Die praktische Tante

Ratschläge für alle Gebiete des Haushaltes

Von

M. Lorenz

Verlag und Druck von Fredebeul & Koenen, Essen

Der lieben Elisabeth zu Ihrem
21 Geburtstage von Ihrer Tante
Elisabeth Schmidt.
1819.

Die praktische Tante

Ratschläge für alle Gebiete des Haushaltes

Von M. Lorenz

Verlag und Druck von Fredebeul & Koenen, Essen

— 1917 —

Meiner lieben Sophie!

Suche aus gutem Ratschlag heraus,
Was dir kann nützen und frommen
Für deine Wirtschaft, Kleidung und Haus,
Und wenn die Kinderchen kommen.

Immer prudente und immerdar schön
Wirst du dabei ja schon bleiben,
Und auch, — ich hoffe, wir werden es seh'n,
Manchmal ein Briefchen auch schreiben.

Führet dein Weg auch bergauf und bergab,
Führt dich in ferne Lande,
Geht es auch öftermal: hopsa, trab, trab,
Denk doch zuweilen an

Berlin, 1917. Tante.

Hausfrauen-Lehrsätze.

(Aus einem alten Buche.)

1. Eine Frau, die als Hausfrau ihrer Aufgabe nicht gewachsen ist und ihre Schuldigkeit im Hause nicht tut, ist für den Mann schlimmer als ein schlechter Dienstbote, weil er sie nicht wie einen solchen fortschicken kann.

2. Wer das Materielle in seinem Haushalt nicht zu bewältigen vermag und sich von ihm herunterziehen läßt, wie will der sich zu einem Idealen aufschwingen?

3. Der wahre Idealismus beruht zum großen Teile auf dem Einmaleins. Die Frau, welche nicht bedenkt, daß sie drei nicht von zwei abziehen kann, und daß sie mit 3½ Pfennig täglich die Jahreszinsen von 300 Mark ausgibt, bekommt, gleichviel ob sie arm oder reich ist, so viel Erdensorgen, daß ihr kein Sinn für das Hohe und Himmlische bleiben kann.

4. Wer befehlen soll, muß gehorchen können.

5. Die Frau, welche gehorsame und ehrerbietige Kinder und Dienstboten haben will, muß sich durchweg als die Untergebene des Hausherrn zeigen, und je bedeutender sie sich glaubt oder weiß, u m s o m e h r!

6. Ein unbehagliches Hauswesen und schlechtes Essen können neben großen Mitteln bestehen, während mit kleinsten Mitteln das Stübchen behaglich und das Stück Fleisch befriedigend sein können. Gegen Unbehagen hält des Mannes Geduld auf die Länge mit Recht nicht Stich. Es treibt ihn aus dem Hause. Wer es aber zu Hause gut hat, sehnt sich nicht hinaus ins Wirtshaus oder in das Café und den Klub.

7. Kalte Suppen haben schon manch' heiße Liebe abgekühlt.

8. Schöne Gesichtsformen gibt die Natur. Den Ausdruck und die Züge des Gesichtes gibt der Mensch sich selbst.

9. Die Frauen könnten sich viel länger schön erhalten, wenn sie ihren eigentlichen Verdruß und Ärger still verschluckten, statt ihn im Gesicht zur Schau zu tragen, wo er sich in scharfen, nicht wieder zu verwischenden Zügen festsetzt.

10. Flecken im Kleide sind leichter zu vertilgen als Flecken im Charakter. Es wäre oft zu wünschen, daß die Frauen auf sich so sorgfältig achteten als auf ihre Kinder.

11. Eine Frau, welche nicht daran denkt, ihrem Manne an jedem Tage — wie ihrem Geliebten oder Bräutigam — zu gefallen, wird ihm bald mißfallen.

12. Die Frau, welche in ihrem Vaterhause und in ihres Gatten Hause redlich und nach bester Kraft gedient hat, hat damit auch dem Vaterland gedient. Sie verdient in der Familie ihre Dienstjubiläumsfeier, ebenso wie der Staat sie dem Beamten gewährt.

Sachregister.

A

	Teil	Seite
ale rasch zu töten	V	782
albblut verursacht Binde-hautentzdg. d. Augen	III	334
bblatten des Kohls	VI	962
bfälle	I	21
— von Glühstrümpfen	II	235
— von Kork	II	319
— von Muscheln	II	128
bfärbeflecken aus Tischzeug	I	76
— aus Wäsche	I	77
bfärbung des Inlets	I	19
— gefärbter Sachen	I	91
bfüllen des Bieres	IV	593, 619
— des Weines	IV	556
bführmittel für kleine Kin-der	III	334
bgüsse, Gips	II	203, 241
— der Füße	I	24
bkürzung, zweckmäßige, der Belichtungszeit bei Innenaufnahmen	II	304
bleger	VI	852
— von Ficus	VI	953
— der Gummibäume	VI	942
— der Nelken	VI	916, 931
— von Oleander	VI	938
breibung der Haut gegen Narben	III	422
breibungen, Temperatur des Wassers bei	III	399
bschneiden der Haare	III	399
bschluß für Einmachgläser	IV	475
bschmirgelung, rasche, des Herdes	IV	472
bsenker von Nelken	VI	916, 931
Absterben der Finger	III	423
— der Fingerspitzen	III	408
— der Küken	V	787
Abtauung gefrorener Fenster	II	168
Abwaschpinsel, japanischer	II	288
Abweisung des Futters, Hundedressur auf	V	648
Abzeichen, militärische Goldstickerei	I	98
Abziehen des Bieres	IV	593
— des Weines	IV	616
Abzugsröhren	II	255
— verstopfte	II	184
Acazien, Zimmer-	VI	818, 895
— -Samen	VI	934
Achselschlußhemden aus-schneiden	I	60
Ackergeräte aufzubewahren	II	167
Ackerschnecken	VI	929
Acten, verkohlte, herzustellen	II	274
Adergeschwüre	III	194
Apfel aufzubewahren	IV	482
Apfel-, Birnen- und Quittenwein	IV	603
Apfel als Medizin	III	377
— lange Zeit frisch zu erhalten	IV	613
— für d. Küchengebrauch	IV	625
— schälen, sparsames	IV	564
Aesculus hippocastanum	VI	848
Ätzung und Färbung von Eisen	II	178
— auf Glasscheiben	II	191
— von Gold	II	247

	Teil	Seite
Africana, Sparmannia	VI	873
Ahornläuse	VI	846
Ailesbury-Enten	V	715
— -Zucht	V	749
Airedaleterrier	V	803
Akazien aus Samen zu ziehen	VI	934
Akkumulatoren zur Beleuchtung	II	172
Alabaster reinigen	II	150, 151, 194
Albatrosfedern	II	288
Alexanderpapagei zu zähmen	V	660
Alizarintintenflecke aus Elfenbein	II	307
— aus Schreibtischtuch	I	12
Alkermesbeerstrauch	VI	883
Alkohol, Bier ohne	VI	467
Alpenveilchen, Behandlung der	VI	839
Alpenveilchen	VI	882, 919
— aus Samen gezogen	VI	931
— verblühte	VI	959
Altersbestimmung der Gans	V	713
Alter der Gänse zu erkennen	IV	459
Altersbestimmung bei Geflügel	V	683
Alter des Hasen	V	728, 781
— der Hühner zu unterscheiden	V	763
— der Kühe	V	789
Altersschwäche beim Hund zu bekämpfen	V	795
Aluminiumgeschirr, Henkel an	IV	544
Aluminiumgeschirr	II	230
Amaryllis	VI	854
— -Knollen	VI	852
— -Kultur	VI	866
Amateurphotographie	II	154, 161, 165, 174, 188, 196, 209, 244, 280, 304, 307.
Amazone, erkältete	V	749
— Sprechfähigkeit der	V	803
Ameisen	V	689
— geflügelte	V	770, 773
— Mittel gegen	V	689
— im Küchenschrank	V	689
— -Nester	V	689
— und Termiten	V	688
— zu vertreiben	V	689
Ammoniakdämpfe gegen Stockschnupfen	III	438
Ampel aus einem Kürbis	II	325
Ananas aus Drops	IV	610
— -Saft	III	386
— schälen	IV	564
Anbau der Körbelrübchen	VI	913
— der Perlzwiebeln	VI	921
Anbindung, zu kurze, der Ziehhunde	V	649
Anbrennen der Milch	IV	497
— der Milch, das, zu verhüten	IV	446
Andrang des Blutes nach dem Kopfe	III	421
Anemonen, Wald-	VI	918
Anfertigung einer Büste für Kleidermacherei	I	50
— von Wachskerzen	II	313
Angelschnüre	II	242
Angorakatze, Ohrleiden der	V	658
Anhängen der Backware	IV	533
Anilinfarbe	I	109
Anilintintenflecke	I	12
Anis	III	345
Ankleiden, rasches, i. Gefahr	II	146
Anlage einer Bewässerung	II	309
— einer Obstplantage	VI	983
— eines Tennisplatzes	II	281
Anlaufen der Fenster, gegen das	II	157
— silberner Eßlöffel, das	II	311
— des Silbers	II	164, 228
Anmachen der Stores	I	119
Anpflanzung der Obstbäume	VI	986
Anregung der Darmtätigkeit	III	418
Ansatz, ausbrechen d. Früchte bei zu reichem	VI	821
Anschnitt des Schinkens, vor Austrocknen zu bewahren	IV	517
Ansichtskarten, Strohrahmen für	II	279
Anspannung, mangelhafte, der Pferde	V	736
Ansteckungsstoffe	III	424
Anstrich der Badewanne, Email	II	168
— für Fassaden	II	145
— für Fensterrahmen, haltbarer	II	243
— für Fußböden, Gips	II	129
— für Fußböden	II	129
— Karbolineum für Holz	II	128

	Teil	Seite
ıstrich für Keller	II	126
– dauerhafter, für Lauben	II	179
– für eiserne Lauben	VI	866
– wasserdichter Leim	II	167
– von Ölfarbe zu waschen	II	319
– für Obstbäume	VI	859
– für Waschkörbe	II	316
– weißer	II	163
– für Zementboden	II	275
– für Zementstufen	II	239
ıstricken schwarz. Strümpfe	I	43
ıtrieb der Topfpflanzen	VI	891
ıwendung kalter Kompressen	III	367
ızünden des Kohleneisens	II	152
ɔfelsinenbaum	VI	946
ɔfeltee	III	438
ɔpetitlosigkeit	III	438
ɔpretur für Damast	II	157
– und Neuglanz	I	62
ruarium	II 166, V	763
– -Pflanzen	VI	869
– -Zimmer	II 165, V 774,	776
alia Siboldi	VI	822
alie, die	VI	873
aukaria	VI	813
– Schildläuse auf	VI	880
beit im Garten als Heilfaktor	III	378
beitsschürzen	II	240
– -Tuch	I	94
oma der Äpfel zu verbessern	IV	576
– aus Blüten zu ziehen	III	427
t, neue, Eier zu konservieren	IV	452
ten, alle, Rosinen	IV	464
i, vorzügliche, Tintenflecke zu entfernen	I	14
ıschocken	VI	844
ım cornutum	VI	966
ıe auszunützen	IV	461
ıe	VI	929
– als Putzpulver	II	274
hkastenrand an Kachelöfen	II	206
lepias (Wachsblume)	VI	902
– oder Hoya carnosa	VI	974
haltpappe als Boden für kleine Teiche	II	328
idistra elatior	VI	896

	Teil	Seite
Assa foetiter gegen Mäusefraß an Rosen	VI	951
Astern	VI	938
— Winter-	VI	971
Asteroma an Rosenlaub	VI	989
Atemgymnastik für Kinder	III	391
Atlas, hellfarbigen, zu reinigen	I	21
— — zu reinigen	I	92
Aufarbeitung eines Kinderwagens	II	251
Aufbewahrung der Bettfedern	I	73
— von Blumenkohl	IV	550, 620
— von Chemikalien	II	144
— der Eier	IV	450, 452
— von Eis	IV	567, 618
— in Fett	IV	490
— der Fische	IV	536, 613
— geschlachteter Fische	IV	538
— von geräuchertem Fleisch	IV	573
— von Frauenhaar	III	386
— verschiedener Käsesorten	IV	533, 626
— einiger Lebensmittel	IV	538
— von Obst	IV	592
— der Pflaumen	IV	522
— richtige, von Pumpernickel	IV	623
— der Schinken	IV	538, 539, 541
— — in den Tropen	IV	541
— der Teppiche	II	222
— der Trauben	IV	579
— — und des Obstes	IV	620
— lange, der Weintrauben	IV	546
— von Weißkraut	IV	568
— des Weißkrautes	VI	985
— von Zitronenschalen	IV	620
— angeschnittener Zitronen	IV	571
— eingemachter Zuckerfrüchte	IV	574
— der Zwetschen	IV	588
Aufbügelung der Nähte in Tuch	I	38
— der Zylinderhüte	I	32
Auffärbung schwarzer Ebenholzbestecke	II	312, 313
Auffrischung weißen Anstriches	II	163
— von Filzhüten	I	32

	Teil	Seite
Auffrischung gestickt. Gobelins	II	225
— von Goldschmuck	I	56
— eines Kinderwagens	II	251
— schwarzen Krepps	I	43
— der Ledermöbel	II	240
— alter Möbel	II	255
— von Plüschbezügen	I	21
— welker Rosen	VI	938
— von Samt	I	78
— der Vorhänge	II	225
— von Stuckdecken	II	167
Aufhänger	I	20
— aus alten Lederhandschuhen	I	21
Aufliegen	III	412
Auflockerung des Bodens	VI	890
— der Erde	VI	809
Aufplatzen der Bratwurst	IV	590
Aufrichtung gestürzter Pferde	V	664
Aufsatz für einen Schreibtisch aus Kisten und Garnrollen	II	324
Aufstellung der Blumentöpfe	VI	886
Aufsteigeingekochter Beeren	IV	505
Auftragbürsten für Stiefelwichse	I	94
Auftrennung verfilzter Strümpfe	I	30
Auftrieselung alter Wolle	I	43
Aufwärmen von Kalbsbraten	IV	504
Aufwaschtisch	II	211
Aufziehen der Photographien	II	228
Aufzucht der Fasanen in der Voliere	V	767
— von Feder- und Jungvieh	V	709
— der Ferkel	V	784
— junger Hunde	V	747
— der Küken	V	723
— junger Papageien	V	803
— der Poularden	V	709
— der Puten	V	739
— junger Puten	V	641
— junger Tauben	V	796
— der Ziegenlämmer	V	646
Augenbrauen, starke	III	426
Augen, entzündete	III	356
Augenentzündung der Katzen	V	769
Augenentzündung bei Neugeborenen	III	359
— der Pferde	V	677
Augen, Ermüdung der	III	403
— Fremdkörper in den	III	426
Augengeschwüre, Gerstenkörner	III	359
— -Gläser, angelaufene	II	305
— — vor Beschlagen zu schützen	II	148
Augen, Kalkstaub in den	III	404
— -Katarrh	III	421
— kranke, bei Hunden	V	652
— schwache	III	388
— tränende	III	422
— -Wasser	III	426
Augenleiden bei Kanarienvögel	V	663
Aurikelkultur	VI	946
Ausbesserung von Herrenhemden	I	96
— von Kinderschühchen	I	107
— von Mantelknöpfen	I	51
— rissiger Möbel	II	252
— offener Spalten im Fußboden	II	129
Ausbratung von Fett	IV	626
Ausdünnung des Fruchtansatzes	VI	835
Ausfall der Haare	III	398
— — Ursache	III	364
Ausgärung der Beerenweine	IV	610
Ausglühen eiserner Pfannen	IV	502
Ausgußbecken reparieren	II	245
Ausguß, Küchen-	II	245
— Reinigung des	II	245
— reinigen	II	246
— rein erhalten	II	319
— -Rohr zu reinigen	II	137
— schadhafter	II	246
Auslaufen der Pfannkuchen	IV	577
Auslüftung der Schränke	II	270
Ausnehmen der Mandeln	III	368
Auspflanzung der Blattgewächse	VI	809
Ausreißen, das, des Stoffes zu verhüten	I	39
Aussaat der Gemüse	VI	872
— von Grassamen	VI	963
— das Pikieren der	VI	866
— der Rettiche	VI	856
— in Torfmull	VI	809

	Teil	Seite
sschlag an feuchten Wänden	II	240
sschlupf der Küken	V	722
sschwefelung des Vorratskellers	IV	586
sschwitzung an Petroleumlampen	II	267
ssehen, gutes, des Kaffee	IV	613
ßenmauern gegen Feuchtigkeit zu isolieren	II	232
stern längere Zeit lebendig zu halten	IV	537
strocknen feuchter Keller	II	273
strocknung feuchter Wohnungen	II	311
swachsen des Getreides	VI	964
swechseln photographischer Platten auf Reisen	II	244
swuchs der Zwiebeln	VI	985
aleen, abgeblühte	VI	874
– und Kamelien	VI	892
– -Stecklinge	VI	906
– -Zucht	VI	861
– — im Zimmer	VI	991
orenvergißmeinnicht	VI	956
B		
akäse	IV	586
bby's, Binde, japanische, für	III	420
-Luftbettchen für	III	435
– -Decken	III	422
– -Röckchen aus alten Strümpfen	I	46
– -Söckchen aus alten Strümpfen	I	46
ckerei, Hilfen beim (Backen)	IV	498
ckerei von Sandtorten	IV	462
ckfett klären	IV	463
ckofenhitze zu regulieren	IV	464
ckofen, transportabler	IV	542
ckpflaumen	IV	585
– weißbeschlagene	IV	573
ckpulver	IV	600
ckröhren, abgenützte	IV	621
cksteinblattern der Schweine	V	743
ckware, anhängende	IV	533
d für größere Hunde	V	742
– für Kinder	III	370, 398
– des Seidenpudels	V	804
Bad der Tiere	V	735
Baden im Freien	III	333
Baderaum, Schutz der Wände im	II	165
Badeschwämme	II	224
— seifige	II	259
Badewanne, Emailanstrich	II	168
— Zink-, zu reinigen	II	185
Baiserkonfekt, weich gewordenes	IV	464
Baisertorte vom Blech zu lösen	IV	611
Balkonblumen durchwintern	VI	817
— beschneiden	VI	884
Balkonpflanzen düngen	VI	842
Balkonrankepflanzen	VI	985
Balkon, Zigarrenbecher für den	II	326
Ballentrockenheit d. Palmen	VI	992
Ballhandschuhe	I	6
Ballonpflanze	VI	987
Ballsachen	I	5
Banane	IV	530
Bananenmehl	IV	633
Bandwurm	III	438
— bei Hunden	V	650
Bändchenspitzen ausbessern, alte	I	22
Bänder, schwarze	I	18
— zu waschen	I	80
Barbarazweige	VI	915
Barchentkleider	I	36
Barometer mit Quecksilber zu füllen	II	309
Barsoi	V	803
Bastfäden	II	260
Bastseide	I	25
Bastseide zu plätten	I	9
— zu waschen	I	24
Batist aufzufrischen	I	93
Batistkleider und -Blusen zu waschen	I	87
Batist, Ölflecke aus	I	108
Bauernregel, alte	VI	827
Bäumchenform der Reseda	VI	901
Baumpfähle	II	145
Baumwachs	VI	943
— kaltflüssiges	VI	850
Baumwollsamt zu waschen	I	82
Baumwollstoff, dunklen, zu stärken	I	81
— Erdbeerflecke aus farbigem	I	120

	Teil	Seite
Baumwollstoff, Fettflecke in	I	96
— unechten zu waschen	I	81
Baumwurzeln	VI	857
Bauregeln	II	317
Bausch aus Watte zur Reinigung heller Seide	I	47
Bay-Rum	III	338
Bearbeitung der Beete und Ernte des Spargels	VI	981
Becher, zu Zigarren für Veranda	II	326
Bedeckung der Weinstöcke	VI	927
— der Wiesen	VI	823
Beefsteaks, deutsche	IV	559
— mürbe	IV	522
Beendigung der Gärung bei Apfelwein	IV	629
Beeren, Aufsteigen der, in Gläsern	IV	505
Beeren verlesen	IV	613
Beerenobstversand	IV	560
Beerenweine, ausgären	IV	610
— Honig	IV	512
Beeteinfassung	VI	924
— immer grüne	VI	861
Beete, Oberfläche	VI	837
Begonien	VI	879
— -Knollen aufzubewahren	VI	940
Behandlung der Alpenveilchen nach der Blüte	VI	910
— der Bettfedern	II	214
— der Bienenstiche	III	345
— der Färsen nach dem Kalben	V	670
— der Fässer nach dem Abziehen des Weines	IV	557
— der Faß- und Flaschenweine	IV	618
— der Geflügelfedern	I	72
— des Geflügels für die Küche	IV	468
— der Gießkannen	II	325
— der Glühlampen, elektr.	II	218
— der Gummischuhe	II	133
— von Gummiwaren	I	5
— der Hennen in der Brutzeit	V	704
— der Hühner während der Brut	V	704
— verregneter Hüte	I	88
— der Kalbekühe	V	668
— der Kaninchen	V	643

	Teil	Seite
Behandlung der Kakteen im Winter	VI	956
— der Katzen bei Bindehautentzündung	V	769
— des Klaviers	II	287, 288
— des Laubfrosches	V	783
— der Leinwand zu Ölgemälden	II	192
— der Matratzen	I	77, 113
— hochtragender Milchkühe	V	792
— der Milch, rationelle	IV	445
— der Nähnadeln	II	164
— des Obstmostes	IV	578
— der Pianinos	II	287
— der Puddingform	IV	615
— der Regenschirme	I	5
— der Rollwäsche	I	82
— der Stahlfedern	II	316
— des Strudelteiges	IV	609
— seidener, farbiger und wollener Strümpfe	I	100
— des Schuhwerks	I	95
— echter Teppiche	II	189
— der Tischmesser	II	268
— erkrankter Topfpflanzen	VI	989
— der Topfpflanzen im Winter	VI	893
— des Weines	IV	578
— des Wildprets	IV	527
— von Wunden	III	416, 359
— von Wurzelfäule bei Kakteen	VI	956
Beiguß zu Bierkarpfen	IV	534
Beigüsse zu verbessern	IV	538
Beinlängen alter Strümpfe, Verwendung der	I	4, 21
Beinwurst, Graubündner	IV	611
Beißen der Hähne	V	711
— der Pferde	V	780
Beize für Birnbaumholz	II	314
— in Mahagonifarbe	II	309
— für Messing	II	139
Bekämpfung des Ungeziefers bei Stubenvögeln	V	737
Beladung von Lastwagen	V	635
Belaubung, dunkelgrüne, zu erzielen	VI	837
Beleuchtungs-Akkumulator	II	175
Beleuchtung, trübe, beim Einfädeln von Nähmaschinennadeln	I	4
Belichtungszeit, abkürzen	II	304

	Teil	Seite
e de Baltimore	VI	923
zolglühlicht	II	172
zin	II	158
zum Musterpausen	II	293
als Schönheitsmittel	III	437
zu prüfen	III	401
unentzündlich zu machen	III	349
echnung von Zutaten	IV	517
eitung von Gemüse mit Natron	IV	507
von Handkäse	IV	592
der Mettwurst	IV	532
der Obstweine	IV	526
von Wild	IV	475
von Quarkkäse	IV	580
gsteigen, was dazu nötig ist	III	423
nhardiner, erkrankter	V	649
junge zu füttern	V	760
Wassersucht beim	V	648
nhard, Erdbeeren nach Sarah	IV	584
nstein zu kitten	II	234
zerbrochener	II	159
äße, abfärbende	I	98
seidene zu reinigen	I	90
aß von Schwan	I	16
von weißem Pelz	I	37
hlag von Zink für Tische	II	204
hleunigung der Reife des Spalierobstes	VI	826
hneiden der Pflanzen	VI	961
eitigung verschiedenartiger Flecke	I	79
itigung der Stechbienen	V	783
n	I	5
t als Löschapparat	II	302
nstiele	II	249
n, Verlängerung, praktische, der Staubbesen	II	197
ckgriffe, schwarze	II	198
ckhefte, schwarze	II	209
ecke, Stahl-	II	233
weiße	II	250
eigung von Polstermöbeln	II	310
en, feuchte	III	386
machen bei Schwerkranken	III	373
en, Karbolgeruch aus	III	411
Betten machen	III	419
— sonnen	II	346
Bett, praktisches, für Hunde	V	740
Betten verpacken	II	324
Bettfedern behandeln	III	214
— reinigen	II	214
— in der Waschmaschine reinigen	II	183
— aufbewahren	I	73
— und Wollwäsche	I	71
Betthimmel befestigen	II	138
Bettlägerigen, Aufliegen der lange	III	412
Bettwachs	I	72
Bett, wieviel Federn gehören zum	I	72
Beulen	III	437
— in Filzhüten	I	32
Beutel, Mull, für reifende Früchte	II	328
— für Wäsche, verschließbare	I	7
— für Wachs, zum Plätten	I	47
— für die Waschleine	II	325
Bewässerungsanlage	II	309
Bewahrung der Wurst vor Schimmel	IV	539
Bewegung der Schale beim Entwickeln	II	165
Bezüge aus Kretonne zu waschen	I	86
— für Matratzen	I	113
Bezug für Schirme	I	79
Bibernellkraut	IV	562
Biberpelz	I	65
Biegsamkeit von Zigarrenholz	II	229
Biene?, wie oft fliegt die	V	783
Bienenerzeugnisse	IV	512
— -Feinde	V	783
— — Enten als	V	801
— -Fleiß	V	751
— bei Feuersbrünsten	V	783
— -Futter	V	670
— -Häuser	V	782
— -Schutz im Winter	V	671
— -Schwärmzeit	V	765
— verhindern zu schwärmen	V	671
— Schwärme, Zusammenfallen der	V	671
— Stand im Winter	V	797
— Stiche	III	365, 345

	Teil	Seite
Bienen, Tracht der	V	765
— -Tränke	V	678
— -Völker, Gleichmachen der	V	683
— Winterruhe der	V	678, 679
— -Wachs	II	177
— — reinigen	II	278
— -Wirtschaft, Reinlichkeit in der	V	753
— -Zucht	V	685, 699, 700, 769, 782
— — praktische	V	654
Bier abfüllen	IV	566, 593, 619
— alkoholfreies	IV	467
— -faß, der Rest im	IV	555
— -flecke	I	22, 57
— -gläser gründlich zu reinigen	II	327
— -karpfen, Beiguß	IV	534
— Münsterberger Schützen	IV	609
— -schlauch	IV	591
Bilder	II	182
— von zerbrochenem Negativ	II	209
Bildteile des Negativs nicht mit zu kopieren	II	154
Bilder, Pastell, fixieren	II	306
Bildung der Kopfschuppen	III	370
— von Ruß zu verhindern	IV	501
— von Ruß und Schornsteinbrände	II	303
Billardtuch	II	222
Bimsstein	II	207
Binde, japanische, für Babys	III	420
Bindehautentzündung durch Aalblut	III	334
— der Katzen	V	769
Bindemittel für Glasperlen auf Pappe	II	136
Bindfaden, Puppenmöbel aus Holz und	II	244
Birkenblätter	III	437
Birnbaumholz, Beize für	II	316
Birnbäume, Bodenverhältnisse für	VI	837
Birnen, ausgebrannte, elektrische	II	147
— Nachreifen der	IV	610
— rissige	VI	860
— zu trocknen	IV	596
— -Schnitzel	IV	564
— Wein	IV	603
Biß der Kreuzotter	III	435
Bittgesuch eines Klaviers	II	319
Blähungen	III	406
— bei Kindern	III	346
Blankwerden der Kleider	I	44
Blasen an den Füßen	III	419
— in Stärkewäsche	I	35
Blasenfuß oder Thrips	VI	905
Blasen aus neuem Wachstuch	II	315
Blattbegonien	VI	852, 892, 925
Blattbegonie oder Schiefblatt	VI	844
Blattgewächse auspflanzen	VI	809
— -gewächse, Erde für	VI	899
— -läuse	V	206, VI 844
— — schwarze	V	767
— — Vergiftung der	V	743
— -pflanzen, Düngen der	VI	900
— -vergoldung, echte	II	279
Blaubeerflecke	I	92
Blautannen	VI	991
Blauwerden der Schinken	IV	521
Blechbüchsen, Einmachen in	IV	596
Blechdosen zu dichten	II	305
— Gemüse in	IV	488
Bleche zu Kuchen	IV	472
Blechgeschirr reinigen	II	211
Blechgeschirr	II	258
Blechkassetten, photographische	II	174
Blech, Rostschutz für	II	127
Bleiche, künstliche, ostpreußische Art	I	76
— der Wäsche ohne Rasen	I	5
— vergilbter Wäsche	I	75
— -rhabarber	VI	885
Bleistifte anlecken	III	434
Bleistiftzeichnungen, Fixage der	II	304
Bleivergiftung durch Trinkwasser	III	433
Blindheit von Goldstickerei	I	90
Blondenwäsche	I	8
Blühen und Tragen, frühes der Bäume	VI	94
Blüten, Aroma aus	III	42
Blüte des Flieders zu Weihnachten	VI	90
— Granatbäume zur — bringen	VI	90
— Myrten-	VI	95
Blütenstaub der Lilie	VI	86

	Teil	Seite
Buttermilch statt Radium	III	394
— -wasser, warmes	III	424
Butzenpapier aufkleben	II	276
C		
Calceolaria rugosa	VI	955
Calystegia	VI	923
Camera's, Staub in	II	153
Canna indica	VI	926
Cardiospernum irsutum	VI	987
Catsup von Tomaten	IV	575
Chagrinleder, Fettflecke in	II	133
Champignons	IV	490
— -anlage, Winterdecke für die	VI	869
— -essenz	IV	576
— -zucht	VI	842, 900, 976
Chemikalien aufbewahren	II	144
— Kunststücke mit	II	316
Chicoreesalat	VI	904
Chicorees, Winter-	VI	889
Chloridflecke, Eisen-	I	20, 98
Chlorkalk	III	424
Cholera, Eispillen gegen	III	433
— Geflügel-	V	706
Christbaumschmuck	II	263
Christbaum, Tannenzapfen für den	II	317
Christrosen	VI	885, 969, 991
Chrysanthemum	VI	938
— auspflanzen	VI	991
Clematis	VI	991
Cocos Wedeliana	VI	987
Coldcream	III	353
Coleus	VI	884
Cologne, Eau de	III	354
Creme, Haut-	III	424
— — angenehme	III	334
— glänzende	IV	553
— schwarze, Schuh-	I	28
— -farbe	I	97
— -Spitzen	I	111
— -Stärke	I	84
Cinum amabile	VI	863
D		
Dacharbeiten, Schutz bei	II	171
Dächer für Bienenhäuser	V	798
Damast-Appretur	II	157
Dampfbad	V	675
Damwild	IV	527
Darmtätigkeit anzuregen	III	418
Dattelkerne	VI	893
— -palmen	VI	812
— — aus Kernen	VI	847
Dauerobst	IV	564
— -spinat	VI	854
Daunendecken	I	92
Daunen, Pflanzen-	I	113
— -steppdecken	I	93
— -wäsche	I	93
Deckel, Ersatz für Porzellan	II	297
Decke, rotwollene	I	106
Decken	V	668
— Bett aus Erbstüll-	I	68
— -fransen zu glätten	I	117
— aus Fell und Pelz	I	36
— wollene, große Schlaf-	I	52
— Seidenstepp-	I	92
— Stepp-, aus Schafwolle	I	106
— — zu waschen	I	102
— aus Tuchecken	II	306
Decke und Verdeck des Kinderwagens	II	272
Dekorationsgrün	VI	924
Desinfektion des Mundes	III	437
— der Spülkästen	II	137
— mit Terpentin	III	386
— der Waschgeschirre	III	351
Diamanten, echte zu erkennen	II	217
Dickmilch	IV	507
Dielen gestrichene	II	200
Diptera	V	784
Distel, amerikanische	VI	972
— Gemüse	VI	816
Dochte	II	197
— neue	II	271
Dohlen	V	768
Dompfaffen	V	765
Dosen, Blech-, dichten	II	305
Dotter, klar rühren	IV	451
Drazaena	VI	892
Dressur	V	732
Drops, Ananas	IV	610
Drosselvögel	V	789
Druckknöpfe	I	32, 49
Druckstellen aus Samt	I	67
Drüsenfieber	III	388
Druse der Pferde	V	782
Düngemittel, Moos als	VI	853
— -Mischung	VI	837
Dünger, Blumen-	VI	823 838
— künstlicher	VI	976

	Teil	Seite
Dünger, Laub-	VI	985
— Salmiak als	VI	853
Düngung der Balkonpflanzen	VI	842
— der Blattpflanzen	VI	900
— für Obst	VI	858
— der Topfpflanzen	VI	958, 991
— mit Vorsicht	VI	846
— der Zimmerpflanzen	VI	940
— der Zwiebeln	VI	958
Dünste, schlechte	III	375
Duftessig	III	401
Duft für Waschwasser	III	354
— für Wohnräume, Lavendel	II	151
Duldung, keine der Hausfrau	IV	511
Dung von Geflügel	VI	958
Dunstschlote	V	662
Durchfall III 346, V 673,	674,	783
Durchkommen der Milchzähne	III	398
Durchlöcherung seidener Schirme	I	111
Durchscheuern von Ärmeln	I	89
Durst beim Hund	V	736
Dyclitra	VI	884
Diphtheritis	III	422
Dysenterie	III	347

E

Eau de Cologne	III	354
Ebenholzbestecke	II	312, 313
Ebereschenfrüchte	IV	558
Ebereschenmus	III	369
Echtheit der Diamanten festzustellen	II	217
— der Steine zu prüfen	II	203
Echtheitsprüfung gefärbter Stoffe	I	118
Edelreiser von Rosen	VI	945
— -versand	VI	822
Edelsteine zu reinigen	I	95
Edelweiß	VI	894
— -zucht	VI	853
Efeu	VI	913
— -blätter, klebrige	VI	894
— zu düngen	VI	951
— -Vermehrung	VI	817
— als Waschmittel	I	64
— als Hausmittel gegen harte Zehen	III	341
Eichelhäher	V	733
Eicheln als Hühnerfutter	V	743
Eichelkaffee	IV	589
Eichenmöbel	II	308, 252
— helle	II	252
— Verzierungen an	II	198
Eichhörnchen	V	736
Eier, panieren ohne	IV	498
— neue Art, sie zu konservieren	IV	452
— aufbewahren	IV	450, 452
— zur Brut	V	744
— dumpfige	IV	452
— -Einkauf	IV	449, 453
— eingelegte	IV	451
— einlegen, Sommer	IV	528
— -ersparnis	IV	580, 487
— Fallen lassen der	V	802
— färben zu Ostern	IV	450
— -fresser	V	716, 722
— -fressen der Hühner	V	802
— frisch erhalten	IV	450
— in Gelee an Rehsalat	IV	492
— harte	IV	451, 489
— — klar rühren	IV	451, 489
— Kennzeichen frischer	IV	514
— konservieren	IV	450, 515
— -kuchenmasse	IV	489
— lange frisch erhalten	IV	450
— -legender Papagei	V	661
— -leger	V	709
— nicht tadellose	IV	569
— ohne Schale	V	713
— rohe, von gekochten zu unterscheiden	IV	449
— -schalen als Düngemittel	VI	831
— -schalen	IV	452
— sparen	IV	487
— -speisen	IV	583
— unsaubere	IV	449, 517
— Verlegen der	V	711
— verlorene oder pochierte	IV	452
— -verpackung	IV	515
— Winterleger	V	708
Eimer, Schmutzrand im	II	152
Einbände, schweinslederne	II	328
Eindeckung der Rosen	VI	850
Einfassung, immergrüne, der Beete	VI	861
Einfaßlitze	I	114

	Teil	Seite
Einfettung der Eisenpfannen	IV	580
— der Lederstiefel	I	44
Einfrieren der Wasserleitung	II	294
Eingemachtes, verdorbenes	IV	565
Eingewöhnung der Tauben	V	698, 751
— fremder Tauben	V	749
Einjahrskinder, Nahrung der	III	429
Einkauf von Grassaat	VI	823
— von Spargel	IV	627
Einkellern der Gemüse	IV	581
Einlagerung von Natureis	IV	585
Einlegen des Sauerkohls	IV	588
— des Sauerkrautes	IV	567
Einlegesohlen	II	135
Einmachgläser, Abschluß für	IV	475
Einmachen in Blechbüchsen	IV	596
Einmachgläser	IV	557
— -Verschluß	IV	629
— luftdichter Verschluß für	II	234
Einpökeln	IV	540
Einrichtung der Selleriebeete	VI	944
Einrosten von Holzschrauben	II	195
Einsäuerung von Fisch und Fleisch in Gallerte	IV	625
Einsatz für Pökelfässer	II	183
— aus Zink	II	159
Einschlachten der Fettgans	IV	509
Eintrocknen der Blutwürste	IV	539
Einwachsen der Fußnägel	III	350
— der Nägel	III	354
Einwinterung der Gemüse	IV	611
Eisbereitung	II	279
Eisberg oder Miete	II	314
Eisblumen, künstliche	II	305
Eisen ätzen und färben	II	178
Eisenblech reinigen	II	139
Eisen bei der Ernährung der Tiere	V	658
Eisenbahnwagen aus Streichholzschachteln	II	224
Eisenchloridflecke	I	20, 98
— -flecke aus Marmor	II	301
— -gerät, Kitt für	II	149
— -geräte	II	324
— Kunstgegenstände aus	II	238
— -Kunstgußgegenstände	II	181
— -lack, wetterbeständiger	II	185
— -laubenanstrich	VI	866
— Ölpapiere auf	II	262
— -sepiadruck	II	153
Eisenpfannen auszuglühen	IV	502
— Rostschutz für	II	172
Eisentöpfe, alte	II	219
Eisenvitriolflecke	I	66
Eisfellstoff	I	51
Eiskraut	VI	848
Eispillen bei Cholera	III	433
— -schrank-Ersatz	II	231
— — ohne	IV	552
— aufbewahren	IV	618
— -spind, Ersatz für	II	277
Eiweiß gegen Wundlaufen	III	354
— -papier	II	297
Eiweiß	IV	450
— -verwertung	IV	451
— gerinnen zu verhindern	IV	452
— -verwendung	IV	450
— zu Schnee rasch	IV	449
Eis bei Hitze	IV	517
Eiszapfen festfrieren	II	250, 317
— für den Weihnachtsbaum	II	303
Eis zerkleinern	IV	514
Ekzem bei Hunden	V	653, 740
Elfenbein, Alizarintintenflecke aus	II	307
— -masse	II	304
— reinigen	I	4
— Tinte von	II	284
— vergilbtes	II	302
Email-Anstrich für Badewannen	II	168
— -Badewanne zu reinigen	II	258
— -Buchstaben auf Glas	II	302
— -Entwicklungsschale	II	279
— -Kochtöpfe	IV	492
— -lack für Besteckhefte	II	209
— -töpfe auszubessern	II	250
Endivien, Sommer	VI	890
— Winter	VI	925
Entsalzen der Suppe	IV	553
Enten, Ailesbury	V	715
— als Bienenfeinde	V	801
— junge	V	743
— -federn	I	111
— -eier, Lauf-	V	713
— türkische, gegen Nachtschnecken	V	780
— -zucht	V	713, 717
Entfettung von Matratzenwolle	II	303

	Teil	Seite
Entfernung von Fremdkörpern	III	343, 383
— von Glaserkitt	II	220
— von Tinte aus weißem Marmor	II	132
Entkerner für Kirschen	II	208
Entleerung, tägliche	III	413
Entnahme des Gebrauchswassers aus Heizkörpern	II	248
Entwöhnen der Säuglinge	III	400
—	III	349
— junger Welpen	V	786
Entzündung der Augen bei Neugeborenen	III	359
— — bei Pferden	V	677
— des Halses	III	390
— der Venen	III	428
Eosin zum Färben	I	76
Erbsenaussaat	VI	860
Erbstüllbettdecken	I	67
Erdarten für Zimmerkulturen	VI	972
Erdbeerbeete	VI	834, 932
Erdbeeren	VI	868
— -kur	III	392
— Escoffier's, neue	IV	584
— Sarah-Bernhard	IV	584
Erdbeeressig	IV	615
Erdbeerflecken aus farbiger Baumwolle	I	120
— -liebhaber	VI	828
— -pomade	III	425
— -schädlinge	VI	829
Erdbeeren gegen Tintenflecke	I	81
— -Vermehrung	VI	824
— -Verpackung	IV	610
— bis Weihnachten erhalten	IV	574
— -wein	IV	615
— -zucht	VI	988
Erde auflockern	VI	809
— für Blattgewächse	VI	899
— Maden in der	VI	828
— für Zimmerpflanzen	VI	972
— -flöhe	V	742
Erfrieren der Kämme	V	712
Eremurus	VI	992
Erfrischung auf Reisen	III	433
Erfrischungsspeisen, tropische	IV	529
Ergiebigkeit des Milchertrages	V	789
Erhaltung frischer Räucherfische	IV	537
— der Trauben	IV	578
— des Mülleimers	II	229
— von Weintrauben	IV	579
Erhärtung von Kasein und Leim	II	195
Erika	VI	945
Erkältungsschmerzen	III	423
Erkältung, Vorbeugen gegen	III	389
Erkrankung des Kamms bei Hähnen	V	711
Erkennen der Kaffeequalität	IV	580
Erkennung von Kunstseide	I	18
Erkrankung der Kakteen	VI	896
Erleichterung der Hauswäsche	I	59
— beim Musrühren	IV	580
— des Plättens	I	58
Erlenholz-Möbel	II	326
Ermüdung der Augen	III	403
Ernährung der Jagdfrettchen	V	786
— der Kinder	III	399
— heranwachsender Knaben	III	405
— für Kranke	III	427
— säugender Mütter	III	384
— der Säuglinge	III	436
Ernte der Äpfel	VI	942
— des Lein	VI	961
— des Mohn	VI	962
— nach der, des Obstes	VI	899
— des Spargels	VI	981
Ersatz für Eis	II 277, IV	552
— für kleine Gewichte	II	223
— für Kochbutter	IV	590
— für Mattscheiben	II	175
— für Natureis	II	291
— für zerbrochene Porzellandeckel	II	297
— für Radium	III	394
Ersparnis der Feuerungsroste	IV	630
— der Hitze	IV	534
— an Streichhölzern	II	210
Erstickungsgefahr	III	358
Ertragsfähigkeit der Obstbäume	VI	925
Erwärmung der Wäsche	III	335
Erweichung von Glaserkitt	II	144
Erzielung klarer Brühe	IV	552

	Teil	Seite
Essenz aus Veilchen	IV	572
Estragon	IV 561,	VI 937
Esel	V	740
Eselsohr	VI	896
— -ohren	VI	870
Essig aus Blumenduft	III	401
— von Fallobst	IV	569
— -gurken	IV	550
— von Gurken	IV	476
— -gurken, Schimmeln der	IV	576
— Hausmacher-	IV	570
— aus Obstschalen	IV	569
— Räucher-	III	425
— Reinheit des	IV	628
— Toiletten-	III 349,	425
— Veilchen-	III	358
— -wasser	IV	490
— aus Wein	IV	547
Eßlöffel, silberne	II	311
Eulen	V	669
— -haltung	V	669
Evonymus	VI	873
Extrakt von Kaffee	IV	589
— von Myrten	III	423
— von Walnüssen	III	365
F		
Fassadenanstrich	II	145
— -reinigung	II	149
Fächerpalmen	VI	416
Fälschung der Milch	IV	457
Färbung der Butter	IV	489
— der Ostereier	IV	450
— von Teig	IV	489
Färsen	V	670
Fässer	IV	623
— -Behandlung	IV	557
— undichte	II	308
Fallobst, Essig aus	IV	569
—	IV	616
Farbband	II	248
— kopierfähiges	II	208
Farben	II	258
Farbe, Geruch von	II	210
— haltbare	II	242
Farben, Heilwirkung der	III	369
Farbe, Rotwein-	IV	489
— Stempel-	II	188
Farnkrautgärtchen	VI	951
Farnkraut	VI 861,	941
Fasan	V 766, 767,	776
Faßplantage von Gurken	VI	910
Faßwein	IV	618
Faulen der Kartoffeln	IV	569
— von Holztüren	II	176
Faulbaum oder Kaschipken	VI	913
Federkiele für Putz	I	71
Federn, Enten-	I	111
— und Tinte	II	258
— Puten-	II	300
— Raben-	II	320
Federrupfen	V 658, 660,	663
Federvieh	V	750
— lebend und geschlachtet	IV 622,	623
Federn	I	72
— kräuseln	I	67
— -wäsche	I	71
— Geflügel-, verregnete	I	72
— Aufbewahrung	I	73
Feilen zu schärfen	II	167
Feldmäuse	V	693
— -tauben	V	697
Felle gerben	II	306
— Herrenschuhe aus	II	252
— weiße	II	255
Fell, verunreinigtes	I	44
Felle, weiße	I	36
Fenchel	III	345
Fenster, Anlaufen das	II 157, 187,	269
— -bilder	II 153,	188
— blanke	II	191
— blaue	II 269,	270
— -Eisblumen, künstliche	II	305
— erblindete	II	320
— Gefrieren der	II	203
— gefrorene	II	168
— -glas	II 301,	302
— Johannisbeeren am	VI	960
— -kitt	II	302
— -kulturen	VI	938
— -leder	II	135
— ohne Leder putzen	II	200
— -putzen	II 200,	205
— -rahmen	II	243
— -scheiben putzen	II 270,	301
Ferkel	V 661,	791
— -aufzucht	V	784
Fersen stricken	I	45
— -schmerz	III 341,	353
Fett	IV	490
— ausbraten	IV	626
— zum Backen	IV	450
— -flecke aus Kleidern	I 65,	67
— — aus Glacéhandschuhe	I	53

	Teil	Seite
Fettflecke aus Lampenglocken	II	288
— — aus Milchglas	II	288
— — aus Seide	I	53
— -gans einschlachten	IV	509
— — verarbeiten	IV	510
— -gebäck	IV	507
— in Töpfergeschirr	IV	505
— verbranntes	IV	545
Feuchtigkeit der Außenmauern	II	232
— der Hände	II	340
Feuchtigkeitsmesser	II	145
Feuchtigkeit, schädliche für Klaviere	II	287
Feuchtigkeit im Souterrain	II	228
Feueranzünden	II	264
Feuersgefahr	II	215
Feuersicherheit des Mörtels	II	302
Feuer, Tiere bei	V	660
Feuerungstüren	II	128
Feuerzünder, billige	II	322
— aus Stearin	II	310
—	II	128
Fichtennadelbad	III	353
Ficus	VI	958
— -Ableger	VI	953
—	VI	899
— -stecklinge	VI	953
Filme und Platten	II	175
Filtrieren der Fruchtsäfte	IV	565
Filz, Leim für — auf Holz	II	290
— -hüte	I	32
— — abgetragene	I	73
— — alte	I	41
— — Beulen in	I	32
— — reinigen	I	32
Finger, absterben	III	423
— blutleere	III	391
— -hüte	I	55
— -nägel	III	340
— — spröde	III	436
— -spitzen, Absterben der	III	408
Finken	V	753
Firnis für Fußböden	II	302
Fischbeine	I	110
Fischbutter	IV	448
Fische	IV	536, 613, V 731
— einsalzen	IV	537
— einsäuern	IV	625
— geschlachtete	IV	538
— häuten	IV	578
— kochen, Kniffe beim	IV	537
— —	IV	535
Fische konservieren	IV	536
— kroßbraten	IV	534
Fischschuppen	I	55
— Räucher-	IV	537
Fische töten	IV	537
Fixage für Bleistiftzeichnungen	II	307
Fixiernatron	II	304
Fixieren bei Tageslicht	II	161
Flachs	VI	961, 962
Flanellblusen	I	117
— -hemden	I	110
— -stoff	I	47
— vergilbter	I	100
— weißer	I	58
Flaschenlack	II	303
Flaschen reinigen	IV	514
— spülen	II	234, 398
Flecken, Abfärbe-	I	76, 77
— Alizarintinten-	I	12
— Anilinfarben-	I	109
— Anilintinten-	I	12
— Bier-	I	22, 57
— Blaubeeren-	I	92
— Blut aus Leinen	I	29
— Blut aus Plüsch	I	30
— Blut-	I	30, 62, 90
— Brand- aus Linoleum	I	31
— Brombeeren-	I	95
— Bügel-	I	38
— Eisenchlorid-	I	20
— Eisenvitriol-	I	62
— Fett-	I	50, 95
— — aus Baumwollstoff	I	96
— Fett- aus Glacéhandschuhen	I	40, 53
— — aus Lederhandschuhen	I	95
— — aus Kleidern	I	67
— — aus Pelzwerk	I	60
— — aus Seide	I	1, 53
— — aus Tischzeug	I	33, 75, 76, 91
— Fußboden-Öl-	I	53
— Gras-	I	34
— Harz-	I	63, 86
— Heidelbeer-	I	12, 45
— Höllenstein-	I	86
— Jod-	I	95
— Kakao-, veraltete	I	18
— Kakao-	I	12
— Kaffee-	I	2, 12, 78
— — aus blauer Seide	I	100

	Teil	Seite
lecken, Katzenschmutz- . .	I	88
– Kirschen-	I	80, 93
– Klammer-	I	58
– von Kopiertinte . . .	I	14
– aus Kupferstichen .	II	291
– Lackfarben-	II	199
– Lebertran-	I	62
– Leim-	I	78
– Leinöl-	I	74
– Lohe-	I	81
– Maschinenöl-	I	63
– aus Metall	II	301
– Milch-	I	75
leckmittel von Fleckenwasser	I	70
– japanisches	I	2
lecken, Nußschalen- . . .	I	95
– Obst- aus Wäsche . .	I	1
– Obst-	I	1, 79
– Ofenruß-	I	111
– Öl- . . . I 74, 79, 95,	II	201
– Ölfarben- . . . I 24, 70,		79
– — aus Batist . . .	I	108
– — eingetrocknete . .	I	2
– — aus Kleidern . .	I	24
– Pech- in Inlett . . .	I	94
– Perubalsam-	I	84
– Petroleum-	I	8
– aus Platten, photogr.	II	159
– aus Politur	II	237
– Pfefferminztee- . . .	I	109
– Regen- aus Seide . .	I	115
– — Tuch	I	63
– Rost- . . . I 12, 27, 77,		98
– rote Farb-	I	54
– Rotwein I 11, 27, 62, 69,		78
		100, 109
– Scheidewasser- . . .	I	3
– Schimmel-	I	492
– Schokoladen- . . . I 75,		78
– Schweiß-	I	79
– aus Seidenstoff . . I 18,		53
– in Silberzeug	II	190
– Spiritus-	I	75
– Spor- aus Leinen . .	I	21
– Stearin- . . . . . I 23,		61
– — aus Leinen . I 72, 73,		78
– — aus Leder . . I 50, 61,		79
– Stearin- oder Talg- .	I	29
– Stock- . . . . . I 29,		31
– — oder Schimmel- I 93,		95
– — aus Handschuhen I 40,		53
– — aus Leinen . . I 74,		78
– aus Strohhüten . . .	I	63

	Teil	Seite
Flecken, Tabak-	I	64
— aus Tapeten	II	201
— Teer-	I	29
— — oder Wagenschmiere-	I	29, 78
— aus Tischplatten . .	II	260
— Tinten- mit Erdbeeren auszumachen	I	81
— Tinten- I 4, 14, 15, 91,		109
— — und Rost-	I	78
— — aus Holz	I	23
— — aus Tischdecken .	I	14
— — aus Papier . . .	I	14
— — aus Perserteppich	I	14
— — aus heller Seide .	I	29
— — aus farblosen Stoffen	I	112
— — aus Wäsche I 6, 44, 46,		74
— — aus hellem Wollstoff	I	14
— aus Tonöfen, gelbe .	II	266
— Veilchen-	I	11
— Wachs- . . . . I 72, 73,		100
— — aus Plüsch . . .	I	100
— Wein- aus heller Seide	I	31
— — aus Seidenstoff .	I	31
— aus Wildleder . . . I 40,		57
— Zinnsalz gegen Gras-	I	101
— Zitronen-	I	61
— Zucker-	I	104
Fleckenwasser . . . . . I 52,		65
— gegen Harz	I	86
— gegen Rost	I	101
Flechtenbehandlung . . .	III	431
Fledermäuse	V	692
Fleisch angegangenes . .	IV	567
— -brühe	IV	568
— -einkauf IV	622,	630
— frisches	IV	575
— -hackmaschine	II	157
— mürbe machen . . .	IV	517
— einsalzen	IV	540
— einsäuern	IV	625
— geräuchertes . . IV	540,	573
— pökeln IV	483,	571
— Räucherung	IV	481
— rohes	IV	551
— für Rostbraten . . .	IV	517
— im Sommer	IV	499
— schnell pökeln . . .	IV	540
— zähes	IV	559
— -versand	IV	465
— -waren pökeln . . IV	483,	571
— — verdorbene . . .	IV	499
— — Fliegenschutz . . .	IV	482

	Teil	Seite
Fleisch, wildes	III	424
Flicken, bunte, zu Wäsche	I	50
— -decken	I	92
— in Gemälde	II	162
— in Trikot	I	98
— -mosaik	I	116
— -teppich stricken	I	108
Fliedersträuße	VI	879
Flieder im Topf	VI	987
— -treiberei	VI	840
— im Zimmer	VI	868
Fliegen ausräuchern	V	687
Fliegen	V	686, 687
— -fenster	II	274
— fern vom Fleisch zu halten	IV	553
— -papier	II	139
— -plage	V	687, 695
— Räucherwaren vor — schützen	IV	613
— -schutz	IV	482, 608
— schwarze	VI	939
Flintenschrot	II	309
Flöhe	V	654, 690
Flor zu steifen	I	102
Flugapparat, süßer	IV	503
Flurlampe zur Nachtlampe	II	260
Folgen einer Überschwemmung	II	264
Forellenbrut	V	781
Fortrücken schwerer Möbel	II	226
Fransenservietten	I	106
Fransen, vergilbte	I	100
Frauenhaare aufzubewahren	III	386
Fremdkörper im Auge	III	426
— entfernen	III	343, 383
Fries, Pitschpine	II	162
Frostballen	III	186
— -beulen	III	340, 355
— -mittel	III	341
— -schaden	VI	904
— -risse	VI	947
— -schutz	II 170, VI	904
— spannerleim	VI	851
— -wetter, Trocknen bei	I	103
— und Wollsachen	I	3
Frottierhandtücher	I	77
Fruchtansatz	VI	835
— -presse	II	125
— -säfte	IV	521
— -wein	IV	582
— u. Rotwein unterscheiden	IV	607
Fruchtwein färben	IV	602
Frühgemüse	VI	979
Frühjahrsverpflanzung	VI	902
Frühkartoffeln	VI	989
Fuchsien	VI	817, 940, 963
— -bäume	VI	898
Füllung von Torten	IV	520
— für Wildlederkissen	II	169
Füßchen der Vögel	V	770
Füße, Blasen an den	III	340
— kalte	III	335, 362
— schmerzhaft geschwollene	III	408
Füßlinge	I	52
Fußbad mit Spiritus	III	344
Fußboden-Anstrich	II	129
— — Gips-	II	129
— Fugen im	II	259
— gestrichener, bohnern	II	244
Fußböden, gestrichene	II	195
Fußbodenlack	II	143, 233
Fußboden, Ölen des	II	249
— -Spalten	II	129
— warmer	II	179
— Wasserflecke im	II	198
— zum Tanzen	II	263
— -Wachsmilch	II	287
Fußkissen-Füllung	I	44
Fußnägel, eingewachsene	III	350
Fußschweiß, riechender	III	407
Fußwanderung, Proviant für	III	351
Fußwerk, Hygiene	III	379
Fütterung	V	660, 729, 797
Futter	V	648, 723, 787, 789
Futterfehler	V	656
— -halter für Vögel	II	252
— -zeit	V	712, 721

G

Gabel	IV	512
Gähnen	III	400
Gänschen	V	711
Gänse	V	759
— Alter der	IV	459
— -brust	IV	485
— -fütterung	V	799
— -leber	IV	486
— -mast	V	676, 779, 780
— -pökel	IV	485
— -rupfen	V	754, 759
— -weißsauer	IV	485
— -zucht	V	719

	Teil	Seite
irten, schattige	VI	861
irten, Waldfarne in	VI	891
irung von Erdbeerwein	IV	615
– von Obstwein	IV	578
llseife	I	84
ms	IV 509, V	713
– fette	IV	569
rdenien	VI	897
rdinen	I	97
– schadhafte	I	16
– -Tüll	I	97
– -wäsche	I 16,	97
rn wickeln	I	38
rnelenschrot	II	322
– als Futtermittel	V	751
rnrollen	II	324
rten, lebender	VI	885
– -arbeit	III	378
– -bau	VI	837
— -Winke	VI 836,	837
– -blumen	VI	811
– -erde	VI	809
– kunststücke	VI	826
– lobelien	VI	966
– -pflanzen	VI	810
– polizei, Kröten als	V	773
– -schläuche	II	125
– -Waldmeister	VI	939
– -wege	VI	942
sglühlicht-Strumpf	II	250
skocher	IV	502
splätteisen	II	228
ze, alte	I	82
ebote, zehn zum Kaffeekochen	IV	453
– zwölf, für Krankenpflege	III	430
ebrauchsmilch	IV	445
– -wasser	II	248
fäße, kupferne	II	319
flügel IV 563, V 683, 747,		750
	751,	787
– altes	IV	460
– junges	IV	496
– für die Küche	IV 468,	498
– mürbes	IV	500
– -scholera	V	706
– -dung	VI	958
– -einkauf	IV	622
– -federn, verregnete	I	72
– -futter	V	750
– -hof für Kinder	II	294
– — aus Nüssen	II	163
Geflügelmilben	V	684
— -ställe	V	696
— -versand	IV	465
— -zucht V 673, 706,		764
Gefrierräume	II	181
Gegengifte, unschädliche	III	400
Gegenstände verpacken	II	232
— aus Horn	II	204
— aus Nickel	II	193
Geheimnis, das, der Komposthaufen	II	181
Gehör	III	423
Gehörne reinigen	II	212
Gehrockanzüge auffrischen	I	8
Gelatine IV 506,		602
— japanische	IV	538
Gelbreife des Getreides	VI	964
Gelbschleier, Negativ	II	196
Gelbsucht	III	415
Gelee IV 506,		517
Gelenkrheumatismus	III	356
— schmerzen	III	422
Gemälde zu flicken	II	162
Gemüse IV 488,		553
— einkellern	IV	601
— in Öl	IV	490
— versalzene	IV	561
— welke	IV	522
— -Aussaat	VI	872
— -beete	VI	980
— -bereitung	IV	507
— -distel	VI	816
Genesende, Wild für	IV	528
Georginen	VI	945
Geräte, Acker-	II	167
— eiserne	II	324
— Kupfer-	IV	473
Geräusche	III	368
Geranium	VI	817
Gerichte, eingesäuerte	IV	625
Gerstenkorn am Auge	III	359
Geruch, übler	III	418
Gerüche, üble	III	385
Geruch von Lampen	II	187
— von Ölfarbe	II	305
— der Seefische	IV	535
Geschirrkitt	II	234
— -leim	II	140
Geschwüre III 380,	V	770
Geschwulst	V	738
Gesichtsfalten	III	401
— -haut	III	405
— -röte	III	432

	Teil	Seite
Gesträuch für Krippen	II	322
Gesundung	III	408
Getränke, Kühlen der	IV	552
Getreidemieten	V	771
Gewächse	VI	848
Gewebe, wasserdichte	I	91
Gewehröl	II	257
Geweihe	II	212
Gewichte, Ersatz für kleine	II	223
Gicht	III	418, 423
Gießkannen	II	325
Giftpilze	IV	513
Ginstertee	III	436
Gips	II	160
— für Fußbodenanstrich	II	129
Gipsabgüsse der Füße	I	24
— -abgüsse	II	203, 241
— -büsten	II	279
— -figuren reinigen	II	151
— — kitten	II	156
Glacéhandschuh	I	80
— färben	I	80
Glacéhandschuhe	I	108
Gladiolus	VI	944, 975, 990
Gläser waschen	II	198
— zerbrochene	II	140
— aufsteigende Beeren in	IV	505
— Kristall-	II	315
— -Kultur der Hyazinten	VI	965
Glättung der Säle	II	187
Glanz für Creme	IV	553
— -lack für Schuhe	I	94
— -plätten	I	101
— -stärke	I	109
— -wäsche	I	34
Glas	II	132
— Emailschrift auf	II	302
— Papier auf	II	177, 227
— Putzpulver für	II	148
— löten	II	302
— feilen	II	302
— beschreiben	II	302
— geätztes reinigen	II	191
— schneiden	II	210, 234
— undurchsichtig machen	II	272
Glaserkitt	II	191
— erweichen	II	144, 220
Glasfenster vergrößern	II	312
— -flächen	II	149
— -flaschen reinigen	II	168
— -füße	II	226
— -kitt	II	142
— -perlen	II	136
Glasschalenränder	II	231
— -scheiben, geätzte	II	191
— — mattieren	II	269
— -schrift	II	169
— -stöpsel	II	175
Glasur, schlechte	III	436
— für Kaffee	IV	474
— Zucker-	IV	465
Gliederblattkaktus	VI	956
Gliederreißen	V	737
Glockenblumen, Pyramide	VI	943
Gloxinia	VI	863
Glühlampen	II	218
— -licht, Benzol-	II	172
— — Gas-	II	250
— — Petroleum-	II	250
— — Spiritus-	II	250
— -strümpfe	II	235
Glyzerin	III	422
Glycine apiosa	VI	923
Gobelins	II	225
Gold ätzen	II	247
Goldbronze für Leder	II	132
Goldfische V 677, 738, 760, 761, 763, 776, 785		
— -käferlack	II	298
— -ketten	I	32
— -lackkultur	VI	955
— -rahmen	II	200, 226, 249
— -stickerei	I	42
— — blinde	I	90
— stickereien	I	98
— -schmuck	I	56
Golfjacken trocknen	I	88
— waschen	I	12
Gräten	III	424, 431
Granatbaum VI 813, 884, 898, 904		
— -schmuck	I	6
Granaten, böhmische	I	86
Gras	VI	927
— -flecke aus Leinen	I	34
— -samen	VI	963
Graubündner Beinwurst	IV	611
Graupapagei	V	756, 769
Grenzumfriedigung	II	213
Grünfutterraufe	V	728
Grünkohl	IV	552
— -span	II	237, 311
— — -vergiftung	III	424
Gürtel aufbewahren	I	49
Gummi und Kautschuk	II	292
— Risse in	II	173

	Teil	Seite
nnibaum VI 815, 851, 880, 882 903, 928, 982		
— -Ableger	VI	942
— Fliegen auf	VI	991
— Thrips auf	VI	816
-fluß	VI	859
-mantel	I	105
-plättchen für Stuhl- beine	II	197
-reifen	II	253
-ringe	II	316
-schläuche	II	166
-schuhe I 69,	II	133, 134
-stempel	II	173
-strümpfe	III	420
-walze	II	141
-waren	I	5
— -Kitt	II	149
rken IV 543, 544,	VI	860
frühe	VI	929
pflanzen	VI	963
legen	VI	893
Sochetta	VI	953
Salz-	IV	577
Schutz-	VI	860
und Melonen	VI	885
Essig- IV 476,	550,	576
japanische, Kletter-	VI	860
-kerne	VI	971
-kultur	VI	967
-milch	III	334
-plantage im Faß	VI	910
-salat	IV	543
— im Winter	IV	625
ßeisenkitt	II	220
— poren, Kitt für	II	161
nnastik, Atem-	III	391
psofila	VI	973

H

r schneiden	III	399
Frauen-, aufbewahren	III	386
Bay-Rum für das	III	338
re, blonderhalten	III	355
r, Genesender	III	397
re, lästige	III	338
Schädigung der	III	358
stumpfe	III	333
touschen	III	353
rausfall III 334, 338, 364,		398
-besen	II	228
-bürsten	III	349
färben III 337,		365
Haarkräuselwasser	III	365
— mittel	III	385
— -öl	III	412
— -pflege III 336,		402
— — der Kinder	III	375
— pomade	III	222
— -spalten	III	391
— von Wollstoff bürsten	I	63
— Roß-, waschen	I	112
— -unterlagen	III	338
— -wäsche	III	335
— -wasser III 337,		338
— — Menthol	III	338
— wuchs	III	365
Hähne, Beißen der	V	711
— Kammerkrankung	V	711
Häkelarbeiten lackieren	II	283
— -spitzen zusammensetzen	I	114
Häckselkissen	III	422
Hämorrhoiden	III	345
Hände	III	339
— aufgesprungene III 339,		352
— rauhe III 339,	376,	387
— sonnverbrannte	III	412
— weiße	III	412
— zarte	III	432
— Zittern der III 391,		410
— Feuchtigkeit der	III	340
— Frostbeulen	III	376
— Nußsaft von den	III	414
— Pflege der	III	340
— -Salbe	III	339
— Warzen-	III	428
Hängegestell für Kohl	IV	474
Hafergrütze	III	433
— -schleim	III	399
Hagebutten	IV	585
Halbschuhe	II	136
Halbwolle, Blutflecken aus	I	29
Halsanschwellung	V	749
— -entzündung	III	390
Haltung	III	374
Hand, Zittern der III 391,		410
— -gelenk	III	381
— -käse, Harzer	IV	504
— -pflege	III	350
— -schriften auffrischen	II	207
— schuhe zu enge I 10,		40
— — hellseidene	I	28
— — schwedische, waschen	I	112
— — Fettflecke in Leder-	I	95
— — Flecke aus Glacé-	I	53

	Teil	Seite
Handschuhe, Glacé-, waschen	I	108
— — — schwarze	I	15
— — — alte	I	80
— — — weiße, färben	I	80
— — — enge	I	10, 40
— — Rostflecke in Leder-	I	40
— — -leder schwarz färben	I	80, 99
— — lange Leder-	I	84
— — alte Leder-	I	55
— — Verwendung für Leder-	I	51
— — rehlederne	I	78
— — Stockflecke in	I	40
— — Trockenreinigung	I	95
— — weiße Waschleder-	I	22
— — gelbe Waschleder-	I	69
— — Wildleder-	I	40
— — farbige Wildleder-	I	8
— -spiegel	II	325
— -tasche, billige	II	224
— -waffen, Lichtzielrohr-	II	176
Hanf rösten	VI	962
Harrisi Lilium	VI	988
Hartbovist	VI	858
Hartspiritus	II	155
Harzflecke	I	63
— Fleckenwasser gegen	I	86
Harzverschluß	II	234
Hasen, Alter der	V	728, 781
— Winterfelle	II	320
— -braten	IV	527
— -fraß	V	752, 781
Hausbrot backen	IV	552
Hausfrau, Nichtbildung	IV	511
— -frauenkniffe	IV	517
— -halt, Erdbeeren im	IV	633
— — Kollodium im	II	175
— -haltsmilch	IV	445
— -käsebereitung	IV	592
— -macher-Essig	IV	570
— -pantoffelsohlen dichten	I	85
— -schürzen	I	59
— -schuhe	I	44, 45, 87
— -schwamm	II	171, 275
— — Geruch des	II	276
— -seife	II	272
— -trunk	IV	598
— -wäsche, Erleichterung der	I	59
— — hartes Wasser	II	186
Haut, fettige	III	425, 438, 437
— harte	III	341, 436
Hautnarben	III	422
— spröde	III	436
— -ausschlag	III	354
— -creme	III	334, 424
— -jucken	V	794
— — bei Kindern	III	405
— -krankheiten	III	437
— -pflege	III	375, 427, 437
— -salbe	III	425
Hecht, Laichzeit	V	768
Hecken, grüne	VI	953
— lebende	VI	943
— -pflanzen	VI	914
Hefeteig	IV	554
Hefenteig	IV	463, 580
— -klöße	IV	465
Heftpflaster für Schläuche	II	166
Heideerde	VI	954
Heidelbeeren	III	377
Heidelbeerflecke	I	12
— wein	IV	576
Heilmittel, Kochsalz als	III	426
— Pfirsiche als	III	391
— Gartenarbeit als	III	378
— Salbei als	III	356
Heilung der Schuppenflechte	III	400
Heilwirkung der Farben	III	369
— der Sonne	III	376, 378
Heimchen	V	760
Heiserkeit	III	363, 388, 444
Heizen	II	215
Heizkörper als Plätteisen	II	161
— -regeln	IV	554
Heißwaschung geg. Ischias	III	378
— umschlag geg. Halsweh	III	379
— — bei Verletzungen	III	434
Heißwasserbehälter	II	248
Helleborus	VI	969
— Hybriden	VI	969
Henkel, Aluminium-	IV	544
Hennen	V	721, 722, 800
— Brutzeit der	V	704, 722
Herbarium	V	751
Herbstaussaat	VI	936
— -laub präparieren	II	156
— verpflanzung	VI	960
Herd, rauchender	IV	500
— Reinigung des	II	269
— -grillen	V	760
— -platten	II	227
Heringe, grüne	IV	536
— räuchern	IV	571

	Teil	Seite
ingsgeruch	III	385
renbeinkleider	I	49
-hemden	I	96
-hüte	I	25
-kleider, abgetragene	I	36
-röcke und -Mäntel	I	26
-schuhe aus Fellen	II	252
-strohhüte	I	90
stellung von Flinten-		
schrot	II	309
— Bienenfutter	V	670
ß, gebrochenes	VI	884
-beschwerden der Kin-		
der	III	348
-klopfen	III	367, 395
-schmerzen	III	367
-fieber	III	408
se beim Backen	IV	498
beim Sticken	II	170
-beeren	VI	849
ohne Maden	IV	504
-beersaft	IV	522
schwild	IV	527
e, fliegende	III	406
Ersparung von	IV	534
Fettgebäck bei	IV	507, 540
Fleisch in der	IV	575
Hygiene	III	345
Käse frisch	IV	533
Säuglinge	III	397
schlag	III	346, 381
-verwertung bei Gas-		
plätten	II	228
hstammrosen	VI	850
lensteinflecke	I	86
chen	I	103
Schonung der	I	112
lunder	VI	836
z ungestrichenes	II	163
bronzieren	II	197
Leim für Filz auf	II	290
Ölfarbe von	II	205
weißes	II	198
schwarzer Kitt für	II	303
Feuchtigkeitsschutz	II	130
Tintenfleck aus	I	23
-anstrich	II	128
-bock	V	736
-böcke	V	653, 695
-bretter, dünne	II	130
-häher	V	733
-politur	II	129, 201
-schnitte	II	233

	Teil	Seite
Holzstoffgefäße	II	212
— -vergoldung	II	154
— -würmer	V	703
Honigwasser	III	424
Honig	IV	518
— gärender	IV	482
— Gefrieren des	IV	482
— kristallisieren	IV	481
— -beerenwein	IV	512
— -prüfung	IV	467, 488
— -reife	IV	512
— tau	VI	905
— -trank	IV	599
Horngegenstände	II	204
— -kluft	V	791
— -spalten	V	791
Hortensien	VI	877, 886, 902
— blaue	VI	886, 908
— -ableger	VI	884
Hosenspanner	I	34
Houdan	V	750, 763
Hühnchen	V	709
Hühner	V	705, 706, 714, 716, 717 720, 763, 779, 793, 802
— -augen	III	340, 352, 375, 402
— -dünger	V	706
— -fütterung	V	761
— -futter	V	743, 750
— Futterzeit	V	712, 721
— Kalkbeine	V	708
— — -füße	V	677
— -läuse	V	708
— Legenot	V	779
— Legetätigkeit	V	706, 710, 781
— Lufthunger	V	781
— -mast	V	750, 763, 801
— mauser	V	705
— -mist	VI	826
— -pflege	V	712, 765, 794
— -Pips	V	707
— Räudemilbe	V	768
— -stall	V	678, 695, 709, 781
— — fahrbarer	V	796
— -Tuberkulose	V	708
— Wintereier	V	708, 748, 780
Hülsenfrüchte	IV	483
Hüte, verregnete	I	88
Hufeisenschwärze	II	245
— -entzündung	V	657
— -krankheit	V	656
— -krebs	V	657
— -schmiere	II	126
Hund	V	650, 651, 680, 800

	Teil	Seite
Hund alter	V	795
— kranker	V	680
— kupieren	V	680
Hunde-Aufzucht	V	675, 747, 757
— -Augen	V	652
— -bad	V	742
— -Bandwurm	V	650
— -bett	V	740
— bissigen	V	651
— Blutabgang	V	671
— Bronchialkatarrh	V	653
— -dressur	V	648, 732
— Durst	V	736
— Ekzem	V	653, 740
— entwöhnen	V	786
— Fetträude	V	653
— -flöhe	V	648, 654, 783
— -Fürsorge	V	657
— -Fütterung	V	675, 760
— -futter	V	672, 761
— Geschwulst beim	V	738
— Haarmangel	V	654
— Halbbad	V	767
— -hütte	V	647
— -Husten	V	648
— Juckreiz	V	649
— Lähmung	V	657
— Läuse	V	653, 686
— Kropf	V	649
— Magenleiden	V	651
— -mutter	V	785
— Nierensteine	V	655
— Ohrgeschwür	V	771
— Ohrenkrankheit	V	672, 674
— Ohrwurm	V	649
— Räude	V	668, 672, 677
— Rheumatismus	V	649
— Schuppenflechte	V	673
— Staupe	V	650, 653, 664, 672
— -Transport	V	732
— -Ungeziefer	V	639
— Verdauungsstörung	V	650
— Wäsche	V	651, 668, 741
— Wurmkur	V	673
— Zuckungen	V	649, 679, 737
Husten, Mohrrüben gegen	III	437
— Rettichsaft	III	426
— Zwiebeltee	III	421
— Keuch-	III	357
Hutblumen, verregnete	I	89
— -federn färben	I	42
— — vergilben	I	84
— — weiße	I	100
Hutnadelschützer	I	49
Hyazinthen	VI	877, 896
— -Brutzwiebeln	VI	853, 854
— Glas	IV	965
— Topfkultur	VI	965
— Treiberei	VI	837
Hygiene des Fußwerkes	III	379, 420
— der Hitze	III	345
— der Kinder	III	367
Hygrometer	VI	957

J (i)

Igel	V	783
Imitation von Vergoldung	II	301
— von Perlmutter	II	321
Imkern	V	758
Imker-Lehrzeit	V	782
Immergrün	VI	861
Immunität	III	423
Imprägnieren der Arbeitsschürzen	II	240
— von Sandstein	II	129
Imprägnierung der Schläuche	II	125
Imprägnieren, Stoff	I	78
Inkarnatklee	VI	964
Indienbronze	II	181
Inlett, abfärbendes	I	100
— altes	I	43
— hellgrundiges	I	105
— -ecken	I	105
— Pechflecken	I	94
Innenaufnahmen, Beleuchtung	II	304
Insekten im Ohr	III	343
— -schutz	V	762, VI 846
— -stiche	III	365
Intelligenz der Schweine	V	661
Iris	VI	960
Ischias	III	378
Isolepis	VI	979

J (j)

Jagdbrettchen	V	786
— -hund	V	653
Jahrmarkt aus Zigarrenkisten	II	289
Japanischer Abwaschpinsel	II	288
Japanische Binde	III	420
— Kamelien	VI	821
Japanisches Fleckmittel	I	2
Japanische Gurke	VI	860
Japanlack	II	325

	Teil	Seite
ıpanlackwaren	II	126
ısminblüte	VI	947
ɔbflecke	I	95, 110
ɔghurt	III	342, IV 582
ɔhannisbeeren	VI	960
ɔhannisbeersaft	IV	550
— -strauch	VI	967
ɔhannisbeeren, Hochstamm	VI	968
ɔhannisbeerwein	IV	568, 618
— Vorbereitung	IV	602
ıchtenleder	II	236
ıcca	VI	984
ıngenshosen	I	51
ıngvieh	V	709
— -futter	V	740
ıstizia	VI	957

K

achelöfen	II	137
— Aschkästen	II	206
— Risse in	II	190
äfer, schwarze	V	685
äfige	V	748
äfigvögel	V	787
affee-Aroma	IV	453
— Aussehen des	IV	613
— -bereitung	IV	453
— -bohnen, ranzige	IV	453
— Eichel	IV	589
— -extrakt	IV	589
— -flecke	I	2
— — aus weißem Atlas	I	12
— — in hellblauer Seide	I	100
— — von Milchkaffee	I	2
— und Schokoladenflecke	I	78
— -Glasur	IV	474
— -grund	IV	470
— -kochen	IV	453
— -Malz	IV	461
— -mühlen	II	255
— -Qualität	IV	580
— roh, Qualität des	IV	590
— Wiener	IV	590
— wirksam zu verstärken	IV	488
ıkadu, Kropf	V	662
ıkao	IV	550
— -bohnen zu rösten	IV	625
— -flecke	I	12
— — veraltete	I	100
ıkteen	VI	905
— -behandlung	VI	956
— erkrankte	VI	896
Kakteen, Gliederblatt	VI	956
— -kultur	VI	978
— -pflege	VI	874
— Maden, weiße, auf	VI	938
— Wurzelfäule der	VI	956
— Wolläuse auf	V	742
Kälberdurchfall	V	783
— -lähmung	V	787
— -läuse	V	781
Kältegrade für Fische	V	731
— -mischung	II	278
Kalbekühe	V	668
Kalben	V	670
Kalbsbraten	IV	504
Kali, übermangansaures	III	348
— dung	VI	958
Kalk nachrieseln	II	160
— -beine	V	708, 765
— -füße	V	677
— -milch	II	127
— -staub	III	404
— -wasser	IV	569
Kalla	VI	847, 894
— richardia	VI	927
Kaltstärke	I	103
— -wasserkuren	III	360
Kamelien	VI	817, 949
— begießen	VI	971
— Honigtau auf	VI	905
— japanische	VI	821
— -pflege	VI	942
— -vermehrung	VI	902
— im Winter getriebene	VI	942
Kämme, erfrorene	V	712
— reinigen	I	95
Kammerkrankung	V	711
— -garnstoff	I	96
— — mit Kaffeesatz	I	107
— -schinken	IV	505
Kampfhähnchen	II	258
Kanarienvögeln, Augenleiden bei	V	663
Kanarien, Brutzeit der	V	760
Kanarienvogel-Erkrankung	V	642
— Ernährung des	V	770
— Füßchen, Geschwüre an den	V	770
— Haltung des	V	737
— Haltung	V	642
— Kahlwerden des	V	727
— Mastdarmvorfall beim	V	645
— Mauser des	V	643
— Mauser, Pflege in der	V	773

	Teil	Seite
Kanarienvogel, nichtsingender	V	663, 643
— Schnupfen beim	V	643
— überfutterter	V	645
— Verstopfung beim	V	681
Kaninchen	V	672, 725
— -Behandlung	V	643
— -Haltung	V	641
— junge	V	642
— kranke	V	644
— für die Küche	V	703
— mästen	V	645, 703
— Riesen-	V	642
— -Schlachtung	V	703
— Transport	V	757
— -Zucht	V	702, 744
— -felle	V	640, 641
— -ställ	V	644
Kapaune	V	641, 761
Kapuzinerkresse	VI	867, 895
Karaffen reinigen	II	229
Karbolgeruch aus Betten	III	411
Karbolineum f. Holzanstrich	II	128
Karotten	VI	823
— -ernte	VI	847
Karpfen	IV	562
— -laus	V	738
Kartoffeln	IV	554
— erfrorene	IV	533
— -Fäulnis	IV	569
— faulende	IV	480
— frühe	VI	989
— -Keime	IV	554, 614
— prüfen	IV	619
— schälen	IV	491
— Vergiftung durch	V	786
— Würmerfang	VI	823
— -krankheit	VI	885, 963
— -schalen	IV	481
— -wasser	III	427
Kaseïn und Leim erhärten	II	195
Käse, bröckliger	IV	533
— frisch erhalten	IV	613
— trocken gewordener	IV	622
— weicher	IV	545
— Harzer	IV	504
— in der Hitze	IV	533
— -Maden	IV	447
— Parmesan-	IV	590
— Reife	IV	447
— Schweizer-	IV	453, 445
— Verbesserung	IV	448
— -bereitung	IV	580, 592, 605
Käsequark	IV	476
— -reste	IV	574
— -sorten	IV	626
Kaschmir reinigen	I	98
Kaschmir, schwarzen, Bügelglanz aus	I	103
Kastanien	VI	984
— -stärke	I 35, IV	600
Katarrh	IV	580
— chronischer, Bronchial-	III	390
— Bronchial-, bei Hunden	V	653
— Darm-, bei Katzen	V	768
— Magen-	III	421
— der Schleimhäute	III	399
Kattun	I	15
— farbigen, waschen	I	96
— verblaßten	I	66
Katzen	V 657, 658, 768,	782
— Bindehaut der Augen	V	769
— Durchfall	V	673
— Krämpfe	V	769
— Magen und Darm	V	768
— Ohrleiden	V	658
— Räude	V	658
— -schmutz, Flecke	I	88
— Verstopfung	V	65, 728
— Würmer	V	663
Kautschuk	II	292
Kaviar	IV	490
Kehlbraten oder Doppelkinn	III	414
Keimprobe	VI	853
Keller	IV	605
— -Anstrich	II	126
— austrocknen	II	273
— dumpfiger	II	195
— eiserne Geräte im	II	324
— trockene	II	158
— -asseln	V	778
— Ameisen im	V	689
— -schnecken	V	692
— -wände, feuchte	II	185
Kennzeichen frischer Eier	IV	514
Kentia	VI	973
Kerbschnittarbeit	II	324
Kernstechen	V	735
Kerzenhalter	II	146
— -reste	II	213
Kessel, Messing-	IV	555
— -stein, Aluminium	II	259
— — zu entfernen	II	168, 184, 185, 209
Ketten, goldene, zu reinigen	I	32

	Teil	Seite
...tten, Messing	I	20
...uchhusten	III	357
...dlercreme	I	104
...nder, schulpflichtige	III	374
— Atemgymnastik	III	391
— Bad	III	370, 398
— blähungen	III	346
— Entwöhnung	III	349, 400
— Haarpflege	III	375
— Hautjucken	III	405
— Herzbeschwerden	III	348
— Mundpflege	III	398
— waschen	III	375
— Wundsein	III	404
— Zahnpflege	III	366, 398
— Zerstreuung	III	399
— -fürsorge für Zughunde	V	798
— -kochherde	IV	533
— -schlafraum	III	347
— -schühchen	I	107
— -strumpfbänder	III	348
— -strümpfe	I	18
— -wagen auffrischen	II	251, 252
— — -gardinen	I	59
— — -räder	II	253
— — -schutz	III	348
...irschen, Korneli-	VI	897
— — -Samen	VI	900
— -entkernen	IV	491
— frisch erhalten	IV	596
— gedörrte	IV	564
...irschenkerner	II	208
...irschen veredeln	VI	931
...irschessenz	IV	592
...irschenflecke	I	80, 93
...issenfüllung, Wildleder	II	169
...iste, frostfreie	II	148
...itt, laugenbeständiger	II	148
— für Bernstein	II	234
— für Bronze	II	156, 160
— für Eisengerät	II	149
— für irdenes Geschirr	II	234
— Gipsfiguren	II	156
— Glaser-, erweichen	II	144
— Glaser-	II	142, 191
— — entfernen	II	220
— Gußeisen-	II	220
— — -poren	II	161
— Gummiwaren	II	149
— schwarzer Holz-	II	303
— für Lederriemen	II	149
— Marmor-	II	143, 144, 151, 181
— Meerschaum-	II	177
Kitt für Messerhefte	II	173
— Petroleumbassin	II	173, 231
— Porzellan und Steingut	II	144, 213
— Stein- u. Sandstein-	II	130, 234
— Schildpatt-	II	149
— Silber-	II	165
Klammern	I	58
— -flecke	I	58
Klauenseuche	V	730
Klavierbehandlung	II	287, 288, 319
Klavier, Bittgesuch eines	II	319
— Feuchtigkeitsschaden für ein	II	287
— -spiel unhörbar zu machen	II	297
— -tasten	II	227
— — gelb gewordene	II	227
— — vergilbte	II	170
Klebearbeit, botanische	II	316
— -mittel	II	155
— — für Dachpappe	II	262
— — für Photographie	II	228
— -stoff für alles	II	209
— — Zwiebelsaft	II	143
Klee, Inkarnat-	VI	964
— -blütentee	III	424
— -saat	VI	823
Kleider, blank gewordene	I	44
— Fettflecke	I	67
— Ölfarbenflecke	I	24
— schwarze	I	101
— -büste selbst machen	I	50
— -einsätze	I	60
— -stoffe, gefärbte	I	118
Kleidung der Kinder	III	348
Kleienbäder	III	349
— -wasser	III	425
Kleinigkeiten aufhängen	I	2
Kleinkinderwäsche	I	93
Kleister-Papier	II	209
Kettenspielzeug	II	300
Klettergurke	VI	860, 987
— -rosen	VI	922
Klöppelspitze annähen	I	7
Klopfer für Seidenpolster	II	158
Knaben-Ernährung	III	405
Knacken der Tür	II	259
Knarren der Tür	II	197
Kniewärmer	I	117
Kniewunden der Pferde	V	790
Kniffe beim Fischekochen	IV	537
— im Seidenkleid	I	70

	Teil	Seite
Knochen	V	740
— -erweichung	V	661
— -mehl	VI	958, 973
— -öl selbst bereiten	II	265
— -öl	II	265
Knöpfe an Blusen	I	9
Knollenzieſt	VI	933
Knopflöcher	I	25, 39
Knuſperhäuschen	IV	552
Kochbutter	IV	504
— Erſatz	IV	590
Kochen, ziehen	IV	551
Kocher, Gas-	IV	502
Kochinchina	V	748
Kochſalz, Heilmittel	III	426
Körbchen, Chriſtbaum-	II	263
Körbelkraut	VI	933
— -rübchen	VI	908
Körnerblutfutter	V	723
Kohl	VI	962
— gefüllter	IV	531
— -beete	VI	966
Kohlen, naſſe	IV	573
— -dunſtvergiftung	III	405
— -eiſen anzünden	II	152
— -ſäure	IV	601
Kohlköpfe	IV	474
— -pflanzen	VI	858
— -rabi	VI	951
— — kochen	IV	502
— -rübe	IV	606, VI 883
— -weißlinge	V	742
Kokosläufer	II	313
— -nuß	IV	528, 529
— -nüſſe in der Küche	IV	589
Kolik, Pferde-	V	664, 787
Koloniestall	V	710
Kollodium	II	175
Kompoſthaufen	VI	875
— Geheimnis des	II	181
Kompotreſte	IV	549
Kompreſſen, kalte	III	367
Konfekt, Baiſer-	IV	464
Koniferenduft	III	365
Konſervenbüchſen	IV	582
Konſervierung der Eier	IV	450
— — auf neue Art	IV	452
Konſervierung der Handſchuhe	I	28
Kopfkiſſenfüllung, Teeblätter	I	111
Kopfſchmerzen	III	423
— — einſeitige	III	336
— -ſchuppen	III	370, 424
Kopfwäſche	III	418
— -weh und Kinderlärm	III	430
Kopiertintenflecke	I	14
Korallen, echte	I	16
Korbflechterei	II	277
— -imkerei	V	699
— -macherwagen	II	251
Korkabfälle	II	319
Korke, alte	II	230
— aufziehen	II	180
— reinigen	II	235
Korkfiguren	II	243
— -mehl	II	223
Kornblumen	VI	934
Korneliskirſchen	VI	897
— — -ſamen	VI	900
Koſt, vegetariſche	III	420
Kupieren der Welpen	V	680
Kräuſelung von Straußfedern	I	67, 102
Kräuter, Würz-	IV	558
Kraftbrühe	IV	206
Kragen ſtärken	I	176
Krampfadern	III	427
— -adergeſchwüre	III	380
— -anfälle	V	639
Kranke, Ernährung für	III	427
— Limonade für	III	402
— Rückenſtütze für	III	410
— Wildpret für	IV	528
Krankenlager, Spreuſack	III	867
— -pflegerin	III	430
— -ſuppe	IV	534
— -tuch	III	413
— -transporte	III	362
— -zimmer-Luft	III	364
— — Ratſchläge	III	364
— — Wärtermanieren im	III	439
Kranke, ſchwer zu pflegen	III	407
Krankheit	V	769
Krankheiten	V	738
Krankheitsurſache beim Wein	IV	453
Kraut	IV	597
— rheiniſches	IV	586, 587
Krawatten, ſchwarze	I	18
Krebſe, lebend erhalten	IV	573
— lebende	IV	591
Krebsſuppe gegen Gicht	III	357
— ſcheren, Soldaten aus	II	263
— -züchterei	V	777
Kreideſchiffchen	II	285
Kreidezeichnungen	II	151

	Teil	Seite
-repp, schwarzer	I	43
— -kleider, weiße	I	117
Kressenbaum	VI	888
Kretonnebezüge	I	86
Kreuzotterbiß	III	435
Krieg den Raupen V 776,	IV	906
Kristalleis zu machen	II	144
— -gläser, fußlose	II	315
Kristallisierung des Honigs	IV	481
Kröten	VI	851
Kronen, venetianische	II	199
Kronleuchter aus Muscheln	II	311
Kropf, Hund	V	649
Kuchen, braune	IV	463
— Napf-	IV	463
— verzieren	IV	620
— -backen	IV	463
— — Backhitze	IV	464
— -bleche	IV	472
Kübelbäume	VI	958
— -pflanzen	VI	910
Küche, Bananen für	IV	530
— Fische für	IV	536
— Geflügel für	IV	468
— Natron für	IV	597
— Salizylsäure für	IV	499
— Winke für	IV	562
Küchenausguß	II	245
— -bestecke	II	219
— -gebrauch, Apfel für	IV	625
— -grünes	VI	924
— -kräuter	IV	561
— -linoleum	II	254
— -messer	II	210
— -praxis	IV	495
— -schrank, Ameisen im	V	689
— -schwaben	V	691
— -seife	II	260
Kühe, Alter der	V	789
— Milchertrag	V	789
Kühlhalter, Blumen	II	294
— -haltung, Krankenstube	III	411
— — der Zimmer	III	411
— -kiste	II	168
— -kraft von Kunsteis	II	261
Küken	V	722
— Absterben der	V	787
— -Aufzucht	V	723
— -fütterung	V	795, 797
— -mast	V	678
Kümmel-Anbau	VI	855
Kürbis	VI	952
— -ampel	II	325
Kürbisbeete	VI	860
— -kerne	VI	971
Kuhhaare	II	289
Kummerfeld'sches Waschwasser	III	424
Kunst-Sodawasser	IV	514
— -dünger	VI	976
— -eis	II	261
— -eisblumen	II	305
— -gegenstände, eiserne	II	238
— — gußeiserne	II	181
— — wertvolle	II	326
— -holzplatten	II	247
— -seide	I	18
— -stücke, Garten-	VI	826
Kupferstiche	II	161, 233
— putzen	II	203
— braunes, putzen	II	309
— -Putzmittel	II	203
— -geschirr, Grünspan	II	237
— -küchengerät	IV	473
— -stiche	II	145, 268, 291
— -Stockflecke	II	268
— unansehnlich gewordenes	II	161
— vergilbtes	II	233
Kupieren	V	680
Kutschpferde	V	687

L

Lack	II	156, 196
Lackierung	II	140
Lackmöbel, Flecke	II	199
— -schrift	II	141
— -schuhleder	II	132
— -waren, japanische	II	126, 325
Läufer, Kokos-	II	313
Läuse, Hunde-	V	653
— Oleander-	VI	824
— Pelargonien-	VI	894
Läuterung des Wachses	II	292
Lager-Welpen	V	786
— -raum für Obstwein	IV	603
Laichzeit	V	768
Lake für Rinderzunge	IV	563
Laken, glatte	III	356
Lampen-Geruch	II	187
— -glocken	II	288
Lantanen	VI	954
Lastwagen-Beladung	V	639
Laternchen	II	280
Laubdünger	VI	985
Laube, Olanstrich	II	179
Lauben-Anstrich	VI	866

	Teil	Seite
Laubfrösche	V	681, 682, 749, 750
— — -Behandlung	V	783
— — italienische	V	784
— — Stallfliegen für	V	783
— — Winter	V	784
— — Winterfutter	V	783
— — — -schlaf	V	784
— -sägearbeit	II	251
Laufenteneier	V	713
Lauge	I	94
— zum Putzen	II	303
Lavendel	VI	820
— -duft	II	151
Lebensbaum	VI	869
— -mittel	IV	538
— -regeln	III	394
Leberanschwellung	III	395
— -blümchen	VI	885
— — -pflege	VI	888
— -flecke	III	350, 429
— -tranflecke in Damast	I	4, 62
— -wurst	IV	465
— — feine Scheiben	IV	543
Lebkuchen backen	IV	570
Leder, altes	I	51, 55
— geschmeidig	II	143
— reinigen	I	9
— weißes, reinigen	II	134
— waschen	II	291, 294
— Chagrin-	II	133
— Goldbronze-	II	132
— Saffian-	I	43, II 133
— Stearin aus	I	61
— färben	II	230
— -fett	II	132
— -handschuhe	I	40, 55, 84
— — Aufhänger aus	I	21
— — Stockflecke	I	40
— — waschen	I	118
— -hüte, Flecken	I	50
— -lack	II	127, 298
— -lappen	I	20
— -möbel	II	240
— -polster	II	281
— -riemen, Kitt für	II	149
— -sachen	I	88
— -schmiere	I	69
— -schwärze	II	126
— -stiefel	I	3
— -stühle	II	136, 144, 157
— -taschen-Flecken	II	136
— -taschen	II	223
— -tücher	II	135
Legehennen	V	721
— -hühner	V	706, 710
— — -Verfettung	V	794
Legen, Wäsche-	I	118
Lehrzeit, Imker	V	782
Lehm	II	235, 266
Leim	I	78, II 140
— Filz auf Holz	II	290
— flüssiger	II	150, 168
— gegen Frostspanner	VI	851
— Kasein	II	195
— praktisch	II	272
— Pflanzen-	II	142
— selbstbereiteter	II	164
— wasserdicht	II	167, 302
— — -fest	II	141, 155
— widerstandsfähig	II	141
— -Anstrich	II	167
— -farbe	II	283
— -topf	II	141
Lein	VI	961
— grüngezogener	VI	962
— -Ernte	VI	961
Leinen erkennen	I	102
— rein	II	192
— -Bettwäsche	I	118
— -kleider	I	64
— wasserdicht	II	141
Leinölflecke	I	74
— -samen	III	360
— — -kissen	III	355
— -wand	II	192
— — gute	II	196
— — Ölflecke in	I	74
— — -abfälle	I	89
Leitungswasser	IV	487
Leonberger	V	757
Leuchtkraft erhöhen	II	302
Leuten, alten, Erleichterung	III	366
Licht, ewiges	II	303
— anzünden, Vorsicht	II	256
— -nelken	VI	971
— -zielrohr	II	176
Liköre, Walnuß-	IV	627
Lilien-Blütenstaub	VI	861
— -kultur	VI	908
— -Topfflor	VI	974
— -milch	III	383
Lilionese	III	424
Lilium Harrisi	VI	988
Limonade für Kranke	III	402
Linoleum	II	221 235, 254, 259
— -Ziegelboden	II	311

	Teil	Seite
Linoleum-Pflege	II	202
Linsen	IV	570
Lippen, aufgesprungene	III	354
Litzen	I	114
Lobelien	VI	941
— Garten-	VI	966
— Topf-	VI	966
Löcher stopfen	I	107
Löschapparat	II	302
— -mittel	IV	445
— -papier	II	234
Loheflecke	I	81
Loperia	VI	959
Lorbeerbäume	VI	958
— Schildläuse	VI	958
Lüftung, Wohnung	III	371
Luft, flüssige	III	358
— Krankenzimmer-	III	364
— -bettchen	III	435
— -kissen	I	63
— — flicken	II	211
— -reinigung	II	151
— -speck	IV	572
Lungenkranke, Tee	III	60
Lys, Eau de	III	384

M

Maaßliebchen	VI	897
Maden in der Erde	VI	828
— Himbeer	IV	504
— Käse	IV	447
— Kakteen-	VI	938
— Obst	VI	859
— -würmer	III	376
Mäntel	I	26
Mäuse	V	694, 695, 723
— in Samen	VI	858
— in Scheunen	V	771
— -fraß	VI	951
Magen	V	651
— Speise für nervöse	III	368
— -blutung	III	421
— -katarrh	III	421
— -krampf	III	423
— -säure	III	410
Mahagonibeize	II	302
— -möbel	II	201, 243
Maiblumen	VI	893, 906, 947
Maikäfer	V	726
Mais	VI	935
— Gänsefütterung	V	799
Majolikakitt	II	226
Mayonnaise	IV	535
Mayonnaisesauce	IV	517
— verbessern	IV	616
— Verdickung	IV	547
Malzextrakt	IV	507, 571
Malzkaffee	IV	461
Manchester Velvet	I	38
Mandeln ausnehmen	III	368
— geschwollene	III	350
— wiegen	IV,	464 540
— -butter	IV	447
— -kleie	III	424
Mansardendecke	II	238
Mantelknöpfe	I	51
Mappe, Briefmarkenmosaik	II	299
Marabus	I	42
Maranta	VI	956
Marder	V	781
— -fang	V	796
Margarine	IV	447
Markise	II	229
Marmor, blinder	II	143
— kitten	II	144, 282
— Rostflecke	II	285
— Weinflecke	II	301
— -Kitt	II	148, 151, 181
— -platten	II	143, 152, 297
— — Tinte in	II	143
Marzipan	IV	468
Mästung	V	801
Mästen	V	645
Maschinennadeln	II	152
— -ölflecke	I	63
Maß für Baby-Wäsche	I	93
Masthühner	V	763
Mastdarmvorfall	V	645
Matratzen	I	77
— -bezüge	I	113
— -wolle	II	303
Mattscheiben, Ersatz	II	175
Mauke	V	790
Maulseuche	V	730
— -wurf	V	752
— -wurfsgrille	V	752
Mauser	V	643, 773
— der Finken	V	753
— der Hühner	V	705
— -pflege	V	773
Medizin, Apfel als	III	377
— -flaschen	II	213
Mehl, geröstetes	IV	506
— glatt rühren	IV	513, 627
— in der Sonne	IV	470
— -wäsche	I	8

	Teil Seite
Mehlwürmerzucht	V 772
Meerrettich	IV 548, VI 810
— -schaum kitten	II 177
— — -spitze	II 315, 319
— -schweinchen	V 778
— -zwiebel	V 694
Melonen	VI 853
— -kürbis	VI 948
Menagerie aus Lehm	II 266
Mentholhaarwasser	III 538
Messer für Feuchtigkeit	II 145
— putzen	II 287
— -hefte	II 173
Messing beizen	II 139
— putzen	II 192, 237
— -beschläge	II 219
— -kessel	IV 501
— -ketten	I 20
— -platten reinigen	II 180
— -reflektoren	II 163
Metalle	II 241
— schweißen	II 140
Mettwurst	IV 532
Migräne	III 404
Milben	V 645
Milch, abgekochte	IV 446
— anbrennen	IV 446, 497, 523
— Behandlung	IV 445
— dicke	IV 479, 507
— frisch erhalten	IV 459
— konservieren	IV 445
— Löschmittel	IV 445
— panieren mit	IV 531
— Säuglings-	IV 445
— saure	IV 491
— Quark	IV 477
— sauer gewordene	IV 446
— Sauerwerden	IV 445
— -fehler	IV 457
— -ertrag	V 789
— -flecke	I 58, 75
— -glas	II 288
— — -glocke	II 267
— -kühe	V 792
— -reste	IV 476
— -rückgang	V 656
— -talg	IV 518
— viehfutter	V 753
— -zähne	III 298
— -ziegen	IV 477
Milzbrand bei Menschen	III 341
Mimosen	VI 908
Mitesser	III 424, 426

	Teil Seite
Mittel gegen beschlagene Fenster	II 187
— — Frost	III 341
— für Haar	III 355
— für harte Haut	III 341
— für Keimfähigkeit	VI 447
— zerbrochene Negative herzustellen	II 209
— gegen Sommersprossen	III 355
— — Sonnenbrand	III 412
Modellierwachsmasse	II 257
Möbel	II 159
— auffrischen	II 255
— blind gewordene	II 256
— eichene	II 252
— gebeizte	II 253, 259
— Glasfüße	II 226
— fortbewegen	II 226
— Milchreinigung	II 186
— reinigen	II 184, 186
— -Risse	II 193
— rissige	II 252
— mit Salmiak abreiben	II 186
— Seife	II 236
— waschen	II 186
— -bezüge	I 96
— -bezug	II 198
— -bezüge, Siegellackflecke aus	II 258
— -politur	II 162, 190, 199, 211 254
Mörtel	II 169
— feuerfester	II 392
Mohnbackwerk	IV 467
Mohnernte	VI 962
Mohrrüben	VI 548
— putzen	IV 564
— -samen	VI 976
— schaben	IV 477
Mondscheinregeln	III 434
Monilia	VI 826
Moorpflanzen	VI 958
Moos als Düngemittel	VI 853
— an Mauern	VI 942
— an Obstbäumen	VI 943
— -bäume	II 322
Moschushyazinthen	VI 898
Mostrich	IV 178
Motten	V 685, 692, 693
— -blume	VI 987
— -mittel	V 692, 693
Mücken	V 687, 688

	Teil	Seite
Rückenstiche	III	356, 429
Rülleimer	II	229
Münsterberger Schützenbier	IV	609
Rütter, stillende	III	384
Rützen	I	114
Rufflonpelze	I	66
Rull	I	75
— -kleid	I	91
Rund, Desinfektion	III	437
— -pflege	III	398
— -wasser	III	371, 433
Rusa ensete	VI	963
Rus rühren	IV	580
Ruster fixieren	I	43
— pausen	I 10, II	293
Ruschelabfälle	II	128
Ruttermale	III	358
Ryrhenextrakt	III	423
Lysosotis azorica	VI	956
Ryrte	VI	852, 959
— Schildläuse	VI	975
— Standort	VI	897
— -blatt	VI	980
— -pflege	VI	849

M

Sachreife der Birnen	VI	824
Sachtfröste	VI	928, 933
Sachtigallen	V	762
Sachtlicht	II	260, 321
— -schnecken	VI	941
— -violen	VI	960
Sägel	II	291
— eingewachsene	III	354
— in sprödes Holz	II	220
— spröde	III	410
Sähmaschinen	II	187
— — Öl harzfrei	II	152
— — -Pflege	I	47
— —	I	43
— — -nadeln	I	46
Sähnadeln	II	164, 325
— —, -Rost	II	325
Sähte in Sammet	I	38
— in Tuch	I	38
Sahrung, Hundemutter	V	785
Sanking	I	99
Sapfkuchen	IV	463
Sarben	III	422
Sarzissen	VI	913
Sase, laufende	III	357
— rote	III	356
Nasenröte	III	425
Nationalrezepte	IV	586
Natron	II	304
— Gemüse	IV	507
— Küche	IV	597
Naturbutter	IV	447
— -eis	IV	585
— — -Ersatz	II	191
— — -felle	I	96
— — -fußbänke	II	306
Negative	II	154
— fehlerlose	II	209
— Gelbschleier	II	196
— unklare	II	174
Nelkenabsenker	VI	931
— vermehrung	VI	916
Nervenschmerz	III	378, 427
Nesselstaude	VI	915
Nesteier	V	750
Neugeborene, Augen	III	359
— Lager für	III	348
Neuglanz	I	62
Nickelauffatz	II	254
— -gegenstände	II	127, 193, 200
— -geschirr	II	255
— -reinigung	II	254
— -sachen	II	169
— -kanne	II	292
Niederlegen, Hochstämme	VI	850
Nierenfett	IV	518
— -steine	V	655
Niftgelegenheit	V	784
— -kästen	V	737, 751
Normalwollwäsche	I	90
Notenbuch binden	II	318
Nudelvorrat	IV	534
Nüsse	IV	599
— Geflügelhof aus	II	163
Nußbraun färben	I	81
— -baummöbel	II	225
— -butter	IV	447
— -extrakt	III	334
— -mästung	V	778
— -saft	III	414
— -schalen	V	687
— — -flecke	I	95

O

Oberlederschmiere	I	69
Objektiv	II	174
Obst aufbewahren	IV	480, 592
— dörren	IV	575
— erfrorenes	IV	478

	Teil	Seite
Obst, reifendes	VI	859
— und Trauben	IV	620
— welkendes	IV	576
— -bäume	V	778
— — anpfählen	VI	983
— — leichten Boden	VI	925
— — Moos an	VI	943
— — -Pflanzung	VI	859, 910
— — reinigen	VI	883
— — Risse	VI	836
— — Schädlinge	VI	870
— — Stammpflege	VI	920
— — Wunden an	VI	827
— -düngung	VI	858
— -ernte	VI	899
— -flecke	I	1
— und Säureflecke	I	79
— -kultur, Topf-	VI	907
— -mast	IV	578
— -plantage	VI	983
— -presse	IV	475
— -schalen, Essig	IV	569
— -versand	IV	559
— -wein	IV	604
— — -Gärung	IV	599
— — -Lagerraum	IV	603
— — -Preßtücher	IV	603
— — -bereitung	IV	475
Ochsenmarkpomade	III	411
Odontine	III	412
Ofenreinigung	II	269
— verkitten	II	127
— waschen	II	317
— -beschläge	II	194
Ofenkitt	II	266
— putzen	II	310
— -rohr, Ziegelstein	IV	513
— -rußflecke	I	111
Ohren, Insekten in den	III	343
— Pudel-	V	788
Ohrgeschwüre	V	771
Ohrenklingen	III	406
— -krankheit	V	674
— -leiden	V	658
— -räude	V	672
— -sausen	III	421
— -schmalz	III	407
Ohrwürmer	V	695, 783
— -wurm	V	649
Ohrenzwang	V	672
Okkulieren der Rosen	VI	842
Öl aufbewahren	IV	490
— Gemüse mit	IV	490

	Teil	Seite
Öl, Oliven-	IV	534
— ranziges	IV	479, 535
— Rüb- aufbewahren	IV	499
— Speise-	IV	472
— -bilder	II	155
Ölen, Fußboden	II	249
— Strohhüte	I	13
Ölfarbe	II	205
— -farben	II	305
— — -anstrich	II	137
— — — waschen	II	319
— — -flecke	I	2
— — -flecke	I	41, 70
— — — aus Kleidern	I	24
— — — aus Plüsch	I	1
— — —	I	1
— -flecke aus Batist	I	108
— — aus Fensterglas	II	302
— — aus Leder	I	79
— — aus Leinen	I	74
— — aus Plüsch	I	53
— — aus verschiedenen Stoffen	I	95
— — aus Tapeten	II	201, 236
— -gemälde, Leinwand	II	192
— — reinigen	II	225, 308
— -harz entfernen	II	152
— -papier	II	262
— -rettich	VI	933
Oleander	VI	824, 874, 884, 894, 927, 948
— kranke	VI	898
— -ableger	VI	942
Olivenholzmöbel	II	190
Olivgrün	II	237
Orangen, kranke	VI	898
— Topf-	VI	811
— überwintern	VI	904
— -bäume	VI	912
— -pflege	VI	849
Orchideenkultur	VI	934
Organdy waschen	I	66
Oberhemden stärken	I	34

P

Palettenabfall	II	295
Palmen	VI	811, 812
— reinigen	VI	812, 837
— Schildläuse	VI	830
— Zimmer-	VI	811, 812, 813
— -kultur	VI	862
Pampasgras	VI	863
Panamahüte	I	60

	Teil	Seite
andanus	VI	956
anieren ohne Ei	IV	498
antoffelblume	VI	955
— dicht machen	I	85
— selbst arbeiten	I	84
— aus Tuchresten	I	116
apagei	V 660, 762,	803
— Durchfall	V	674
— Eier legender	V	661
— federrupfender	V 658,	660
— Fütterung	V	660
— Sprechen lernen	V	762
apier, Fettflecke	II	223
— Blumen od. Blätter auf	II	314
— Glas-	II	276
— Metall auf	II	209
— Tintenfleck	I	14
— unverbrennbar	II 290,	316
— verkohltes	II	274
— wasserdicht	I	222
— -braten	IV	502
— -etiketten auf Glas	II 177,	227
— -korb	IV	628
— -macheschalen	II	153
— -manschetten	II	246
aprika	VI	956
— -staude	VI	941
arasiten	VI	918
armesankäse	IV	590
assionsblumen	VI 885,	886
astellbilder	II	306
asteurisieren	IV	560
arkett	II	284
— reinigen	II	129
— farbloses	II	283
— Tinte aus	II	308
— vernachlässigtes	II	284
— -boden reinigen	II 130,	284
— -flecke	II	236
— -wichse	II	284
arfüm, Glasstöpsel	II	175
— -Herstellung	III	413
— -bereitung	III	377
auen von Mustern	I	10
ausleinen	II	153
— -verfahren	II	271
echflecke, Inlett	I	94
elargonien VI 869, 877,	894,	963
— -Läuse	VI	894
elikanfedern	II	288
elz, Fettflecke	I	60
— -besatz	I	37
— -decken	I	36
Pelze, Motten	V	693
Pelzsachen	I 66,	68
— — Motten	V 692,	693
— — reinigen	I	37
— -werk auffrischen	I	74
— — waschen	I	102
Pergamentpapier	II	274
Perlen reinigen	I	6
Perlhühner	V 714, 717,	802
— gegen Ratten	V	783
— -hühneier	V	803
— -hühnermast	V	801
— — -zucht	V 793,	801
— -mutter, Imitation	II	321
— -zwiebelchen	VI 921,	926
Perserteppich, Tintenflecke	I	14
Perubalsamflecke	I	84
Petersilie	IV 625, VI 830,	858, 929, 939
— welke	IV	504
Petroleum	IV	625
— aufbewahren	II 266, IV	473
— Hausschwamm	II	266
— Leuchtkraft	II	302
— löschen	II	267
— Milch bei Brand von	IV	445
— -bassin kitten	II	231
— -fässer	II	266
— -flaschen	II	145
— -flecke	I	8
— -glühlicht	II	250
— -lampe	II	187
— -lampen	II 242, 267,	271
— -Dochte	II 184,	271
— in elektrische	II	131
— reinhalten	II	268
— sparen	II	302
— -lampe verbessern	II	153
— -öfen	II	223
Pfahleisen	V	773
Pfanne ausglühen	IV	502
Pfannkuchen	IV 464,	488
— auslaufen	IV	577
Pfauen	V	739
Pfeffer gegen Motten	V	692
— -kuchenhaus	II	246
— -minzteeflecke	I	109
Pfeifenköpfe, Meerschaum-	II	319
Pferde-Anspannung	V	736
— aufrichten	V	664
— Augenentzündung	V	677
— behandlung	V 639,	657
— beißende	V	780

	Teil	Seite
Pferde-Brandmauke	V	791
— Druse	V	782
— Fliegenschutz	V	791
— Fürsorge	V	657
— Hautjucken	V	794
— Hornkluft	V	791
— Hufe	V	640
— Hufentzündung	V	657
— — -krankheit	V	656
— — -krebs	V	657
— — -sprödigkeit	V	793, 794
— Kernstechen	V	735
— -Kolik	V	664, 787
— Kniewunde	V	790
— -Krippe	V	664
— -ställe	V	738
— störrische	V	781
— Streifwunden	V	677
— Streu	V	657
— Strohfutter	V	771
— lose Wand	V	791
— Winterhaar	V	781
— -Würmer	V	666
— -gebisse	V	639, 665
Pfirsich, Heilmittel	III	391
Pfirsich	VI	861
— -kultur	VI	932
Pflanzen	VI	947, 902, 985, 959
— beschneiden	VI	961
— fleischfressende	VI	851
— Frostschutz	VI	904
— -Insekten	VI	846
— -Ungeziefer	VI	888
— verpflanzen	VI	985
— -leim	II	142
Pflanzung	VI	910
— von Tomaten	VI	821
Pflaumen, aufbewahren	IV	522
— frische	IV	588
— -bäume	VI	932, 941
— -mus	IV	466, 491
— — -Schimmel	IV	567
Pflege, Haar-	III	336
— Hände-	III	340
— schwerer Kranken	III	407
— Linoleum	II	202
— Nähmaschinen	I	47
— und Schnitt der Rosen	VI	832
— Schildkröten	V	726
— Topfblumen	VI	946
— Welpen	V	675
— Zimmertannen	VI	833
Pfropfreiser	VI	852
Philodendron	VI	949
Phönix	VI	812, 893
— -palme	VI	824
Photographien, leuchtende	II	154
— verblichene	II	288
— Retusche	II	163
Pianinobehandlung	II	287, 319
— -platz	II	288
Pikee, Rotweinflecke in	I	100
— -stoff	I	96
Pikieren	VI	866
Pilze reinigen	IV	546
Pilzvergiftung	III	396
Pinsel, harte	II	231
— reinigen	II	221
Pips	V	707
Plätten	II	161
— Erleichterung	I	58
— Gas	II	228
— Glanz	I	19
— Mull	I	75
— Wachsbeutel	I	47
Plättbrett mit Bock	II	138
— -eisen	I	35
Plakot, tierfreundliches	V	741
Plastilin	II	257
Platten, auswechseln	II	244
— belichtete	II	196
— belichtet	II	280
— photograph. Flecke in	II	159
— und Filme	II	175
— verdorbene	II	307
Pleureusen	I	64
Plüsch	I	37
— Blutflecke aus	I	30
— gedrückter	I	96
— Kennzeichen	II	323
— Milchflecke	I	58
— Ölflecke	I	53
— -möbel	II	194
Pocken, Rotlicht gegen	III	369
Pökelfaß	II	183
— -fleisch	IV	518
— -lake	IV	542
Pökeln, Fleisch-	IV	483
Polieren	II	296
Polierwachs	II	162
Politur, falsche	II	302
— Flecke in	II	237, 281
— Holz-	II	201
— Messingreflektor	II	163
— Möbel-	II	190, 199, 184, 211
— Schildpatt	II	230

	Teil	Seite
itur für schadhafte Möbel	II	254
Spiegel-	II	197
ster, Motten	V	692
nade	III	419
Haar-	II	411
Ochsenmark-	III	411
Rindermark-	III	411
ıadenrezept	III	431
ıy	V	740
rtulak	VI	845
rzellan . .	I 27, II	230, 302
auffrischen	II	299
haltbar	II	302
kitten	II	213
-Deckel	II	297
-kitt	II 144,	196, 236
ıtkarten gebrauchte . .	II	328
ıttasche	II	262
rkäse	IV	574
tpourri-Vasen	III	401
- wohlriechender	III	401
ılarden	V 641,	709
ıparation von Tierschä- deln	II	238
esse, Obst-	IV	475
eßhefe, frische. . .	IV 546,	573
- -tücher	IV	603
ßnitzumschlag	III	357
imel, chinesische	VI	959
itahardi	VI	853
obe, Leinen-	I	101
oportionsmeter	II	163
oviantverpackung . .	III	351
üfung gefärbter Stoffe	I	118
- der Hausseife	II	272
ddingform	IV	615
del	V	672
- Ohren	V	788
ff, Schlummer-	I	113
ver, Metallschweiß . .	II	140
mpernickel	IV	623
ppenbälge	II	295
- -köpfe	II 256,	282
- -möbel-Holz	II	244
- — selbst herstellen . .	II	322
ten	V	716
mästen	V 716,	747
-aufzucht	V 641,	739
-federn	II	300
- -küken	V	722
thfedern	I	30
-lappen	I	64
- -mittel	II 203,	328

	Teil	Seite
Putzmittel für Lackſachen	II	210
— -pulver für Glas . .	II	148
— — für Stahl	II	308
— — Zigarrenasche . .	II	274
— -stein	II	138
— -zwecke, Federkiele für	I	71
Pyramidenglockenblume .	VI	943

Q

Quälerei der Schlachtfische	V	731
Quark . . . IV 477, 545,	580,	605
Quecksilber im Barometer	II	309
Quinine, Eau de	III	384
Quittenkultur	VI	931
— -schleim	III	375

R

Rabenfedern	II	320
Rachensonnenbäder . . .	III	385
Radiergummi	II	140
Radieschen	VI	839
Radieschen . . . IV 559,	VI	910
— -blätter	IV	468
Radikalkur	III	335
Radioaktivität	II	212
Radium	III	394
Ränder der Weißstickerei	I	70
Räuchertinktur	III	425
— -essig	III	425
— -fische	IV	537
— -kammer	IV	609
Räucherung	V	687
— Fleisch-	IV	481
Räucherwaren	IV	613
— — Fliegenschutz . .	IV	608
Räude . . . . . V 672,		677
— -Fett	V	653
— Sarkoptes	V	668
— -Milben	V	768
Ranken	VI	896
Rankepflanzen	VI	985
Rapunzel	VI	880
Rasenmischung	VI	945
— -pflege	VI	838
Ratschläge, Krankenstube	III	364
— Kuchenbacken . . .	IV	463
Ratten . . . . V 634,	695,	783
— -vertilgung	V	795
Raubzeugfalle	V	680
Rauchabzug	II	127
Rauchen, schnelles	III	418
— Herd-	IV	500
Rauchfleisch	IV	567

	Teil	Seite
Raufe, Grünfutter	V	644
Rauhreif	II	250
Raupen	V	742, 776
— Kohlbeete	VI	966
Regel, Bauern-	VI	827
— Braten	IV	561
Regenflecke von Seide	I	115
— — aus Tuch	I	63
— -schirme	I	5, 106
— -tonnen	II	170, 320
— -tropfen in Samt	I	79
— -wassertonne	II	125
— -würmer	VI	894, 957
Regulierung von Backöfen	IV	464
Rehe-Huf	V	657
Rehgerichte, kalte	IV	492
— -pinscher	V	724
— -wild	IV	524
— — zerlegen	IV	525
Reifen der Käse	IV	447
— Spalierobst	VI	826
Reiherfedern	I	67
Reinigung von Atlas	I	21
— von Brillanten	I	95
— der Edelsteine	I	95
— der Elfenbeinmasse	II	304
— der Garderobe	I	15
— von Kammgarn	I	107
— der Möbelbezüge	II	198
— der Ölgemälde	II	308
— von Rändern	I	21
Reinigungsmittel, allgemeine	I	79
Reis, richtig kochen	IV	627
Reisen, Erfrischung auf	III	433
— Übelkeit	III	383
Reliefmasse	II	150
Renntierfleisch	IV	607
Reparatur, Regenschirm-	I	13
Reseda	VI	896
— -bäumchen	VI	901
Rest im Bierfaß	IV	555
Restеverwendung	IV	563
Rettich und Radies	VI	810
— -aussaat	VI	856
— -saft	III	423
Rettung vertrockneter Pflanzen	VI	911
Rettungsleine	II	216
Retusche	II	163
Rhabarber	VI	818, 889
— als Waschmittel	I	89
— -kultur	VI	909
— -saft	IV	611
Rhabarberstauden	VI	857
— -wein	IV	606, 616
Rhapontika	VI	820, 876
Rheumatismus	III	414, 423, V 649
Rhododendron	VI	836
Richardia, Calla	VI	927
Riecherbsen	VI	972
Riechkissen, spanische	III	419
— ungarische	III	419
Riemenblatt	VI	926
— -schmiere	II	239
Riesenkaninchen, belgische	V	642
— -spargel	VI	892
Rigolen	VI	850, 880
Rindermarkpomade	III	411
— -zungenlake	IV	563
Rindskopfverwertung	IV	493
Rindvieh	V	666
Ringe, blaue	III	392
Ringelblumensalat	IV	599
Rips, Spiritusflecke in	I	75
Risse, Birnen	VI	860
— in Kachelöfen	II	190
— in Möbeln	II	193
— an Obstbäumen	VI	836
— in Tuch	I	10
Rohkaffee	IV	517
Rohrgeflecht	II	315
— -stühle	II	163
Rohseide	I	25
— waschen	I	17
Rollwagen, aus Zigarrenkisten	II	296
— -wäsche	I	82
Rosen auffrischen	VI	938
— Edelreiser	VI	945
— färben	VI	960, 971
— frische	VI	824
— Mäusefraß	VI	951
— -schnitt	VI	832
— Ungeziefer	VI	927
— veredeln	VI	831
— -Vermehrung	VI	825
— wurzelechte	VI	848
— -augen, Reife	VI	842
— -bäume	VI	850, 893
— -blätter	IV	574
— -kohl	VI	828, 845
— -laub	VI	988
— -rost	VI	830
— -stäbe	VI	929
— -wasser	IV	574
Rosinen	IV	463, 464, 564

	Teil	Seite
ıtarin	VI	957
haar	II	191
reinigen	II	214
waschen	I	112
=matratze	I	73
=kastanienmehl	IV	600
— =stärke	IV	600
=schweif	V	798
t, Nickelsachen	II	169
Schirmstäbe	II	318
Stahlwaren	II	231
=einsatz	II	212
=flecke	I 12, 27, 78,	101
— in Marmor	II	285
— in Schmiedeeisen	II	172
— an Stahl	II	310
=schutz für Blech	II	127
— für Eisen	II	172
— für Stahldraht	II	162
— =Verfahren	II	128
kehlchen	V	759
kraut	IV	610
lederwäsche	II 291,	294
lichtbehandlung	III	369
tweinfarbe	IV	489
twein	IV	607
prüfen	IV	514
=flecke	I 11, 62,	69
— in Pikee	I	100
— in Tischzeug	I 78,	107
— in Tuch	I	27
bchen, falsche	IV	549
Teltower	IV	598
ben putzen	IV	564
böl	IV	499
kenkissenfüllung	I	44
=schmerz	III	432
=stütze	III	410
kstände der Preßäpfel	IV	491
ır, Ebereschenmus	III	369
ż, Putzmittel	II	208
sbildung	IV	501

S

ıtkörner	VI	853
ben, abfärbende	I	91
=hettogurke	VI	953
stiute, Vorhänge	III	371
zemehl	II	234
le glätten	II	187
nereien	VI	870
nalinge	VI	886
Säuglinge entwöhnen	III	253
— Ernährung	III	436
— =Fürsorge	III	397
— =pflege	III 393,	415
Säure	II	241
— entfernen	IV	614
— Einwirkung	II	241
Saffianleder	I	43
Saft, Rhabarber	VI	611
Sahne, Butter zu	IV	447
— saure	IV	506
Sahneersatz	IV	481
Salat	VI	952
— am Fenster	VI	938
— =Ringelblumen	IV	599
— schießender	VI	970
Salbe, Hände=	III 339,	425
Salbei, Heilmittel	III	356
— für die Zähne	III	356
Salmiak=Dünger	VI	853
— =reinigung	II	237
— Möbelreinigung	II	186
Salizyl, Tomatenmus mit	IV	545
— =säure	IV	499
Salz, Krippe	V	664
— =bohnen	IV	535
— =flecke	I	65
— =gurken IV 480, 543,	577,	591
— — Schimmel auf	IV	543
— =wasser	V	725
Samen	VI 858, 900,	968
— Akazien=	VI	934
— Alpenveilchen	VI	937
— Zinerarien=	VI	948
— keimen	VI	940
— Paprika=	VI	956
— Schutz	VI	970
— =probe	VI	809
Sammet	I	37
— auffrischen	I	78
— echt oder Baumwolle	I	82
— — oder unecht	I	77
— farbig	I	117
— aufgetrennte Nähte	I	38
— naß geworden	I	98
— Regentropfen	I	79
— =reinigung	I 37,	77
— weißen	I	99
— zusammengezogenen	I	38
— =kleider	I	53
Sand, Mantelstoff reinigen mit	I	96
— =stein imprägnieren	II	129

	Teil	Seite
Sandstein-Kitt	II	130
— -torte	IV	462
Sarkoptesräude	V	668
Satin, mattfarbigen	I	15
— waschen	I	45
— -kleider	I	35
Satteldruck	V	781
Sauerampfer	VI	855, 988
— -kraut	IV	472, 547, 568, 588
— — Schimmel	IV	547
Sedum	VI	831
Seefische aufbewahren	IV	521
— — Geruch	IV	535
— -krankheit	III	418, 422, 437
Seestrands-Levkoje	VI	899
Segeltuch-Schläuche	II	135
Sehkraft	III	363
Seide, Kunst-	I	18
— Fettflecke	I	53
— Kaffeeflecke	I	100
— weiße, Rotwein	I	109
— Schimmelflecke	I	93
— Tinte	I	29
— weiße	I	44
— waschen	I	96
— Weinflecke	I	31
— -freiheit der Kleesaat	VI	823
Seidenkleider, Knitte	I	70
— — weiße	I	9
— -läppchen, Stoff aus	I	108
— -malerei	II	258
— -papier geg. kalte Füße	III	335
— -raupen	V	788, 800
— — -zucht	V	744
— -spitz	V	726
— -pudel, Bad	V	804
— -stoff, Flecke	I	18
— — Regenflecke	I	115
— — reinigen	I	47
— — waschen	I	105
— -würmer	V	779
Seifenlauge	IV	609
Seife prüfen	II	220, 272
— kochen	IV	577, 609
Seifenersatz	I	91
— -flecke an Möbeln	II	236
— -kochfett	III	418
— -näpfe	II	260
— -probe	II	309
— -reste	II	205, 213, III 435
— -wasser	VI	857
Selleriedung	VI	958
— -beete	VI	944
Sellerieknollen	VI	899
Selterwasser	IV	514
Senf	IV	478, VI 959
— gelber	VI	964
— -pflaster	III	422
— -samen	III	425
Sensen, Wetzsteine	II	316
Serradella	VI	964
Schal, wollene	I	30
Siboldi, Aralia	VI	822
Sicherheitsnadeln	I	68
Sicherung der Brosche	I	55
— vor Feuer	II	215
Siegellack	II	147
— -tropfen	II	258
Silber anlaufen	II	228
— — schützen	II	164
— -Kitt auf Meerschaum	II	165
— reinigen	II	159
— -filigran	I	33
— -gerät	II	267
— putzen	II	237, 238
— -putzmittel	II	239, 288, 328
— -schrank	II	270
— -spießchen	II	246
— -zeug, Flecke	II	190
Sirup, Veilchen-	IV	490
Siedwürste	IV	615
Smyrnateppich	II	300, 304
Sodawasser, künstliches	IV	585
— — zu Mahagoni	II	243
Sofa	II	310
Sohlen	I	85
— -Einlege	II	135
Soldaten aus Krebsscheren	I	263
Sommerblumen	VI	912, 952
— -eier	IV	528
— -endivien	VI	890
— -schinken	IV	581
— -sprossen	III	355, 393, 420, 437
— — -wasser	III	358
— -vermehrung niedriger Rosen	VI	825
Sonnenbad	III	378
— -blumen	VI	872
— — -stengel	II	262
— -brand	III	412
— — Hände	III	412
— — Mittel, oriental.	III	412
— -schirme	I	40
— -strahlen, Heilwirkung	III	376
Souterrain	II	228
Spätzlemaschine	IV	535

	Teil	Seite
paliergurke	VI	845
- -nägel	VI	839
- -obst	VI	826
palten im Fußboden	II	129
- Haar-	III	391
pargel . . IV 627,	VI 892,	945
- aufbewahren	IV	606
- zudecken	VI	945
- -beete	VI	836
- — -Verjüngung	VI	983
- -ernte	VI	981
- -kohl	VI	856
- -kultur	VI	917
- -stechen	VI	929
- -myrtenblatt	VI	980
parmannia . . VI 822,	863,	873
- kranke	VI	879
patzen	VI	860
- Schutz vor	VI	849
peise für nervösen Magen	III	368
peisen, versalzene	IV	550
- warmhalten	IV	481
peisesirup . . . IV 506,	533,	611
- -vorräte	IV	605
perberbaum-Früchte	IV	558
perlinge	VI	823
pidgans	IV	485
piegel . . . . . II 182,	251	
- aufhängen	II	285
- blind	II	194
- Hand-, kleiner	II	325
- prüfen	II	146
- reinigen	II	146
- venetianische	II	199
- -glas	II	258
- -politur	II	197
pielkarten	II	316
pießbraten . . . IV 501,	572	
pinat	VI	979
pinnen lernen	II	293
- Wolle	I	85
- -flecke	II	260
pirea collosa	VI	926
piritus, Fußbad	III	344
- -flecke	I	75
- -glühlicht	II	250
pitzen, Bändchen	I	22
- Blondenwäsche	I	83
- bügeln	I	22
- echte	I	15
- färben	I	75
- — aprikosenfarbig	I	76
- — rosa	I	75
Spitzen färben, echt rosa	I	76
- weiß	I	75
— — reinigen	I	7
— — schwarze	I	16, 19
— — — wollene	I	16, 18
— — — reinigen	I	19
— -kragen	I	59
— -stoff-Creme	I	111
— -wäsche . . . I	22,	106
Sporflecke	I	21
Sportsachen	I	107
— -wagen	II	253
Sprechen im Schlaf	III	412
Spreusäcke	III	367
Springbrunnen	II	265
Sprödigkeit der Hufe V	793,	794
— der Haut	III	436
Spülkästen	II	137
— -wannen	II	198
Substanzen	II	258
Sublimatvergiftung	III	424
Suppen entsalzen	IV	553
Sülze, Reste	IV	544
Synthetische Steine	II	261
Schaben	V	685
Schädigung der Haare	III	358
Schalkartoffeln	IV	491
Schaffelle	II	204
— -fleisch	IV	608
— -stall	V	733
— -weide V	668,	794
— -wollsteppdecken	I	106
— -zecken	V	695
Schale, Entwickelungs-	II	165
Schaufensterscheiben	II	301
Schaukelpferd	II	263
Scheiben . . . II	220, 302,	320
— -Anstrich	II	272
— gefrorene . . . II	147,	220
Scheidenkatarrh	V	741
Scheidewasserflecke	I	3
Schellack	II	307
Schere, Glas schneiden	II	210
Scheren	V	649
— schleifen	II	261
Scheunen	V	439
Scheuerdielen	II	131
— -mittel	II	235
— -pritsche	II	186
— -tücher	II	224
— Weihnachtsmann aus	II	225
Schiefblätter	VI	844
Schildkröten V	640,	765

	Teil Seite
Schildkrötenpflege	V 726
— -Überwinterung	V 726, 754
Schildläuse	VI 830, 894, 958, 975 986
— -patt glänzend erhalten	II 193
— — -Kitt	II 149
— — -Politur	II 230
Schimmelbildung an Wänden	II 180, 248
— -flecke	I 29, 93
— -geschmack	IV 611
Schimmel	IV 543, 547, 555, 567, 572 IV 576
— an Brot	IV 464, 507
Schinken	IV 483, 484, 517, 518, 539 540, 541, 542, 627
Schirme beziehen	I 79
— durchlöchern	I 111
Schirmstäbe	II 318
Schlachtfische	V 731
Schlachten	IV 498, V 667, 734
Schlachtzeit	V 732
— -tiere	IV 541
Schlachtung, Gänse	V 676
— Kaninchen	V 703
Schläuche, Garten	II 125
— imprägnieren	II 125, 135
Schlaf, sprechen im	III 412
— -becken reinigen	I 52
— -losigkeit	III 430
— -raum der Kinder	III 347
— -seite	III 414
— -zimmerwände, feuchte	II 321
Schlag, Tauben-	V 771
— -sahne	IV 445
Schlangenbiß	III 361
— -moos	VI 973
Schleier, lange, tragen	I 69
— -kraut	VI 973
Schleifen plätten	I 295
Schleifmittel	II 399
Schleimhäute-Katarrh	III 210
Schlemmkreide	II 881
Schlingpflanzen	VI 881
Schlittschuhläufer, Stütze für	III 359
Schlummerpuffüllung	I 113
Schmalz	IV 539
— backen	IV 517
— -bäckerei	IV 464
— gebäck	IV 540
Schmeer	IV 590
Schmiedeeisen, Rostflecke	II 172
Schmieröl	II 207
— -seife	III 428
Schmuck, unecht	I 70
— -nadeln	I 54
— -sachen	II 301
— — kitten	II 234
Schmutz aus Voile	I 18
— -flecke, Katzen	I 88
— -ränder im Eimer	II 152
Schnecken	V 778
Schneeschlagen	IV 452
Schneidebohnen	IV 597
Schneiderflicken	I 56
Schnellmästung	V 716, 761
— -pökeln	IV 540
Schnittrosen	VI 832
— -blumen	II 183
— -lauch	VI 942
— -wunden	III 432
Schnitzelbohnen	IV 461
Schnüren	I 68
Schnupfen	III 410, V 643
— Trockenkur	III 369
— Zwiebelkur	III 398
Schönen des Weins	IV 513
Schönheitswasser	III 423
Schokoladenflecke	I 75
Schollen	IV 536
Schonung der Vorhänge	I 110
Schornsteinrauch	II 162
— -brand	II 303
Schoßhündchen	V 639, 800
Schotenschalen	IV 575
Schränke lüften	II 270
Schrauben, eingerostete	II 195
Schreibkrampf	III 341
— -maschine-Farbband	II 208, 239 248
— -papier, transparentes	II 173
— -tischaufsatz	II 324
— — -tuch, Tintenflecke aus	I 12
Schrift auf Glas	II 169
— vergolden oder versilbern	II 152
Schürze, schwarzseidene	I 28
Schürzen, stärken	I 59
Schützenbier	IV 609
Schuhcreme	I 28
Schuhe, Atlas-	I 92
— bronzieren	II 132
— gelbe	I 70
— Glanzlack	I 94

	Teil	Seite
uhe, Innenbehandlung	II	134
Lederschwärze	II	126
schwärzen	I	27
wasserdichte	I	95
weiße	I	46
uhsohlen	I	91
— haltbare	II	152
-werk	I 82,	95
-wichse	I	114
-zeug, hartes	II	134
uppenflechte	V	673
Heilung	III	400
utz	V 762,	791
- Finken (Nr. 378)	V	753
- Fliegen	V	754
- Samen	VI	970
- Trauben	VI	849
- Zugtiere	V	680
- -netze	VI	860
- -tuch für Blusen	I	87
- -vorrichtung bei Dach-arbeiten	II	171
- — bei Kinderwagen	III	348
hwaben	V 691,	783
- -käfer		691
hwämme	I 66,	II 194
hwäne	V	755
hwärme, Bienen-	V	671
hwärze, Hufeisen-	II	245
hwalben	V	695
hwanenbesatz	I	16
hwarzdrossel	V	678
- -plättchen	V	761
- -wurzeln	IV 602, V	819, 891
hwebefliege	V	784
hweben, Erdbeeren,	IV	574
- Wetterregel	III	429
hweine	V	743
- Intelligenz der	V	661
- -Grieben	IV	539
- -schmalz	IV 548,	590
-zucht	V	727
hweiß-Achsel	III	402
- -blättchen	I	60
-echtheit von Stoffen	I	50
- -flecke	I	11
- -hände	III	402
hweizerkäse	IV	453
hwerkranke, Bettmachen für	III	373
- — Pflege	III	407
hwimmer	III	358

	Teil	Seite
Schwitzen	III	413
Stachelbeeren	VI	823
— — -Blattwespe	VI	950
— — -Sekt	IV	603
— — -Spanner	V	728
Stachys	VI	933
Stadtgärten	VI	970
Ställe	V 687,	728
— weißen	II	160
Stärke	I 12, IV	600
— bereiten	I	59
— kalt	I	103
— -Kastanien	I	35
— -wäsche, Blasen in	I	35
Stahl, Rostflecke in	II	310
— -bestecke	II	233
— -draht, Rostschutz	II	162
— -federn	II	308
— -waren, Rostschutz	II	231
Stallfliegen	V 766,	791
Stammfäule	VI	957
— -pflege	VI	920
Standort der Myrte	VI	897
— der Pflanzen	VI	902
Statize	VI	899
Staub aus Kameras	II	153
— -besen verlängern	II	197
— -quaste	II	224
Staupe	V 650,	664
Stearin	II	310
— abgetropfter	II	305
— Feueranzünder	II	310
— -flecke	I 23, 29,	72
— — aus Leder	I	61
— — aus Leinen	I	73
— -kerzen färben	II	213
Stechbienen	V	783
— -fliegen	V	687
Stecklinge	VI 811,	865
— -rüben	VI	855
Stehkragen	III	333
Steifheit des Gelees	IV	506
Steine, echte, unechte	II 174,	203
— synthetische	II	261
Steingallen	V	790
— -gutkannen	II	230
— -kitt	II	234
— -obstbäume	VI	859
— — versand	IV	560
— -töpfe	II	234
— -zeug	II	144
Steppdecken	I	102
— Schafwolle	I	106

	Teil	Seite
Steifen Flor	I	102
Steppdecken Seidenreste	I	92
Sterben der Goldfische	V	677
Sterilisieren	IV	557, 560
Sticken, Hilfe beim	II	170
Stickerei, ausgelaufene	I	49
— zusammengezogene	I	38
Stickgarn	I	70
Stichlöcher	I	50
— in Seide	I	63, 67
Stickrahmenhalter	II	169
— -stoff	V	665
Stiefel einfetten	I	44
— lederne	I	3
— weich halten	I	104
— -wichse	I	91
— — Auftragbürste	I	94
Stiefmütterchen	VI	951, 955
Stiere	V	789
Stirnfalten	III	413, 414
Stockflecke	I	13, 44
— — in Handschuhen	I	40
— — in Kupfer	II	628
— — in Leder	I	40
— — in Leinen	I	29, 31
— — in Wäsche	I	46
— -schnupfen	III	423
Stoff aus Seidenläppchen	I	108
— Tinte aus	I	112
— ausreißen	I	39
— imitiert	I	81
— imprägnieren	I	27, 78
— nähen	I	11
— Öl und Fett aus	I	95
— Schweißflecke	I	79
— waschen	I	17
— -proben	I	57
— -reste	II	283
Stopfen mit der Maschine	I	33
— Risse in Tuch	I	10
— Strümpfe	I	3
Stoßborte	I	49
Stottern	III	409
Straußfedern	I	67, 90, 102
— reinigen	I	42
— rotfärben	I	67
— -fächer	I	6
Streichholzersparnis	II	210
Streichinstrument-Bogen	II	273
Streifwunden	V	126
Streu	V	657, 738
Stricken, Fersen	I	45
Strickwolle	I	98
Strohfutter	V	771
— -hüte	I	80
— — -flecke	I	63
— — ölen	I	13
— — reinigen	I	24, 80
— — schwarze	I	69
— — weiße	I	105
— -rahmen	II	279
Strudelteig	IV	609
Strümpfe, feine, anstricken	I	12
— auftrennen	I	30
— anstricken	I	43
— durchbrochene	I	11
— seidene	I	65
— stricken	I	50
— verfilzte	I	30, 36
— wollene	I	9, 36
— zeichnen	I	39
Strumpfbänder	III	348
— -beine	I	4
Stubentauben	V	738
— -vögel	V	663
Stuck	II	167
Stühle besteigen	II	310
— rücken	II	226
Stütze für Schlittschuhläufer	III	359
Stuhlbeine	II	197
— -rohr, besticktes	II	236
— — reinigen	II	236
— -sitze	II	144
T		
Tabak	VI	895
— -flecke	I	64
Talgflecke	I	29
— -reste	II	213
Tannenäste	VI	925
— -nadelduft	III	354
— -zapfen	II	317
Tanninflecke	I	81
Tanzen, Fußboden zum	II	263
Tapeten, abwaschbare	II	179
— ausbessern	II	191
— Ölflecke	II	201, 236
— reinigen	II	276
Tapezieren	II	155
Tapisseriearbeit	I	98
Taschentücher aus Laken	I	85
— — weißseidene	I	109
— -uhren	II	298
— — reinigen	II	290
Tauben einfangen	V	774
— eingewöhnen	V	696, 698, 774

Teil Seite

ben Erbsenbeete . . . V 698
Feldern der. . . . . V 697
Freunde . . . . . V 443
Untugenden. . . . . V 722
Zuchtfähigkeit . . . . V 697
-aufzucht . . . . . V 698
-mist . . . . . VI 826
-paare . . . . . V 741
-schlag . . V 696, 698, 771
-steine . . . . . V 672
-zucht . . . . V 699, 746
röste des Leins . . . VI 962
us . . . . . VI 836
fel . . . . . V 653, 725
-Zuckungen . . . . . V 672
für Lungenkranke . . III 346
-blätter-Kissen . . . I 111
-flecke . . . . . I 91
-rosen . . . . . VI 882
er . . . . . I 29
-flecke . . . I 22, 29, II 267
lephon . . . . . II 219
ltower Rübchen . . . . IV 598
mperatur. . . . . III 399
nnisкostüm . . . . . I 78
-plätze . . . . . II 306
-platz. . . . . II 281
ppiche, echte . . . . . II 189
- aufbewahren . . . . II 222
- Brüsseler . . . . . II 323
- Flicken- stricken . . . I 108
- knüpfen, Smyrna . . II 304
reinigen . I 20, 45, II 156, 222
- Smyrna . . . . . II 300
- Stoffreste. . . . . II 283
- umbiegen . . . . . I 21
- Velourborte. . . . . II 195
- -ecken . . . . . II 222
- -läufer . . . . . II 314
- -wäsche . . . . . II 222
rmiten . . . . . V 688
rpentinöl . . . . III 378, 386
rrarien . . . . . VI 901
trauchus . . . . . VI 958
trachlormethan . . . . I 79
rips . . . . . VI 816, 905
n, Soldaten aus . . . II 263
-öfen, Flecke . . . . II 266
re, Ernährung . . . . V 658
- bei Feuer . . . V 660, 739
- Zuneigung . . . . . V 661
rschädel präparieren . II 238
gerlilien . . . . . VI 887

Teil Seite

Tinte und Federn . . . II 258
— bunte . . . . . II 311
— dicke . . . . . II 230
— rote . . . . . II 255
— weiße . . . . . II 179
— -flasche öffnen. . . . II 272
— -flecke I 4, 12, 14, 15, 78, 98
— — mit Erdbeeren vertreiben . . . . . I 81, II 229
— — aus Elfenbein . . II 284
— — entfernen . . . . I 14
— — aus poliertem Holz I 23
— — Kopier- . . . . . I 14
— — aus Leinen I 78, 91, 109
— — aus Marmor . . II 143
— — aus Papier . . . I 14
— — in Parkett . . . II 308
— — in Perserteppich . I 14
— — in Seide . . . . I 29
— — farbigen Stoffen . I 112
— — in Tischdecken . . I 14
— — in Wäsche . . . . I 6, 74
— — in Wollstoff . . . I 14
— -wischer . . . . . II 292
Tischchen aus Palettenabfall II 295
Tischmesser . . . . . II 268
— -platten, Flecke in . . II 260
— -zeug, Abfärbeflecken I 76
— — Fettflecken . . . I 33
— — Leinölflecken . . . I 74
— — Milchflecken . . . I 75
— — Rotwein . . . . I 78, 107
Toiletteneссig . . . . III 349, 425
— -kniffe . . . . . III 336
— -schwämme . . . . . II 229
Tomaten IV 470, 618, 626, VI 843 855, 883
— -brei . . . . . IV 466
— -mus. . . . . IV 545
— -pflanzen . . . . . VI 821
— -rückstände . . . . . IV 614
— -zucht . . . . . VI 870
Töpfe aufstellen . . . . VI 886
Töpfergeschirr . . . . . IV 505
Topfblumen . . . . . VI 946
— — -erde . . . . . VI 828
— -flieder . . . . . VI 987
— -kultur . . . . . VI 965
— -lobelien . . . . . VI 966
— -orangen . . . . . VI 811
— -pflanzen VI 893, 894, 931, 989
— — Antrieb der . . . VI 891
— — -Dünger . . . . VI 958

	Teil	Seite
Torfmull	VI	809
— -streu	V	696
Torten	IV	520, 620
Tradescantia	VI	852
Tränen in den Augen	III	422
Tränken der Bienen	V	678
— des Rindviehes	V	666
Tran, Flecke	I	4, 62
Transparentpapier	II	187
Transport, Hunde	V	732
— Kranker	III	362
— Verunglückter	III	352
Trauben	IV	578, 579, 620
— -schutz	VI	849
— -wein	IV	582
Treibhäuser	V	762
Treppen	II	131
— läufer	II	314
Tressen	I	7
— seidene	I	90
Tresterkraut	IV	597
Trieb, Zucker als	IV	612
Trinkbranntwein	IV	479
— -wasser	III	347, 350, 465, IV 554
— — Bleivergiftung durch	III	435
Trockenkur	III	369
— -platten	II	154
— -reinigung	I	95
Tropenhitze	III	371
Trüffelzucht	VI	818
Truthühner	IV	460, V 778
Tuberkulose	V	708
Tuberosen	VI	898, 905, 983
Tuch für Kranke	III	413
— Nähte in	I	38
— Regenflecke in	I	63
— Risse in	I	10
— stricken	I	86
— -Stickerei	I	38
— schwarzes	I	47
— -eckendecken	II	306
— -kleider	I	6
— — waschen	I	86
— -nähte	I	38
— -schülermützen	I	114
Tücher seidene	I	59
Tüll auffrischen	I	93
— -gardinen	I	97, 114
— -schleier	I	104
— -spitzen	I	105
— -stickerei	I	104
Tulpen	VI	965
— -treiberei	VI	837
Türen bohnern	II	249
— feuchtliegende	II	176
— knacken	II	259
— knarrende	II	197
— rissige	II	263
— weiße	I	119, II 224
Türkise	II	302
Türschoner	II	156
— -sicherung	II	141, 248
Tusche	II	153

U

Übelkeit auf Reisen	III	383
Überfliegen der Zäune	V	720
— -mangansaures Kali	III	348
— -schwemmung	II	264
— -winterung	VI	850, 877, 882
— — der Schildkröten	V	426, 754
Umpflanzen	VI	811
Umschlag, heißer	III	379, 434
Umtopfen	VI	873, 880
Ungeziefer	VI	888
— in Herbarien	V	751
— im Hühnerstall	V	695, 709
— Hunde	V	639
— Katzen	V	653
— Stubenvögel	V	732
Unkraut	VI	819
Unterbrechung, Zentral-heizung	II	172
— -hosen	I	63
— -lage	VI	931
— -taillen, Futter	I	56
Untugend der Tauben	V	722
Ursache des Haarausfalls	III	364
— der Krankheit beim Wein	IV	453

V

Vanilleeis	IV	628
Vasen	II	255
Vegetarierkost	III	420
Veilchen	VI	887
— -creme	III	387
— -essenz	IV	572
— -essig	III	358
— -flecke	I	11
— -sirup	IV	490
— -vermehrung	VI	841
Velvet	I	38
— schmutziger	I	16
Velourborte	II	195
Venenentzündung	III	428

Teil Seite
etianerspiegel . . . . II 199
anda . . . . . II 326
band bei Verletzungen III 417
besserung der Luft . . III 409
brühung . . III 351, 424, 425
dauungsschwäche . III 386, 425
störung . . . . . III 433
— bei Hunden . . . V 650
-zeiten . . . . . III 420
deck am Kinderwagen II 272
edelung . . . . . VI 820
von Rosen . . . . . VI 831
Weinstock . . . . . VI 941
Unterlage. . . . . VI 931
fettung, Legehühner . V 794
giftung . . . III 350 V 743
Vieh- . . . . . V 786
goldung, Grünspan- . II 311
größerung der Glasfenster . . . . . II 312
haltungsmaßregeln . . V 649
hütung von Sommersprossen . . . . . III 393
kalkung . . . . . III 424
längerung der Besen . II 197
rletzungen . . . . . III 434
- Blutvergiftung bei. . III 414
blutende . . . . . III 416
rpackung . . . . . II 232
rsandbäume . . . . . VI 911
rschleimung. . . . . III 412
rschlucken. . . . . III 336, 387
rschönerung der Augenbrauen . . . . . III 347
rsilberungspulver . . . II 268
rstopfung . . . . . III 428
- Kanarienvogel. . . . V 681
- Katze. . . . . V 657, 728
rstutzung . . . . . V 798
rtilgung von Unkraut . VI 819
runglückte transportieren III 352
wechselung m. Schierling VI 858
rwendung, Filzhüte . . I 41
- Handschuhe . . . . . I 51
- Strumpfbeine . . . I 4
rzierung von Möbeln . II 198
hfutter . . . . . V 784
-salz . . . . . VI 809
linbogen waschen . . . II 273
riolflecke . . . . . I 62
gel . . . . . V 675
- ausgestopfte. . . . . II 243
Nistgelegenheit . . . V 784

Teil Seite
Vögel, Zunge lösen . . . V 761
Vogelfang . . . . . V 773
Vogelfutter . . . . . V 751
— — im Winter . . . V 777
— -haus . . . . . V 645
— -nester . . . . . V 782
— -uhr . . . . . V 801
Voilekleider . . . . . I 18
Voliere, Fasanen . . . . V 767
Volkameria . . . . . VI 954
Vorhänge I 110, II 225, III 371
Vorgerichte . . . . . IV 492, 493
Vorrat, Kraftbrühe . . . IV 506
— Mehl . . . . . IV 506
Vorratskeller . . . . . IV 586
Vorsicht beim Einsatzannähen I 7
— beim Anzünden . . . II 256
Vorsichtsmaßregeln beim Bohnern . . . . . II 256
Valotta purpurea . . . VI 866
Vanille . . . . . IV 507, 596

W

Wachs . . . . . III 368
— reinigen . . . . . II 279
— -beutel . . . . . I 47
— -blume . . . . . VI 974
— -flecke in Plüsch . . . I 100
— — in Wäsche . I 72, 73, 100
— -früchte . . . . . II 285
— -kerzen . . . . . II 313
— -läuterung. . . . . II 292
— -milch . . . . . II 287
— -puppenköpfe . . II 256, 257
— -tuch . . . . . II 315
— — -decke . . . . . II 294
Wachstumsbedingungen . . VI 977
Wadenkrampf III 357, 376, 387, 422
Wände, Ausschlag . . . . II 240
— feuchte . . . . . II 273, 305
— gestrichene . . . . . II 245
— Schimmel an. . . II 180, 248
— Wetterseite . . . . . II 308
— -schutz . . . . . II 165
Wärmflasche . . . . . II 290
Wärmegrade. . . . . IV 624
Wäsche, vergilbte . . . . I 75, 76
— bürsten . . . . . I 91
— Buttermilch . . . . . I 41
— farbige . . . . . I 42
— Farbflecke . . . . . I 58
— rote Farbflecke . . . I 54
— abgefärbte . . . . . I 77

	Teil Seite
Wäsche Frostwetter	I 103
— kleine	I 61
— Maschinenöl	I 63
— Roll-	I 82
— Schokoladenflecke	I 75
— Stockflecke in	I 44
— Tintenflecke	I 74
— weiß	I 75
— flicken	I 50
— -glanzmittel	I 59
— -klammern	II 228
— -leine	II 191, 272
— — -Beutel	II 325
Wäschezeichentinte	II 147
Wagenfett	II 126
— -schmiere	I 78
Walderdbeeren	IV 610
Waldesduft	III 400
Waldfarne	VI 891
— -meister IV 504, VI 856, 938, 967	
— -pflanzen	VI 818
— -vögel	V 798
Walnüsse	IV 492
Walnußextrakt	III 334, 365
— -likör	IV 627
Wand, lose beim Pferd	V 791
Wanzen	V 691, 783
— -stiche	III 165
Warzen III 340, 350, 402, 414, 428	
Waschen der Kinder	III 375
Waschgefäße	II 250
— -geschirre	II 202, III 351
— -körbe	II 316
— -lederhandschuhe	I 69
— -leine	II 272
— -mantel	III 433
— -maschine	II 183
— -mittel	II 149
— — Efeu	I 64
Waschung, Ischias	III 378
Waschwasser	III 359, 429
— — -essenz	III 354
— — Kummerfeld	III 424
Wasser	IV 465, 514, 607
— Blumenvasen	II 255
— eisenhaltig	II 249
— hartes	II 186
— kaltes	III 351
— -flecke	II 198, 268
— -geflügel	IV 563
— -glas	II 138
— -kuren	III 360
Wasserleitung	II 180
— — einfrieren	II 294
— — -becken	II 253
— melonen	IV 597
— -sucht	V 648
— -temperatur	III 349
— Trübung	V 776
Wattebausch	I 47
Webegarn	I 97
Wedel	VI 824
Wedeliana	VI 987
Weichselrohr	II 161
Weidenstecklinge	VI 817
Weiderichwurzel	VI 880
Weihnachtsbaum, Eiszapfen	II 303
— -krippe	II 322
— -mann	II 225
Wein IV 453, 513, 556, 576, 594, 611	
— abziehen	IV 616, 566
— Brombeer-	IV 595
— Heidelbeer-	IV 576
— Johannisbeer-	IV 568, 602, 618
— Obst	IV 475
— -Prüfung	IV 615
— -Quitten	IV 603
— Rhabarber	IV 606, 616, 617
— -trauben	IV 568, 579
— wilder	VI 867
— -abfüllen	IV 556
— -behandlung	IV 618
Weine, Beeren	IV 610
Weinessig	IV 547
— -flecke aus Marmor	II 301
— -krug	IV 614
— -stöcke	VI 927, 941
— -trauben	IV 546, 570, 614
Weißbrot	IV 463
— -dorn	VI 830
— -kohl	IV 568
— -stickerei	I 106
— — Ränder	I 70
Weizen	IV 580
Wellensittich	V 799
Welpen	V 680
— Leonberger	V 757
— -lager	V 786
Wespen	V 687
— -fang	VI 907
— -stich	III 419
Wetterglas	II 305
— -prophet	VI 852
— -regel	III 429

	Teil	Seite
ßsteine	II	316
kelbinden	III	429
esen	VI	823
ld	IV	524
-braten	IV	526
-bret	IV 524,	527, 528
-leder, Flecke	I	57
— Kissen	II	169
-tauben	V	768
-schaden	V	730
-schweinskopf	IV	523
nke . . . II 251,	IV 498,	562, VI 836, 837
Gesundwerden	III	408
zur Pflege Kranker	III	407
inter, Jasmin	VI	947
-bedeckung	VI	869
-behandlung	VI	893
-eier	V	780
-fell	II	320
-futter	V	783
-haar	V	781
-leger	V	708
-pflege	V	778
-ruhe, Bienen	V	678, 679
-schlaf	V	784
-vergißmeinnicht	VI	888
ohlgeruchspapier	III	419
ohnräume	III	385
ohnräume, Duft	II	151
ohnung	II	311
— feuchte	II 158,	311
— lüften	III	371
ollbällchen	I	104
ollblusen	I	102
olldecken	I	43
olle auftrieseln	I	43
— farbige	I	98
— spinnen	I	85
ollfransen	I	118
olläuse	V	742
—	V	823
ollmatratze	I	73
ollschafe	I 110	V 790
ollschuhe	I	74
ollstoffe	I	63
ollwäsche	I 71,	116
— normal	I	90
ringmaschine	II	181
— walzen	II	181
ruken	IV	606
ucherung	III	424
ürmer bei Katzen	V	663
Würmer bei Pferden	V	666
Würmergruben	V	761
Würzkräuter	IV	558
Wunden an Bäumen	VI	827
Wundbehandlung III 359,	414,	417
Wunden, Schnitt	III	423
Wundlaufen	III	354
Wundsein	III	404
Wurmkur für Hunde	V	673
Würste	IV 539,	555
Wurstspeiler	II	301
Wurzelerkrankung	VI	957
Wurzelfäule	VI	956
Wurzelköpfe	VI	857
Wurzelkrankheit	VI	916
Wurzelspeiser	VI	857

3

Zähneknirschen	III	390
Zäunestreichen	II	232
Zäune	V	720
Zahnen	III	370
Zahnkitt	III	426
Zahnpflege Kinder	III	360
Zahnpulver	III 424,	431
Zahnstein	III	414
Zahnweh	III	423
Zartheit der Hände	III	432
Zauberbilder (Nr. 238)	II	174
Zeichnungen fixieren	II	290
— übertragen	II	194
Zeitungen alte	II	208
Zeitungspapier	VI	933
—	II	248
Zelluloid	II	313
— kitten	II	151
— krumm gezogenes	II	306
— Türschoner	II	156
Zement	II	287
Zementbodenanstrich	II	275
Zement, eingetrockneter	II	287
— -fußboden, alter	II	130
— -stufen, Anstrich	II	239
Zementfußboden	II 130,	239
Zentifolien	VI 848,	984
Zentralheizung	II	172
Zereus	VI	956
Zerstreuung für Kinder	III	399
Zibeben	IV	564
Ziegel	II	262
— -boden	II	311
— -stein	IV	513
Ziegenmilch	IV 477,	588

	Teil	Seite
Ziegenställe	V	726
— -zucht	V	675
Ziegen	V	655
— -felle	II	204
— -lämmer	V	646
Zierknöpfe	I	48
Ziermohn	VI	841
Zigarrenasche	II	874
— als Putzmittel	II	274
— -becher für Balkons	II	326
— -kisten, Jahrmarkt aus	II	289
— — Rollwagen aus	II	296
— — -holz, Biegsamkeit erzielen von	II	229
Zimmer, Kühlhaltung	II	141
— -akazie	VI	818, 895
— -aquarium	II	565
— -decke	II	256
— — -flecke	II	170
— -flieder	VI	868
— -fontäne	II	131
— -linde	VI	863, 873
— -luft	III	409
— -pflanzen	VI	812, 813, 814, 837
— -pflanzen	VI	815, 874, 887 954, 972
— -tannen	VI	833, 842
— -treiberei	VI	840
Zinerarien aus Samen	VI	864
— -Sämlinge	VI	948
Zinkbadewannen	II	185
— -beschlag	II	204
— -blech	II	210
— -einsatz	II	159
Zinngeschirr	II	258
Zinnkraut	II	187
— -pest	II	188
— -salz	I	101
Zitronat	IV	463
Zitronenflecke	I	61
— -schalen	IV	490, 571, 572, 620
— -schale und Saft	IV	572
— -scheiben	III	424
— -wäsche	I	119
Zittern der Hände	III	391, 410
Zuchtenten	V	717
— -fähigkeit	V	698
— -alter	V	655
— Rhapontika	VI	820
Zucker	IV	574, 612
— -bier	IV	592
— -glasur	IV	465
Zuckungen	V	672
Zügel reißen	V	665
Zughunde	V	798
Zuneigung der Tiere	V	661
Zunge lösen	V	761
Zutaten	IV	517
Zwetschen	IV	588
Zwischenfrucht	VI	836
Zwiebel gegen Schnupfen	III	398
Zwiebeln	IV	612, VI 985
— Perl-	VI	926
Zwiebelanbau	VI	921
— -narren	VI	902
— -saft als Kitt	II	143
— -tee gegen Husten	III	421
Zyklamen	VI	919
— oder Alpenveilchen	VI	919
— abgeblühte	VI	839
— aus Samen	VI	931
— -sämlinge	VI	937
Zylinder putzen	II	321
— -hüte	I	32
— -hüte aufbügeln	I	32
— -hüte reinigen	I	32

1. Teil

Garderobe, Handarbeit, Reinigung und Konservierung

Fleckenreinigung, Garderobe, Wäsche, Schmuck.

1. Ölfarbenflecke aus Plüsch und Samt. Ölfarbe, die auf Samt oder Plüsch bereits hart geworden ist, erweicht man zuerst durch Aufstreichen von Butter, fängt sie an aufzuweichen, so taucht man ein reines Läppchen in Terpentin und bearbeitet die Farbflecke damit. Hinterher reibt man das in den Stoff eingedrungene Fett mit Petroleum aus, und lüftet das Stück gut an frischer Luft aus.

2. Fettflecke aus Seide oder Wolle zu entfernen. Fast immer bleibt beim Fleckenausreiben ein unangenehmer Rand. Um das zu verhüten, vermische man Benzin mit Kartoffelmehl, streiche den Brei auf den Fleck und lasse trocknen. Danach bürstet man die Stelle gut aus. Besonders praktisch für hellfarbige Seidenstoffe.

3. Obstflecke aus weißer Wäsche. Man füllt ein Blechgefäß mit kochendem Wasser, löst darin reichlich Soda auf, hält über die Dämpfe die befleckte Stelle und verschwindet sie spurlos, ohne daß man das Stück zu waschen braucht.

4. Ölfarbenflecke 2. Ob die Farbe schwarz oder hell ist, ist hierbei gleich. Man trägt auf den Fleck Schmierseife auf, wäscht mit warmem Wasser nach und der Fleck ist fort. Hinterher, wenn nötig, ausbügeln.

5. Ölfarbenflecke 3. 100 g Marseiller Seife löst man in Weingeist auf, mit 3 Eidottern und 12 g Terpentinöl vermischt, die Flecke damit eingerieben und 1 Stunde ruhen lassen. Danach ausspülen und glattplätten.

6. Obstflecke 2. Auch Rotweinflecke entfernt man aus weißem Leinen, Tischzeug usw., indem man in einem Eimer Schwefelfäden anbrennt und die fleckigen Stoffe über den Eimer spannt, so daß der Schwefeldampf sie trifft, das Ansengen aber vermieden wird. Hinterher ist die Stelle zu spülen.

7. Obstflecke 3. Man bestreiche die Stellen mit Glyzerin, lasse gut einziehen und spüle mit warmem Wasser nach. Auch Kaffeeflecke können so behandelt werden.

8. Obstflecke 4. In der Einmachzeit gibt es nur allzu oft Flecke an Kleider, Decken usw. Allgemein üblich ist es, solche naß zu machen und über brennenden Schwefel zu halten. Nicht immer ist dieses Verfahren möglich. Am leichtesten ist der Fleck zu entfernen, wenn man ein Stück Schwefelspan auf einen Blechdeckel (eventl. Schuhcremeschachteln) legt und anbrennt und darüber ein Glas oder Tasse stülpt. Mit dem darin angesammelten Dampf fährt man über die befeuchteten Stellen und die Flecke verschwinden, und man atmet nicht so viel Schwefel ein. Aus einem weißen Holztisch verschwinden Kirschflecke, wenn man sie mit Schwefel behandelt, augenblicklich. Flecke von Obst auf weiße Kleider kann man rasch durch ein geschwefeltes Glas entfernen.

9. Eingetrocknete Ölfarbenflecke. Man bestreiche die Stellen mit Terpentinöl und weiche sie in spirituöser Ammoniaklösung ein, nach kurzer Zeit lassen sich die Flecke mit einem Messer oder Hölzchen abschaben.

10. Kaffeeflecke 1 gehen durch einfaches Waschen mit Salzwasser heraus.

11. Milchkaffeeflecke 2. Man bestreiche die Flecke mit chemisch reinem Glyzerin, wasche sie mit reinem Wasser nach und bügle sie von links.

12. Kaffeeflecke 3. Man löse eine Idee Schwefelsäure in Wasser auf und gebe in das Wasser pro 10 l 500 g Kochsalz, damit den Fleck auswaschen, klar nachspülen. Die Schwefelsäure sei ½ zu 200 Teilen.

13. Japanisches Fleckenmittel. Für seidene Kleider sehr empfehlenswert. Man tut heiße Holzkohlenasche in ein seidenes Läppchen und betupft damit den Fleck, bis er fort ist.

14. Vergilbte Wäsche zu vermeiden. Um das Vergilben von Wäsche, die lange im Schrank liegen muß, zu vermeiden, setzt man beim Waschen dem letzten Blau- und Stärkewasser eine Mischung von 3 Teilen Spiritus und 1 Teil Terpentinöl zu. Auf 1 Eimer Wasser rechne man 2 Likörgläser voll dieser Mischung.

15. Vergilbte Wäsche zu bleichen. Man behandelt die vergilbte Wäsche genau wie bei Nr. 14, doch läßt man sie vorerst 2 Tage unter fleißigem Begießen mit weichem Wasser bleichen und möglichst nachher im Freien trocknen.

16. Kleinigkeiten, wie Kragen usw., praktisch aufzuhängen. Zu diesem Zwecke kaufe man sich ein Stückchen Zinkdraht, so lang, daß die Herrensachen bequem Platz haben, zieht den Draht durch je ein Knopfloch der einzelnen Teile und hänge sie dann vermittelst zweier Bandschleifen, die man an die Leine bindet, parallel mit derselben auf. Das Verfahren nimmt nur ganz wenig Zeit in Anspruch, der Draht rostet nicht, die Knopflöcher leiden nicht und die Wäsche wird nicht angeschmutzt.

17. Versengte Wäsche. Man macht eine klare 10%ige Chlorkalklösung und trägt sie behutsam mit einem Wattebausch auf. Hinterher muß die Wäsche in klarem Wasser tüchtig gespült werden. Stärkewäsche ist vorher heiß auszuwaschen.

18. Wäsche zu stärken. Bunte Schürzen stärke man stets in nassem Zustande, lasse auch die Stärke richtig aufkochen, wobei man ein Stück feingeschnittenes Wachs (etwa 10 g auf 1 Pfd.) darunter rührt. Auf diese Weise

ehalten die Sachen ihre frischen Farben, und durch das Wachs bekommen ie Glanz und plätten sich leichter. Im Winter gebe man eine Handvoll ochsalz in die Stärke; dies verhütet das Gefrieren, wodurch so häßliche Flecke entstehen. Weiße Wäsche stärkt man am besten in Reisstärke und ügt ein klein wenig Waschblau hinzu: dadurch bleibt sie blendend weiß. Beizenstärke gibt oft einen leichten grauen Schein, sie ist aber zu bunter Wäsche vorzüglich.

19. Wollsachen und Frost. Wollgewebe sowohl wie wollene oder halbwollene gestrickte Unterkleider und Strümpfe dürfen nicht durch Ausfrieren getrocknet werden, weil sich durch die Kälte die Wollfaser so sehr ausdehnt, daß sie meist zerreißt, auf jeden Fall aber geschädigt wird.

20. Wäschebleiche ohne Rasen. Man nimmt ein verzinktes Blech und darauf wird die Wäsche, an der noch Seife haftet, mehrfach übereinander gebreitet, des öfteren begossen, auch einmal gewendet. Hat Frau Sonne nach 2—3 Stunden ihr Werk getan, so kann man die Wäsche abnehmen. Selbst da, wo nur über ein sonniges Fenster oder über einen Balkon verfügt wird, kann man diese Bleche, wie Kuchenbleche an den Rändern umgelegt, vorzüglich anbringen.

21. Lederstiefel schön zu halten. Für feine Stiefel und Schuhe aus Lackleder empfiehlt es sich, um den schönen Glanz zu erhalten und damit sie lange ansehnlich und wie neu bleiben, die Lacklederstiefel nach jeder Benutzung, wenn vom Staub befreit, mit Vaseline einzureiben und etwa 5—10 Minuten danach mit weichem wollenem Tuch glänzend poliert werden. Auch Stiefel von den anderen besseren Ledersorten erhalten einen schönen Glanz, wenn man ein bohnengroßes Stückchen weißes Wachs, das auf ein vollenes Läppchen genommen wird, auf die Stiefel aufträgt, es tüchtig verreibend, bis Glanz sich einstellt.

22. Scheidewasserflecke. Scheidewasser ist Salpetersäure und greift alle organischen Stoffe sehr energisch an. Je länger die Säure einwirkt, um so tiefgreifender sind die Zerstörungen, und um so weniger ist zu hoffen, daß die Flecke sich noch beseitigen lassen. Säureflecke muß man also sofort unschädlich machen, und das geschieht, indem man sie mit Salmiakgeist oder Sodalösung befeuchtet, die Säure wird dadurch neutralisiert. Falls, wie zu erwarten, die Flecke sich nicht beseitigen lassen, bleibt Ihnen nichts weiter übrig, als die Flecke durch Nachfärben oder durch Stopfen zu reparieren.

23. Stopfen der Strümpfe. Bei schwarzen wollenen oder gröberen baumwollenen Strümpfen hefte ich unter die großen Löcher schwarzen Erbs-Tüll und durchziehe die Löcher desselben längs und quer mit dem gewöhnlichen Stopfmaterial. Nach Fertigstellung wird auf der linken Seite der überstehende Tüll abgeschnitten. Bei feineren, baumwollenen oder seidenen, schwarzen oder farbigen Strümpfen nehme ich feineren Einsatz-Tüll, der ja in ziemlich passenden Farben zu haben ist, und verwende zum Stopfen in der Farbe passende, feine Baumwolle, oder, da in Baumwolle die passenden Farben schwer zu haben sind, farbigen Twist oder ein anderes Handarbeitsgarn. Bei sehr feinen Farben tut man am besten, Mordonett-Seide (Knopflochseide) zu nehmen, die es ja in den feinsten Schattierungen zu kaufen gibt. Durch genanntes Verfahren spart man die Hälfte

Zeit und hat den Vorteil, daß die Stopfen nie zusammengezogen oder unsauber werden. Selbst Kinder, die im Stopfen keine Geschicklichkeit besitzen, können mit Leichtigkeit die Arbeit machen, wenn man ihnen vorher den Tüll untergeheftet hat. Zum Stopfen jeglicher Arten Handschuhe (auch der dicken, wollenen Herrenhandschuhe) verwende ich stets passende Knopflochseide; bei feineren, seidenen Handschuhen Nähseide. Die so gestopften Handschuhe halten länger wie neue. Bei Kinderhandschuhen tut man gut, sie vor dem Gebrauch an den Fingerspitzen mit Knopflochseide zu durchziehen, man wird überrascht sein, wie viel länger sie dadurch halten. (Diese kleine Mühe macht sich auch bei feinen Strümpfen durch längere Haltbarkeit bezahlt.)

24. Lebertranflecke aus Wäsche. Die von Lebertran herrührenden gelben Flecke lassen sich aus weißer Wäsche entfernen durch die Auflösung eines Teelöffels voll Weinsteinsäure in einem Liter weichen Wassers. Die befleckte Stelle wird hierin 24 Stunden eingeweicht und dann ausgewaschen. Nötigenfalls wird dieses Verfahren wiederholt. Ältere Flecke lassen sich schwieriger entfernen. Man weicht sie in eine aus der Drogenhandlung geholte starke Lösung unterschwefelsaures Natron ein, streut dann Weinsteinsäure darauf und wäscht mit lauem Regenwasser nach.

25. Tintenflecke lassen sich aus bunter Wäsche entfernen, wenn man sie in Molken legt, die man sich aus Milch und etwas Essig bereitet. Einige Tage lang täglich die Flüssigkeit erneuert. Dann auswaschen und bleichen, und die Flecke sind verschwunden.

26. Verwendung alter Strumpfbeine. Ist der Fuß unbrauchbar geworden, schneidet man ihn ab, wendet die Strumpflänge und bindet sie am abgeschnittenen Teile zusammen, so daß sie eine Art Sack bildet. Das gibt einen sehr praktischen Überzug für Stiefel oder Schuhe. Natürlich muß man ihn nach dem Zusammenbinden noch einmal wenden. Der gewebte Strumpf legt sich wie Trikot eng an den Stiefel und schützt ihn besser als die bisher gebrauchten Stiefelsäcke, da jeder Stiefel seinen eigenen Überzug hat. Auch läßt sich der einzelne Stiefel besser verpacken, und der schmiegsame Überzug nimmt wenig Platz im Koffer ein.

27. Elfenbein zu reinigen. 1. Die Brosche wird zuerst mit lauwarmem Seifenwasser und einer weichen Bürste behandelt, dann abgespült, und kommt nun in wässrige, schweflige Säure, in der sie 2 Stunden liegen bleibt. Die schwefelige Säure, nicht etwa zu verwechseln mit Schwefelsäure, ist in Drogerien oder Apotheken zu haben; nach dem Bleichen wird in lauwarmem Wasser gespült.

2. Eine Elfenbeinbrosche reinigt man, indem man sie mit einer in Terpentin getauchten Bürste reinigt, sie einige Zeit in Terpentin liegen läßt und darauf zum Bleichen der Sonne aussetzt.

28. Schwarze Schürzen zu waschen. Nicht zu sehr beschmutzte Schürzen werden durch Abbürsten mit Panamarindenlösung wieder sehr schön und brauchen nach dieser Behandlung nicht gesteift zu werden. Auf 1 l Wasser genügen 70 g Späne (ungefähr für 10 Pf.). Man überbrüht sie mit kochendem Wasser und läßt sie bis zum andern Tag ziehen. Auf einer Tischplatte bürstet man die Schürzen mit einer ziemlich harten Bürste durch und plättet sie nach dem Trocknen auf der linken Seite. Übrigbleibende Lösung verwendet man

orteilhaft zum Reinigen von Herrenkleidern oder Abwaschen von Türen nd Küchenmöbeln.

29. Echtes Porzellan aufzubewahren. Alle aufzubewahrenden Gegenstände hüte man vor Staub und Feuchtigkeit, da beide ihnen vererblich werden. Man lege die Sachen auch nur fort, wenn sie völlig trocken ind. Sogar Porzellan muß ganz trocken sein, wenn man es nicht täglich raucht; auch muß man es an einen trockenen Ort stellen, da es sehr leicht Stockflecke bekommt. Bei bemalten Tellern oder einem sehr feinen Service ege man zur Schonung stets ein Stück Seidenpapier zwischen die Teller.

30. Behandlung von Regenschirmen. Man sollte sie im nassen Zustande nie völlig aufspannen, weil die Seide sonst leicht bricht. Man panne sie nur so viel aus, daß die Stangen in der Spitze trocknen; ferner ollte ein gebrauchter Schirm (Sonnen- oder Regenschirm) außer auf Reisen, ie für längere Zeit in das Spannfutteral gezwängt werden, sondern öglichst lose, ausgeschüttelt stehen oder hängen. Wickelt man ihn zuammen, so darf man nie die Krücke oder den Stock dabei anfassen; man uß vielmehr beide Hände auf dem Zeug halten, mit der rechten glättet an den Stoff von oben herunter, mit der linken arbeitet man ihr entegen. Dadurch wird der Schirm besonders glatt gewickelt und der Stiel eibet nicht.

31. Gummiwaren zu behandeln. Gummiwaren sind vor Petroleum nd Öl zu schützen, durch welche sie brüchig werden; auch dürfen sie nicht n zu heißen Räumen aufbewahrt werden. Sehr gut ist es, die Gummiaren von Zeit zu Zeit in kaltes Wasser zu legen, was sie geschmeidig erhält.

32. Bürsten und Besen. Bürstenwaren, Scheuerbesen und derleichen sollten nach dem Gebrauch stets wieder trocknen; da aber in den Borsten gar so leicht Feuchtigkeit bleibt, muß man die Bürsten nie mit den Borsten nach oben hinlegen, weil sich sonst alle Feuchtigkeit in das Holz und ie Haare hineinsaugt; man hänge sie vielmehr mit der Holzplatte nach ben oder lege sie in dieser Art hin.

33. Ballsachen zu behandeln. Man reinigt die Seidenzeuge am eften, indem man sie entweder in Teewasser wäscht, sie dann in Branntein ausspült, worin Zucker aufgelöst ist, und sie noch feucht plättet; oder man eöscht sie in starkem Kleiewasser, in das man ein wenig pulverisierten Alaun at. Ebenfalls noch feucht, plättet man das Seidenzeug dann auf der Linksite. Um den gelblichen Ton echter Points zu erzielen, sei folgendes angeeben: Man ziehe die Points durch ganz schwachen Kaffeeaufguß und lasse e nach dem Aufnadeln auf einem Kissen trocknen. — Tüll und feine Spitzen einigt man am einfachsten, indem man dieselben um ein zylindrisches Glasgefäß, eine Flasche oder dergleichen, wickelt, und dann mit Seifenwasser ocht. Die Flasche ist jedoch nur als Notbehelf zu betrachten, da sie dem eifenwasser den Durchgang durch die Unterlage versperrt. Empfehlenswerter hierzu der sogenannte Tüll- und Spitzenwäscher, ein durchlöcherter Zyder aus weißem Porzellan, den man in Mull einschlägt. Alsdann wickelt an Tüll und Spitzen darauf und bedeckt diese schließlich noch mit Mull. an kocht man das Ganze im Seifenbade, spült die Seife hierauf mit reinem Wasser heraus und trocknet und entfernt dann die völlig weißen, wie neu

aussehenden Spitzen von dem Zylinder. Das Trocknen wird durch die vielen Öffnungen des Zylinders schnell bewerkstelligt. Ein Porzellan-Kaffeetrichter ist zu empfehlen. — Die Reinigung von Atlas, Bändern, Brokat und Damast geschieht auf ebenfalls einfache Weise. Man bestreicht diese Stoffe entweder mit Eigelb oder venetianischer Seife und wäscht sie in lauwarmem Wasser, worauf sie mit kaltem Wasser abgespült und getrocknet werden; hierauf wird gutes Gummitragant in gleichen Teilen Weinessig und frischem Brunnenwasser aufgelöst, welche Mischung man durch ein Tuch gießt. In diese Gummilösung, die aber recht dünn sein muß, taucht man den Stoff ein, so daß er überall gleichmäßig befeuchtet wird, drückt das Gummiwasser wieder aus, befestigt den Stoff auf einem Brett und läßt ihn schnell an der Sonne oder am warmen Ofen trocknen. Sind es Bänder, so werden sie trocken geplättet.

34. Echte Perlen zu reinigen. Echte Perlen reinigt man folgendermaßen: Man legt dieselben auf ein feines Leinwandläppchen, streut Salz darauf und bindet es dann zusammen; hierauf spült man das Säckchen solange in lauwarmem Wasser aus, bis alles Salz vollkommen herausgespült ist und trocknet die Perlen bei mäßiger Temperatur.

35. Straußfederfächer. Die Fächer aus Straußfedern, welche bei Kälte und Nebel ihre Kräuselung verloren haben, stellt man wieder her, indem man Holzkohlen in einem Becken oder Kohlenbügeleisen glühend macht. Man bestreut dann die Kohlen mit Salz und hält den Federfächer vorsichtig darüber. Von der aufsteigenden Hitze ziehen sich die Fäden der Federn wieder kraus. Das Ganze muß aber sehr behutsam geschehen, da die Federn leicht versengt werden können.

36. Ballhandschuhe. Es ist sehr praktisch, sich leichte, lange Wollhandschuhe zu kaufen, die man stets über die empfindlichen Ballhandschuhe zieht. Die Über-Handschuhe müssen aber natürlich weiß sein, da sonst ein Abfärben nicht ausgeschlossen ist.

37. Granatschmuck. Echte Granaten reinigt man, indem man Kleie in ein wollenes Beutelchen bindet und die Steine damit reibt, bis sie hellglänzend sind.

38. Tuchkleider zu waschen. Um Tuchkleider gut zu reinigen, nimmt man 30 g Rauchtabak, der in 2½—3 l Regenwasser gekocht wird. Dann taucht man eine feste Bürste in die Brühe und bürstet das Kleidungsstück, welches vorher tüchtig ausgeklopft worden ist. Wenn die Flüssigkeit gut in das Tuch eingedrungen ist, bürstet man es nach seinem Farbstrich und hängt es zum Trocknen auf. Das Tuch wird rein und glänzend und nimmt keinen Tabakgeruch an.

39. Tintenflecke aus Wäsche. Man bestreiche den Fleck mit grüner Seife, tröpfle Wasser darauf und lege den Fleck in die Sonne. Fast trocken, feuchte man ihn wieder an und reibe die Stelle etwas mit den Händen. Nach etwa dreimaligem Naßmachen und Einreiben wasche man den Fleck aus. Sollte er noch nicht verschwunden sein, fahre man mit dem Bleichen und Einreiben fort, bis es ganz gelungen ist. Fehlt es an Gelegenheit, im Freien zu bleichen, so lege man den feuchten Stoff auf einen Teller und

stelle diesen auf ein sonniges Fensterbrett. Bei großer Hitze sind Tintenflecke in wenigen Stunden zu entfernen.

40. Wäschebeutel mit Schloß. Ein großer grauer Sack erhält rund um die Öffnung starke Messing- oder sonstige feste Metallringe. Durch die Ringe zieht man eine schmale, aber dichte Metallkette und befestigt an jeder Seite eine große Öse. Durch diese beiden Ösen zieht man ein kleines Vorlegeschloß, und die ganze Wäsche ist hinter Schloß und Riegel. Solch ein Sack läßt sich leicht transportieren und hat im Innern Platz für zwei bis drei kleine Beutelchen für Taschentücher, feine Wäsche und Strümpfe.

41. Goldene Tressen, Borten, Spitzen usw. zu reinigen. Die einfachste Art, goldene Borten, Spitzen oder Fransen zu reinigen, ist folgende: Man legt über eine weiche Unterlage ein Stück altes, sauberes Leinenzeug. Darauf befestigt man durch Anstecken die Borten, Spitzen und dergl. Nun bürstet man behutsam mit einer weichen Bürste, welche man wiederholt in guten Spiritus taucht, die Sachen solange, bis sich alle Unreinigkeiten gelöst haben und das Gold wieder glänzend erscheint. Mit einem recht weichen Tuche wird das Gold sacht trocken gerieben. Selbstverständlich werden beide Seiten so nacheinander behandelt.

Eine andere Reinigungsmethode für silberne und goldene Borten besteht darin, daß man sie 24 Stunden in geronnene Milch einweicht. Inzwischen quirlt man in zwei Liter Regenwasser ein Stück venezianische Seife, welche zuvor kleingeschabt wurde, fügt dazu etwas Honig und eine frische Rindsgalle. Diese Masse muß breiartige Konsistenz haben. Nachdem sie einen halben Tag lang gestanden hat, kann sie benutzt werden. Man verfährt damit wie folgt: die Borten, welche noch naß von der sauren Milch sind, werden mit der Mischung bestrichen. Nun wickelt man um ein Mangelholz ein nasses Tuch, darüber die Borten und über dieselben abermals ein nasses Tuch. Jetzt rollt man sie hin und her und befeuchtet sie dabei noch mehrmals abwechselnd mit dem Brei und mit Regenwasser. Dann wird arabisches Gummi und gleichviel Zucker in Wasser aufgelöst; nachdem sich diese Mischung völlig geklärt hat, taucht man die Borten hinein, worauf sie zwischen zwei sauberen Tüchern recht glatt gerollt und zum Trocknen aufgehängt werden. Um sie ganz glatt zu bekommen, empfiehlt es sich, die Enden etwas zu beschweren, so daß sie recht straff gezogen werden.

Silberne Tressen reinigt man durch Aufstauben von Wiener Kalk oder von gebranntem Alabaster auf dieselben. Nach dem Aufstauben hat ein gutes Abbürsten mit einer Samtbürste zu erfolgen.

42. Vorsicht beim Annähen von Klöppel- und Häkeleinsätzen. Gehäkelte und geklöppelte Ecken waren in Kopfkissenbezügen verarbeitet, ebenso gerade Einsätze. Nach der ersten Wäsche waren die Spitzen aber so eingelaufen, daß es ganz unmöglich war, sie auf die vorige Größe auszudehnen. Die Folge war, daß die Bezüge, Leinen sowohl wie Baumwolle, ganz kraus an den Spitzen sitzen. Um dem vorzubeugen, habe ich jetzt alle mit Baumwoll- oder mit Leinengarn gearbeiteten Spitzen vor der Verarbeitung in Wasser nicht nur heiß werden lassen, sondern etwa 5 Minuten gekocht. Der Stoff läuft in der Regel nicht so ein, daß sich die Spitzen nicht danach ziehen ließen. Ebenso läuft das Maschinengarn

in der Wäsche sehr ein, deshalb dürfen baumwollene Kleider immer nur mit loser Spannung genäht werden; bei dünnen Stoffen ist es auch praktisch, ein Stück Papier mitzunähen, das sich ja leicht wieder abreißen läßt, andernfalls hat man nach der Wäsche krause Nähte.

43. Farbige Wildlederhandschuhe zu waschen, stellt man sich ein Waschwasser aus 5 Teilen kaltem Wasser und 1 Teil Salmiakgeist her. Dann wäscht man die Handschuhe zweimal durch und bringt sie dann in laues Seifenwasser, dem man einige Tropfen Olivenöl zugesetzt hat. Darin spült man sie eine Weile, schlägt sie dann in ein leinenes Tuch ein, wringt sie in diesem aus, wendet die Innenseite nach außen und trocknet sie an der Luft, doch nicht in der Sonne oder am Ofen. Dann reibt man sie weich, legt sie glatt und plättet sie mit einem kalten Eisen oder preßt sie zwischen zwei beschwerten Pappen glatt.

44. Petroleumflecke. Man legt unter die befleckte Stelle Löschpapier, befeuchtet die Stelle tüchtig mit Benzin und streut Magnesia darauf, legt auf dieses ebenfalls Löschpapier und beschwert die Stelle mit einem Buch. Sollte der Fleck nicht verschwunden sein, wiederhole man das Verfahren. Oder: man streut Kartoffelmehl fingerdick auf die Flecken und reibt dies dann nach wenigen Stunden sorgfältig ab. — Oder: man lege über und unter den Stoff einige Bogen Löschpapier und plätte die Flecken anhaltend mit einem recht heißen Plätteisen. — Oder: man legt ein reines Tuch unter den Fleck, betupft den Fleck mittels eines Bäuschchen Watte schnell mit Benzin, Petroleumäther, Salmiakgeist oder Spiritus.

45. Mehlwäsche. Die sog. Mehlwäsche ist eine empfehlenswerte Reinigungsart für weiße Pelzsachen. Weißes Mehl, gleichviel welches, stellt man in einer Schüssel warm, doch darf es nicht im geringsten bräunen. Nun taucht man die weißen Pelzsachen ein und reibt sie mit den Händen in dem Mehl ganz so, als wolle man waschen. Dies dauert so lange, bis sie rein sind. Um dies genau zu prüfen, stellt man das angeschmutzte Mehl beiseite und nimmt etwas reines, das, wenn die Pelze gut gereinigt sind, nicht verändert aussehen darf. Wollene Sachen kann man ebenso behandeln, nur werden sie nachher noch in Mehl gerieben, das mit etwas trockenem Ultramarinblau vermengt worden ist. Man klopft die Pelzsachen darauf gut aus (Wollsachen werden gebürstet) und nimmt sie wieder in Gebrauch. Diese ganz gefahrlose Wäsche kann nur empfohlen werden.

46. Gehröcke aufzufrischen. Man weicht den Rock, glatt gelegt, drei Tage in einer Wanne mit kaltem Wasser, welches aber jeden Tag, nachdem der Anzug tüchtig durchgedrückt worden, erneuert werden muß. Dann läßt man den Anzug ablaufen und bürstet ihn, Strich für Strich, worauf man noch einige Male mit reinem Wasser nachspült und ungewrungen zum Trocknen aufhängt. Nun kocht man in ½ l Wasser für 5 Pfg. Blauspan und ein Stückchen Leim, eine Haselnuß groß, tüchtig durch. Nach zwei bis drei Stunden, wenn alles halbtrocken ist, bürstet man wieder Strich für Strich mit dieser Farbbrühe, hängt die Teile des Anzuges wieder auf, um nach einigen Stunden die verschossenen Stellen nochmals mit der Farbbrühe zu bürsten. Wenn alles trocken ist, bügelt man mit auf den Stoff gelegtem, nassen Tuche. Ist das nasse Tuch trocken gebügelt, so ist die betreffende Stelle gut.

47. Wäschetinte. Unter den mancherlei Vorschriften für Wäschetinten ist folgende in der Heeresverwaltung gebräuchliche als die beste zu empfehlen. Da man die nötigen Ingredienzien zum Teil nicht im Haushalt vorrätig hat, lasse man die Tinte nach folgenden Angaben machen: 5 Teile salpetersaures Silber, 10 Teile Dextrin, 8 Teile Soda, 10 Teile Ammoniak, 10 Teile destilliertes Wasser und Phenolphtalein bis zur Rotfärbung. Nach dem Zeichnen wird die Wäsche geplättet, bis die Zeichnung schwarz hervortritt.

48. Weiße Seidenkleider. Will man den Stoff eines weißseidenen Kleides anderweitig verwenden und zuvor selbst waschen, dann trenne man das Kleid auseinander und verfahre folgendermaßen: ¼ Kilo recht fein geschnittene weiße Seife rührt man mit heißem Wasser zu dickem Brei, fügt ¼ l Branntwein und ¼ Pfd. reinen Honig dazu und rührt diese Mischung tüchtig durcheinander. Nach dem Erkalten taucht man eine weiche Bürste hinein und bürstet strichweise den Stoff, bis er sauber erscheint. Dann spült man zuerst in lauwarmem, später in kaltem Wasser und rollt ihn schließlich zwischen zwei reinen Tüchern, so daß jede Seidenschicht bedeckt ist. Am nächsten Tage wird er, noch feucht, auf der linken Seite gebügelt.

49. Wollene Strümpfe. Um wollene Strümpfe vor dem Filzigwerden (Eingehen) zu bewahren, bedecke man sie vor dem ersten Gebrauche mit einem nassen Tuche und bearbeite sie dann so lange mit dem heißen Plätteisen, bis ersteres vollständig trocken ist. Auf diese Weise behandelt, bleiben wollene Strümpfe immer wie neu.

50. Knöpfe an dünne Blusen. Um bei dünnen Blusen das Zerreißen durch Anstecken des Rockes zu verhindern, nähe man 4 Leinenknöpfe, je einen rechts und links etwa 1½—2 cm von der Rückenmitte in Taillenhöhe und je einen an die Seitennaht. Dann nehme man ein kräftiges Lochgummiband in der entsprechenden Taillenweite und nähe daran 4 cm rechts und links von der hinteren Mitte je eine Öse und dann nochmals eine Öse da, wo die Seitennähte sind. Nun richte man die Röcke mit den passenden Haken ein. Man knöpfe das Gummiband auf die Bluse und hake den Rock auf das Gummiband. Auf diese Art sitzen die Blusen stets stramm, rutschen nicht heraus und zerreißen nicht.

51. Bastseidene Kleider zu plätten. Sie müssen trocken geglättet werden.

52. Weißes Leder zu reinigen. Ein ebenso einfaches, wie vorzügliches Mittel, um schmutzige, weiße Ledersachen zu reinigen, ist folgendes erprobtes Verfahren: Zunächst sind erforderlich: klares Wasser, eine ausrangierte Zahnbürste, etwas weiße Seife, Salmiakgeist und ein reines Tuch. Nachdem man dieses alles zurechtgelegt hat, schüttet man in eine Viertel Tasse Wasser 2—3 Teelöffel Salmiakgeist. Hierein taucht man die Bürste, auf die vorher etwas Seife gebracht wurde und reibt dann damit vorsichtig die schmutzigen Sachen ab, indem man von Zeit zu Zeit wieder etwas Salmiakwasser auf die Bürste nimmt. Die zu reinigenden Gegenstände zu sehr zu durchweichen, ist nicht ratsam, da infolgedessen die Sachen leicht beschädigt werden; ebenso ist allzu heftiges Bürsten zu vermeiden. Hierauf feuchtet man ein reines Tuch an und reibt damit

den schmutzigen Seifenschaum ab. Ist alles gut entfernt, so wird mit sauberem Lappen nachgetrocknet. Durch Schwitzen gelb gewordene Stellen lassen sich bei dem Verfahren nicht ganz beseitigen, wie dies ja überhaupt niemals der Fall ist. Auch ist diese Methode nur bei ganz weißem Leder anzuwenden, da infolge des Salmiaks farbige Verzierungen usw. verschwinden und auch weiß werden. Vielfach herrscht die Sitte, weiße Lederwaren mit Benzin abzureiben, was aber den großen Nachteil hat, nicht gründlich zu reinigen, viel Zeit in Anspruch zu nehmen und obendrein noch gelbe Ränder zu hinterlassen, was bei diesem Verfahren ganz ausgeschlossen ist, da die Sachen gründlich und schnell sauber werden.

53. Risse in Tuch zustopfen. Tuch läßt sich sehr schlecht stopfen, da in dem glänzenden Gewebe jeder Stich bemerkbar ist. Handelt es sich um einen Riß, so kann man mitunter bei dunklen Stoffen ein braunes, bei hellen Stoffen ein blondes Frauenhaar benutzen. Sollte dies aus irgendeinem Grunde nicht angängig sein, so nehme man feinste Seide in der passenden Farbe und stopfe vorsichtig mit feiner Nadel nur von links, die Stiche so klein wie möglich machend, damit sie auf der rechten Seite noch von den glänzenden Haaren des Tuches verdeckt bleiben. Gilt es, ein Loch zu stopfen, das vielleicht durch Brand oder Motten entstanden ist, so legt man am besten ein Stück Tuch unter, achtet aber dabei genau auf den Fadenlauf des Stoffes, da es sonst in der Farbe eine andere Schattierung zeigt. Nun näht man zunächst von rechts mit recht kleinen Stichen und feinster Nadel den Rand des Loches ohne Umschlag dem Flicken auf. Man mache dabei nicht mehr Stiche als unumgänglich notwendig sind; dann schneidet man so viel von dem Flicken links fort, daß nur ein etwa 1 cm breiter Rand bleibt, und näht diesen ebenfalls mit wenigen, nicht nach außen durchgreifenden und losen Stichen an. Hierauf rauht man mit der Spitze der Nähnadel auf der rechten Seite den Rand des Flickens leicht auf und bürstet mit einer weichen Bürste darüber. Ist die Arbeit gut gemacht, so ist der Schaden kaum wahrzunehmen.

54. Blusenschoner. Um bei zartfarbenen, unwaschbaren Blusen die häßlichen Schmutzflecke zu vermeiden, die da entstehen, wo Rücken und Bluse unmittelbar in Berührung kommen, habe ich mir von dünnem Stoff Schutztücher genäht, in Form einer Kinderserviette. Das Schutzteil hängt im Rücken herunter und wird durch einen angeschnittenen Kragen vorn mit Knöpfchen geschlossen. Am Schutzteil unten sind Bänder als Schluß angebracht.

55. Muster zu pausen. Muster, die man aus der Zeitung abgepaust hat, kann man sich leicht vervielfältigen, wenn man 8—10 Streifen Seidenpapier — je nach der Breite des Musters — ganz gleichmäßig übereinander heftet. Obenauf kommt das Muster; nun schraubt man das Füßchen von der Nähmaschine ab und sticht mit der Nadel genau das Muster durch, so gibt es mit wenig Mühe eine ganze Anzahl Muster auf einmal.

56. Enge Glacéhandschuhe lassen sich dadurch erweitern, daß man sie in ein mit Wasser angefeuchtetes Tuch wickelt, sie nach Verlauf einiger Stunden über die Hand zieht und so trocknen läßt. Daß das Einstreuen von Talkum in zu enge Handschuhe das Anziehen derselben sehr erleichtert, dürfte wohl allgemein bekannt sein, doch dient dieses Mittel auch gleichzeitig

dazu, um Handschuhe vor dem Durchschwitzen zu bewahren. Reichliches und öfteres Einstreuen von Talkum ist in diesem Falle am Platze.

57. Schweißflecken. Je nach Farbe und Empfindlichkeit des Stoffes wende man zur Entfernung von Schweißflecken stark verdünnten Salmiakgeist (1 Eßlöffel voll auf ein Glas Wasser) oder dünne Gallseifenlauge an, der man eine Kleinigkeit Salmiakgeist zusetzt. Bei Seide probiere man stets erst in einer Stoffalte, ob die Farbe von dem Fleckmittel nicht angegriffen wird.

58. Rotweinflecken. Rotweinflecken werden am besten, solange sie noch naß sind, dick mit Kochsalz bestreut. Danach sind sie mit lauwarmem Wasser auszuspülen und mit einem Fleckenstift zu behandeln. Die Obst- und Weinfleckenstifte beseitigen derartige Flecken leicht und haben den Vorzug, das Gewebe des Stoffes nicht anzugreifen.

59. Hellfarbigen Musselin zu waschen. Man wässere das Kleid mehrere Tage in klarem Wasser ev. mit etwas Borarzusatz. Das Wasser muß öfters erneuert werden. Die Streifen verschwinden in den meisten Fällen ganz. Man muß beim Waschen von Musselinkleidern überhaupt sehr vorsichtig sein, damit nicht erst Streifen entstehen; sie dürfen nie mit Seife direkt in Berührung kommen. Eine Abkochung von Quillajarinde oder eine leichte, mäßig warme Seifenlauge aus Gallseife oder auch Toilettenseife bereitet, eignet sich am besten zum Waschen von Wollmusselin. Dem Spülwasser wird ein Guß Essig zugesetzt.

60. Feine Stoffe zu nähen. Ganz feine Stoffe, wie Crepe de Chine, Musselin usw. ziehen sich beim Maschinennähen gerne kraus. Um dies zu verhüten, empfiehlt es sich, einen untergeschobenen Bogen Papier mitzusteppen, der später durch Abreißen leicht zu entfernen ist.

61. Durchbrochene Strümpfe. Um die jetzt so beliebten durchbrochenen Strümpfe länger tragfähig zu erhalten, hat sich folgendes als am praktischsten bewährt: Die schadhaften Füßlinge eines Strumpfpaares schnitt ich ab und legte sie auf eine andere Beinlänge, von der der ebenfalls zerrissene Füßling entfernt war. Aus einer Beinlänge bekommt man zwei Ersatzfüße, muß nötigenfalls den Umschlag am oberen Ende des Strumpfes aufschneiden, was noch einige Zentimeter Länge mehr ergibt. Mit weißen Reihfäden bezeichnete ich die Konturen des Fußes, gab eine breite Naht zu und nähte den Fuß mit der Maschine. Die inneren Nähte versäuberte ich mit Hexenstich. Den so gewonnenen Ersatzfuß nähe man auch mit Hexenstich, und zwar recht locker an, da sonst der Faden beim Anziehen reißt. Aus drei Paar schadhaften Strümpfen gewinnt man so zwei Paar brauchbare, deren Ansatznaht fast ganz unfühlbar ist.

62. Veilchenflecke aus weißer Eolienne lassen sich, wenn sie nicht zu alt sind, meist noch mit Wasser auswaschen. Anderenfalls befeuchtet man die Flecke mit Wasser, zündet einen Schwefelfaden an und hält die betreffende Stelle in die aufsteigenden Dämpfe. Wenn der Fleck verschwunden ist, wäscht man gut mit reinem Wasser nach. Man kann die Flecke aber auch mit Wasserstoffsuperoxyd entfernen. Zu diesem Zwecke mische man Wasserstoffsuperoxyd mit soviel Salmiakgeist, daß die Flüssigkeit deutlich danach riecht, taucht den Fleck hinein oder befeuchtet ihn so oft mit dem Gemisch, bis er verschwunden ist.

63. Heidelbeerflecke. Man versuche es einmal, die mit Heidelbeersaft befleckten Stellen einer farbigen Wolldecke längere Zeit in Milch zu legen, die öfter erneuert werden muß. Dann beträufele man sie mit Zitronensaft und lasse sie so 24 Stunden liegen. Dann in lauwarmem Wasser gut ausspülen, und die Flecke werden sicher verschwunden sein.

64. Ganz feine Strümpfe selbst anzustricken. Man schneidet den beschädigten Strumpffuß ab und schlägt am Bein einen Saum um, der etwa 1 cm breit ist. Auf die umgebogene Stelle häkelt man eine Kette von festen Maschen mit feiner Baumwolle. Diese nimmt man dann mit Stricknadeln auf und strickt den Fuß wie gewöhnlich an. Der umgebogene Rand wird mit Seide anlangettiert und trägt so recht wenig auf. Das Verfahren hat auch den Vorteil, daß man nicht zu viel abzunehmen hat, weil man mit dem Häkelhaken nicht in jede Masche zu stechen hat und also gleich die richtige Maschenanzahl, die jede geübte Stickerin nach der Stärke von Garn und Nadeln genau anzupassen imstande ist, aufhäkeln kann.

65. Anilintintenflecke aus Schreibtischtuch. Man taucht in solchem Falle einen leinenen Lappen in schwach mit Essigsäure angesäuertem Alkohol und behandelt damit die betreffenden Stellen; eine Behandlung, die, wenn nötig, mehrmals vorgenommen werden muß. Der Alkohol muß vor dem Gebrauch mäßig erwärmt werden, was man am besten durch Einstellen der Flasche in warmes Wasser bewerkstelligt.

66. Alizarintintenflecke aus Schreibtischtuch. Alizarin- und andere Tintenflecken entfernt man mit konzentrierter Weinsteinsäurelösung und einem sauberen Leinenlappen, wonach man sofort mit sauberem Wasser nachwäscht. Die Tuchfarbe muß aber echt sein, sonst wird sie von der Säure angegriffen.

67. Kakaoflecke aus farbigen Stoffen zu entfernen, verwendet man mit Vorteil Glyzerin. Man reibt die Flecke mittels eines Schwammes mit bestem raffinierten weißen Glyzerin an, wiederholt dies einigemal und wäscht dann mit destilliertem Wasser oder Spiritus aus. Mittels dieses Verfahrens kann man sogar Stoffe mit zarten Farben reinigen, ohne daß die Farben durch die Glyzerinbehandlung leiden.

68. Kaffeeflecke aus weißem Atlas zu entfernen. Man kann dieselben vorsichtig mit einer schwachen Wasserstoffsuperoxydlösung betupfen und dann mit lauwarmem Wasser nachspülen. Doch rate ich dringend, zuvor an einem wertlosen Stück eine Vorprobe zu machen. Für schwarzen Samt läßt sich diese Methode jedoch nicht anwenden. Hierfür empfehle ich Ihnen ein Abbürsten mit einer lauwarmen Seifenrindeabkochung, Nachbürsten mit Wasser und Aufdämpfen des Samt in bekannter Weise.

69. Leim statt Stärke. Zum Stärken bunter Kleider, Schürzen, leinener Mäntel usw. ist gewöhnliche Stärke nicht vorteilhaft, da sie leicht weiße Flecke macht. Sehr angenehm und einfach ist dagegen die Verwendung von Leim. Man kaufe gewöhnlichen Tischlerleim und koche denselben mit reichlich Wasser ganz schwach seimig; die Sachen sehen dann wie neu aus.

70. Rostflecke lassen sich, da sich Eisenverbindungen leicht in Kleesalz lösen, mit diesem bequem entfernen. Doch ist darauf zu achten, daß dieses nicht allzulange auf die Leinwand einwirkt, da sie sonst leidet. Gutes

Nachspülen mit Wasser ist unbedingt erforderlich. Die Flecke verschwinden auch schnell in einer warmen Lösung von 1 Teil Oxalsäure, 1 Teil Zitronensäure, 1 Teil Kochsalz und etwas Zinnchlorür in Wasser.

71. Stockflecke lassen sich aus schwarzem Atlas durch folgende Mittel entfernen: Eine Mischung von 1 Teil Salmiakgeist und 4 Teilen Wasser, oder eine Mischung aus 1 Teil Salmiakgeist und 5 Teilen Wasserstoffsuperoxyd. Sind infolge längerer Lagerung viele Flecke im Stoff vorhanden, dann feuchtet man mit einem Schwamm oder Wattebausch den ganzen Stoff an, und legt ein reines Tuch, das mit derselben Mischung durchtränkt ist, über den Atlas, rollt beides zusammen und läßt es bis zum nächsten Tage liegen. Wenn die Flecke verschwunden sind, wird der Atlas von der Rückseite geplättet. Handelt es sich nur um einzelne Flecke, dann kann man so verfahren, daß man auf die angefeuchtete Stelle ein gleichfalls angefeuchtetes Tuchstück oder Wattebausch legt. Je jünger die Flecken sind, desto leichter verschwinden sie, je älter sie sind, desto länger dauert es. In solchem Falle kann man von einer einmaligen Behandlung noch keinen Erfolg erhoffen.

72. Reparatur der Regenschirme. Am schnellsten wird der Schirmbezug an der Spitze des Schirmes schadhaft, und es kommt nicht selten vor, daß sogar ein neuer Schirm durch einen Zufall an dieser Stelle vorzeitig durchgescheuert wird. Oder der Defekt kommt zustande, wenn unsere Schuljungen während einer lustigen Balgerei dieses lästige Kulturanhängsel sorglos in den ersten besten Sandhaufen spießen. Läßt sich die Sache nicht durch Stopfen reparieren, so kann man durch Aufsetzen eines Kappenteiles den Schirm wieder herrichten und kann die Kosten für einen neuen Bezug vorläufig erhalten. Zunächst schneidet man ein Papiermuster in Form eines Dreiecks zu. Es mißt von der oberen Spitze bis zur Basis etwa 10 cm und hat eine untere Breite von gleichfalls 10 cm. Dieses Muster steckt man auf einem Teile des aufgespannten Schirmes fest, so daß es mit der oberen Spitze den Schirmstock berührt. Hat man die Form in Übereinstimmung mit dem Schirmteil gebracht, so schneidet man danach acht gleiche Teile von Stoff zu und gibt ringsherum 1 cm für die Naht zu. Man kann die noch guten Stücke von einem alten Schirmbezug dazu verwenden, oder wenn man den nicht zur Verfügung hat, nimmt man schwarzen Satin, jedoch linksseitig, da er rechtsseitig zu glänzend ist und infolgedessen zu sehr auffallen würde. Nun heftet man die acht Teile zusammen und probiert dieses achteckige Kappenteil noch einmal dem Schirme auf. Es muß faltenlos passen. Dann näht man auf der Maschine die Nähte, ohne sie auszudehnen, zusammen. Jetzt entfernt man den kleinen Ring, welcher den Ansatz des Schirmbezuges am Schirmstock verdeckt. Man muß zu dem Zweck einen kleinen Stift herausziehen. Dann wird das Kappenteil aufgesetzt, zunächst am Stock ringsherum befestigt, dann an den Nähten angeheftet, an der unteren Kante gleichfalls angeheftet und wenn alles glatt und faltenlos sitzt, an dem unteren Rande sauber auf dem Schirmbezug festgenäht. Nun hat man nur noch den Ring an seine Stelle zu fügen und den Stift einzuklopfen.

73. Öle dunkler Strohhüte. Daß der Öllappen im Hause für polierte und gebeizte Möbel eine große Rolle spielt, ist allgemein bekannt, nicht so, daß er auch zum leichten Renovieren alter dunkler Hüte vorzüglich

ist, seien sie nun garniert oder ungarniert. Man glaubt immer, der Hut müsse neu lackiert werden, macht man dies aber zu oft oder nicht mit dem besten Lack, so wird der Hut hart und bekommt einen zu auffallenden Glanz. Nicht so, wenn man ein Läppchen, etwa einen alten Strumpf, in Provencer Öl taucht, gut ausdrückt und damit den unansehnlich und grau gewordenen Hut, den man vorher sorglich abgerieben oder abgebürstet hat, abölt, was ihn wie neu erscheinen läßt. Mit genügender Vorsicht kann man, besonders bei schwarz garnierten Hüten, bis nahe an die Garnierung abölen. Das Verfahren hält lange, kann aber nach Wunsch öfter wiederholt werden. Den noch nicht trocknen Hut hüte man vor Staub.

74. Ausgezeichnete Art, Tintenflecke zu entfernen. Aus glattem Schreibpapier lassen sich Tintenflecke leicht mit einigen Tropfen Apfelsinensaft entfernen. Nachtupfen mit reinem naßgemachtem Pinsel und trocknen mittels Löschblatt.

75. Tintenflecke aus Papier. 1. Man löst Chlorkalk in Wasser auf, reibt mit dieser Lösung den Fleck, der rötlich wird und feuchtet ihn dann mit Ammoniak an. Dann wird mit Wasser nachgespült und getrocknet. 2. Man wendet nach einander Sauerampfersalz und Chorkalk an. Danach wird nachgewaschen und durch Überfahren mit einem Eisen getrocknet. 3. Mit dem Bart einer Feder bringt man einen Tropfen Essig auf den Fleck, feuchtet ihn mit Chlorwasser an und trocknet dann mit Löschpapier ab.

76. Kopiertintenflecke. Verdünnte Salpetersäure tropfe man auf den Fleck im Tuch, dann schnell mit klarem Wasser ausspülen. Hiernach wende man Eau de Javelle an. Der Fleck wird dann verschwinden. Auch für das Holz der Bürste ist dies Verfahren empfehlenswert; doch werden dabei beide Mittel abwechselnd angewendet ohne Wasserspülung bis zum Erfolg. Zuletzt wird mit Terpentinöl die Holzfläche nachgerieben. Beide Mittel sind nur mit äußerster Vorsicht zu benutzen; es darf kein Tröpfchen auf Hände und Kleider fallen. Am besten taucht man den Knochengriff einer Bürste, der leicht zu reinigen ist, in die Flüssigkeit und läßt dann abtropfen.

77. Tintenflecke aus Tischdecken entfernt man, indem man den Fleck mit lauwarmem Wasser anfeuchtet und feine Oxalsäure darauf streut. Die Tinte wird sich in braune Farbe verwandeln, die man durch Spülen mit Wasser entfernt.

78. Nochmals Tintenflecke aus hellem Wollstoff. Man soll sofort mit roher Milch auswaschen und die etwa davon zurückbleibenden Spuren mit Seifenwasser nachwaschen. Die Tinte verschwindet spurlos bei der Berührung mit der rohen Milch; man tauche herzhaft einen Schwamm hinein und wasche ordentlich damit aus, darnach spüle man mit lauwarmem Seifenwasser nach. Zum Schluß plättet man den Stoff feucht von der linken Seite.

79. Tinte aus Perserteppichen. Die frisch vergossene Tinte wird so gut wie möglich mittels eines Löffels entfernt, dann gießt man etwas kalte süße Milch über die Stelle, läßt sie einen Augenblick einziehen und wiederholt das Aufgießen. Ist dieses drei- bis viermal geschehen, so spült man mit kaltem Wasser und trocknet mit weichem Tuche nach. Wenn es sich um alte Flecke handelt, so sind diese wiederholt mit Zitronensäure zu befeuchten und danach jedesmal fast trocken zu reiben, bis der Fleck verschwunden ist.

80. Tintenflecke sind nur zu beseitigen, so lange sie frisch sind, sonst hinterlassen sie stets Spuren. Handelt es sich um Eisengallustinte, so befeuchtet man den Fleck mit Wasser und tupft warme konzentrierte Oxalsäure auf. Dann reibt man feine Zinnspäne auf und wäscht schließlich mit warmem Wasser ab. Liegt Alizarintinte vor, so feuchtet man mit Wasser an, behandelt mit Weinsäure und wäscht gut nach, ev. kann man zum Schluß mit etwas Eau de Javelle nachbleichen.

81. Schwarze Glacéhandschuhe aufzufrischen. Werden die Spitzen der schwarzen Glacéhandschuhe unansehnlich, so ist dieser Schaden leicht auszubessern. Ich fülle in eine Flasche für 10 Pf. Spiritus und für 10 Pf. Nigrosin, nehme ein Bäuschchen Watte, schüttle die Flasche erst tüchtig und betupfe dann die schlechten Stellen mit der Flüssigkeit. Auch die Ecken der ledernen Handtaschen oder eines Buches kann man wunderschön damit auffrischen.

82. Versengte Wäsche. Um versengtes Weißzeug herzustellen, lasse man 60 g Walkererde in $^1/_{16}$ l Wasser aufkochen und füge dann 30 g Hühnermist, 15 g Seife und den Saft von zwei Zwiebeln hinzu, so daß es eine feste Masse gibt, von der man etwas auf die beschädigten Stellen gießt, welche dadurch wieder ganz weiß werden, wenn sie nur versengt, nicht verbrannt und die Fäden zerstört waren.

83. Mattfarbiger Satin wird in dicker (sauerer) Milch sehr schön, Flecke reibt man vorher mit Gallseife ein, wäscht in der Milch, spült kalt nach und preßt den Satin dann zwischen starken Leinentüchern. Feucht plätten.

84. Reinigung eleganter Garderobe soll mit großer Sorgfalt geschehen; es sind die Dienstboten besonders dazu anzuleiten, wenn man nicht vorzieht, die Reinigung selber vorzunehmen. Seidenkleider dürfen nicht abgebürstet werden; nachdem man sie ausgeschüttelt, reibt man sie mit Watte, die in Mull eingewickelt ist, ab und wechselt die Mullhülle, so oft dieselbe noch Schmutz annimmt. Wollenstoffkleider hingegen müssen ausgeklopft und dann ausgebürstet werden. Die Hauptsache dabei ist aber, daß die Kleiderbürste ganz rein ist. Darauf wird oft nicht geachtet, und meist ein und dieselbe Bürste für die verschiedenartigsten Reinigungsarbeiten benutzt. Da das Waschen der Borsten mit Seife für die Bürsten nicht sonderlich zuträglich ist, so reinige man sie nach jedem Gebrauch an einem reinen Papier, das mit der linken Hand gegen die scharfe Kante des Tisches gehalten wird, während man mit der rechten Hand die Bürste solange unter fortwährendem Wechseln des Papiers an diesem reibt, bis letzteres sauber bleibt.

85. Farbiger Kattun wird in Kleienwasser aus Weizenkleie ohne Seife oder Lauge gewaschen und in kaltem Essigwasser 1 : 10 nachgespült. Die Farbe leidet hierbei nicht.

86. Wertvolle echte Spitzen müssen sehr eigen behandelt werden, um sie zu reinigen und ihnen ihre ursprüngliche Farbe wieder zu geben. Zunächst bügelt man die Spitzen leicht auseinander, faltet sie zu einem kleinen Päckchen zusammen und näht dasselbe in reine, weiche Leinwand ein. Dieses Päckchen hängt man 24 Stunden lang in reines Olivenöl. Aus dem Öl genommen, drückt man das Päckchen sanft aus und kocht es eine Viertelstunde

lang in Seifenwasser aus Marseillerseife, dann spült man es in lauwarmem Wasser gut aus und taucht es in reines Wasser, in dem sehr wenig Stärke aufgelöst ist. Schließlich werden die Spitzen aus ihrer Umhüllung herausgenommen und mit Nadeln auf ein frisch überzogenes Plättbrett aufgeheftet. Trocken geworden erscheinen sie wieder rein und haben ihre ursprüngliche Form und Farbe wieder erlangt.

87. Schwanbesatz. Man legt den Schwanenpelzbesatz in lauwarmes Wasser, in dem Marseillerseife aufgelöst wurde, läßt ihn darin einige Stunden weichen und drückt ihn vorsichtig aus. In reinem, mit etwas Blau versetztem Wasser nachspülen, nochmals ausdrücken, ausrütteln und an der Luft trocknen.

88. Schmutzigen Velvet reibe man auf dem Plättbrett mit reiner Semmelkrume ab.

89. Echte Korallen läßt man zum Reinigen einige Minuten in einer schwachen lauwarmen Sodalösung liegen, bürstet sie mit Seifenschaum aus lauem Wasser aus und spült kalt nach. In erwärmter Roggenkleie oder Sägemehl zwei Stunden nachtrocknen.

90. Schwarze Spitzen auffrischen. Man ziehe die Spitzen in lauwarmem Wasser hin und her, um sie vom Staub zu befreien, drücke sie leicht aus, bis nach wiederholtem Wechseln des Wassers dieses beim Ausschwenken der Spitzen klar und rein bleibt. Nun lege man die Spitzen sauber auseinandergezogen und recht glatt zwischen stark gedrucktes Zeitungspapier, beschwere sie mit einem großen Gegenstand, der gleichmäßig aufliegt, am besten einem großen Buch und lasse sie so liegen, bis sie trocken sind, dann nehme man sie heraus und überbügele sie leicht zwischen zwei trockenen Tüchern. Durch die Druckerschwärze, die die Spitzen im feuchten Zustande aufnehmen, sind sie wieder schön glänzend und steif geworden.

91. Schwarze wollene Spitzen reinigt man dadurch, daß sie in einer Abkochung von Rauchtabak eingeweicht und nachdem in der Abkochung hin- und hergezogen werden. Stark beschmutzte Spitzen müssen noch außerdem mit der Tabakbrühe gebürstet werden. Nachdem werden die Spitzen sanft ausgedrückt, zum Trocknen aufgehängt und noch feucht zwischen Leinentüchern geplättet. Sind die Wollspitzen mit Perlen benäht, so gibt man den Spitzen beim Plätten eine Unterlage von Flanell oder Fries und bedeckt sie mit Leinwand.

92. Gardinenwäsche. Nachdem die abgenommenen Gardinen gut ausgeschüttelt sind, um den losen Staub herauszubekommen, sehe man jede einzelne durch, um etwaige Fehler (Löcher, Risse usw.) vor der Wäsche auszubessern, dann lege man sie hübsch gleichmäßig in einen Kübel mit kaltem Regenwasser, worin sie mehrere Stunden oder eine Nacht weichen müssen. Nachdem die Gardinen in dem kalten Wasser nicht gewaschen, sondern nur ausgedrückt wurden, werden sie wieder zusammengelegt in einen Kübel gelegt und eine recht fette, lauwarme Seifenlauge darüber gegossen, worin sie gleichfalls mehrere Stunden ruhig liegen bleiben. Nach dieser Zeit wird jede Gardine gründlich und ohne eine Stelle zu übergehen, darin gespült, nicht gewaschen, da dies die Gardinen zu sehr angreift. Man nimmt dabei die Gardine in die linke Hand der Breite nach zusammen, natürlich ein Stück vom Ende ab; mit der rechten Hand schüttelt und spült man das herunterhängende

Ende tüchtig in der Lauge, bis es ziemlich rein erscheint, dann greift die linke Hand ein Stück weiter und die rechte spült das nun frei gewordene Teil, und so weiter der ganzen Länge nach. Sind auf diese Weise alle Gardinen durchgespült, dann werden sie wieder in einen reinen Kübel gelegt und dieses Mal eine kochend heiße ebenfalls sehr fette Lauge darüber gegeben, in welcher sie zugedeckt so lange liegen bleiben, bis die Hand die Wärme des Wassers gut ertragen kann. Sind die Gardinen aus dieser Brühe ebenso wie aus der vorigen gewaschen, so sind sie blendend weiß und werden zweimal in klarem Wasser gespült. Darnach werden sie gestärkt und gleichzeitig creme gefärbt, wozu man Ocker benutze, welcher durch ein Läppchen in Wasser gedrückt zum Verdünnen der gekochten Stärke benutzt und womit jeder gewünschte Ton gelb zu erzielen ist. Die Gardinen darf man nie auswringen, sondern nur ausdrücken, bei welcher Behandlung dieselben sich vorzüglich halten. Nach dem Trocknen sprengt man sie gut ein und steckt sie am andern Tage mit Stecknadeln auf dem Teppich (auf welchen zuvor ein Bettuch gesteckt wurde) auf, und zwar ganz gleichmäßig und recht straff; dann geht man mit einem heißen Eisen darüber und nehme sie sofort ab, wonach dann die zweite und dritte an die Reihe kommt, und so weiter.

93. Rohseide zu waschen 1. Gewebe aus Rohseide wäscht man vorteilhaft, ohne sie vorher einzuweichen, mit einer guten Schmierseife in nur lauwarmem Wasser. Dann wird in lauwarmem Wasser gespült, im Schatten getrocknet und der trockene Stoff, ohne ihn einzusprengen oder sonst zu befeuchten, auf der rechten Seite geplättet. Hat der Stoff an Halt und Glanz verloren, so kann man ihm mit Tragant Appretur geben. Man hüte sich vor einem Zuviel. Eine gehäufte Messerspitze voll Tragantpulver genügt z. B. für eine Bluse. Man läßt den mit Wasser verrührten Tragant aufquellen und setzt ihn zu dem letzten Spülwasser.

94. Rohseide zu waschen 2. Rohseide wäscht man in gekochtem, heißem Seifenschaum, spült sie in weichem Wasser, um sie dann durch Wasser zu ziehen, in das man etwas Spiritus gegossen hat. Vor dem Plätten muß die Rohseide etwa 24 Stunden in einem feuchten Raum liegen. Hat dagegen die Rohseide Appretur, so wasche man sie auf einer glatten Fläche, indem man sie mit folgender Mischung bürstet: 1 Eßlöffel Honig, 1 Eßlöffel Schmierseife und 2 Eßlöffel Spiritus in 1 l Regenwasser aufgelöst. Das Zeug darf nicht ausgerungen werden, sondern man läßt es auf der Schnur ablaufen. Als Seidenappretur eignet sich folgende Flüssigkeit: In 1 l kochenden Wassers werden 15 g Gelatine aufgelöst, verrührt und filtriert.

95. Waschen und Appretieren von verschiedenen Stoffen. Um gewaschenen Seidenstoffen ihren alten Glanz nebst Appretur wieder zu verleihen, tränkt man sie mit einer Auflösung arabischen Gummis, den man in jeder Drogerie erhält. Bei stärkeren Seidenzeugen muß die Lösung dünner sein, während sie bei dünneren Stoffen dicker, steifer nötig ist. Das Zeug spannt man am besten in einen Rahmen, den man sich mit leichter Mühe aus vier glatten, bewickelten Stangen — Besen oder dergleichen — herstellt und an den Ecken festbindet oder nagelt. Ist der Stoff glatt gespannt, so streicht man mit einem Schwamm die klebrige Masse behutsam und gleichmäßig auf die linke Seite, doch so, daß sie nicht durchschlägt. — Wollstoffe, denen durch

Waschen die Appretur entzogen wurde, überbürstet man mit gutem Erfolge mit einer Tragantgummi- und Stärkemehllösung. Um diese herzustellen, rührt man von beiden Teilen zu gleichen Mengen mit kaltem Wasser einen Brei an, den man am nächsten Tage mit siedendem Wasser übergießt und die Lösung durch ein sauberes Tuch filtriert. Auch diese Stoffe spannt man in einen Rahmen und läßt sie darin trocknen.

96. Flecke aus Seidenstoff entfernt man mit Kartoffelmehl oder Kartoffelwasser (lau), indem man die Flecke trocken plättet zwischen Seidenpapier. Bier- und Zuckerflecke beseitigt man, indem man zu ersteren 1 Teil Wasser und 1 Teil Spiritus nimmt und hiermit die Flecke mit einem weichen, weißen Lappen befeuchtet und dann trockenplättet wie oben. Um die Zuckerflecke zu entfernen, fängt man den Dampf des kochenden Wassers auf und reibt mit diesem die Flecke, bis sie verschwinden.

97. Schmutz aus zartfarbigen Voilekleidern. Sind die Flecke von Straßenschmutz entstanden, so mischt man Benzin und Wasser (1 Teil Benzin, 2 Teile Wasser) und reibt damit die Flecke aus. Zwischen Tüchern mit mäßig heißem Eisen auf beiden Seiten nachbügeln.

98. Tinte und Farbflecke entfernt man aus Wäsche mit Rhabarbersaft. Man zerkocht dazu einige Stengel in Wasser und reibt damit die Flecke ein; mit klarem Wasser und Gallseife nachwaschen und kalt nachspülen.

99. Schwarze Spitzen, Krawatten, Bänder werden wie neu, wenn man sie ohne Seife in schwarzem Kaffee zweimal wäscht. Man bügle sie, zwischen Tüchern noch feucht, trocken. Um Spitzen etwas Halt zu geben, vermische man den Kaffee beim zweiten Waschen mit gut aufgelöstem Gummiarabikum.

100. Veraltete Kakaoflecke entfernt man sehr einfach, indem man Eigelb mit chemisch-reinem Glycerin vermischt, diesen Brei mit einer Federpose auf den Fleck aufträgt, vorsichtig reibt und mit reinem heißen Wasser nachspült.

101. Erkennung von Kunstseide. Ob man es mit echter Seide oder mit einem Kunstprodukt zu tun hat, läßt sich auf folgende Weise leicht feststellen: Man hält ein kleines Stück von dem zu prüfenden Stoffe über eine Lampe und entzündet es. Während echte Seide sich schnell zusammenkräuselt, bald verlöscht und Asche von hellbräunlicher Farbe abgibt, brennt künstlich erzeugte Seide langsam weiter, krümmt sich und läßt eine dunkelbraune Asche zurück. Zerdrückt man die Asche der echten Seide, so zerstäubt sie, die der unechten dagegen nicht.

102. Haltbare Kinderstrümpfe. Hat man den Hacken mit Deckelchen so weit fertig gestrickt, daß die Maschen nur auf einer Nadel sind, so ist er, ehe man die Seitenmaschen aufnimmt, leicht mit der Nähmaschine zu bearbeiten. Auf die Maschine nimmt man als Obergarn Seide von der Farbe der Strümpfe und in das Schiffchen haltbaren Zwirn, und nun durchsteppt man den Hacken mit feinsten Stichen immer schräg von links oben nach rechts unten und dann umgekehrt. Auch Knie für Kinderstrümpfe können auf diese Weise haltbarer gemacht werden. Nur müssen dann diese Strümpfe bis unters Knie zweiteilig gestrickt werden. In dieser Weise gearbeitete Strümpfe halten reichlich viermal so lange als nach der gebräuchlichen Art gestrickte.

103. Abfärbendes Inlett. Jede Hausfrau wird wissen, daß die vom Inlett auf die Bettwäsche abgefärbten Stellen waschecht geworden sind und weder durch Seife, noch durch Bleichmittel herausgehen. Die verfärbten Stellen werden in gewöhnlichem Spiritus eingeweicht, ihn so oft wechseln, bis er keine rote Farbe mehr zeigt. Nun behandelt man die Bezüge wie jedes andere Wäschestück.

104. Schwarze Spitzen. Schwarze Spitzen reinigt man auf folgende Art: Man bürstet zuerst auf beiden Seiten den Staub sauber ab. Dann steckt man sie stramm auf ein Bügelbrett, indem man sowohl die Kante, wie jede Zacke einzeln mit Stecknadeln ansteckt. Man reibt die Spitzen dann mit einem Schwämmchen oder einem Lappen, der in Salmiakwasser (kaltes Wasser mit etwas Zusatz) genetzt worden ist, ab und läßt die Spitzen trocknen. Erst dann werden die Nadeln entfernt. Die Spitze erscheint jetzt wie neu, und da sie keinen Bügelglanz hat, ist sie auf beiden Seiten zu verwenden.

105. Glanzplätten. Nachdem Oberhemden und Kragen gewaschen, gespült und, wenn nötig, gebläut worden sind, läßt man sie vollständig trocknen. Dann löst man gute Hoffmannstärke auf, auf 1 l Wasser etwa 60 g und rührt dies zu einer milchigen Flüssigkeit. Vorher hat man etwas Borax und den in jeder Drogerie erhältlichen Plättbalsam zum Kochen gebracht und setzt dies nach dem Erkalten der Stärke zu. Die Menge genügt für etwa 4 Hemden. Nun nimmt man die Vorderteile, den Kragen und die Manschetten in die linke Hand, schließt sie fest, damit nichts in die Teile dringen kann, die weich bleiben sollen, taucht in die Stärke, läßt alles gut durchweichen, drückt mit der rechten fest aus, ohne die linke zu öffnen. Dann legt man die gestärkten Teile aufeinander und rollt das Hemd links zusammen. So bleibt es 12—24 Stunden. Den nächsten Tag schreitet man zum Plätten. Sollten die gestärkten Teile zu trocken geworden sein, so befeuchtet man sie von links mit einem Läppchen. Nun plättet man sie recht sorgfältig ganz trocken, ohne falsche Falten zu machen. Um dem Plätteisen die nötige Glätte zu verleihen, läßt man es über ein Kissen gleiten, das man sich aus einem alten, etwa achtfach zusammengelegten Tuch hergestellt hat, in welches zerkleinerte Reste von Stearinkerzen eingenäht sind. Für das eigentliche Glanzplätten braucht man ein Brettchen aus hartem Holz, etwa 80 cm lang und 40 cm breit, mit Flanell bezogen. Darauf legt man einen der eben geplätteten Teile, fährt rasch mit dem feuchten Läppchen darüber hin, nimmt das Plätteisen mit beiden Händen, um mehr Kraft zu haben, und beschreibt mit der Spitze desselben, schnell von rechts nach links gehend, eine Zackenlinie, ohne eine Stelle auszulassen oder den Druck zu vermindern. Es gibt auch besondere Eisen zum Glanzplätten, bei denen läßt man das breite, abgerundete Ende über die zu plättenden Teile gleiten. Hierin die richtige Fertigkeit zu erlangen, ist Übungssache. Sollten sich Blasen bilden, so befeuchte man sie, drücke fest an und lasse das Stück etwas liegen; beim Überplätten wird man finden, daß sie verschwunden sind. Auch bedenke man, den Kragen und Manschetten die gewünschte Form zu geben. Man tut dies auf verschiedene Weise, meist durch Zusammenbinden mit Bändern. Hat man Kragen mit umgeschlagenen Ecken, so befeuchte man die Bruchstelle gut, ehe man sie umplättet; man wird dadurch das Brechen verhüten. Dann trockne man die Wäsche gut am Ofen, sie wird dadurch

steifer und behält die Form besser. Hat man bunte Hemden zu behandeln, so setze man der Stärke wenig Borax zu, da derselbe die Farbe angreift. Bezüglich Verwendung von Stärkeresten sei auf einen anderen Artikel hingewiesen.

106. Eisenchloridflecke. Um Eisenchloridflecke ebenso wie Tintenflecke und Rostflecke aus Stoffen zu entfernen, schlägt man folgenden, selbst für die feinsten Gewebe unschädlichen Weg ein: Die Stoffe werden zunächst gleichmäßig mit heißem Wasser durchgeweicht und dann eine kleine Weile in eine ganz verdünnte Schwefelammoniumlösung (2 Eierbecher konzentrierte, in der Apotheke erhältliche Lösung auf 1 Eimer lauwarmen Wassers) gelegt. Hierbei bildet sich Schwefeleisen. Um dieses zu entfernen, was sehr leicht geschieht, legt man die Stoffe in ganz verdünnte Salzsäure (2 Eierbecher auf 1 Eimer Wasser). Der infolge Schwefeleisenbildung schwärzlich gewordene Fleck verschwindet hierin sehr bald, und man hat nur noch Sorge zu tragen, die in dem Gewebe befindliche Säure zu entfernen. Nachdem man den Stoff gründlichst nach der Salzsäurebehandlung mit klarem Wasser gespült hat, legt man ihn in eine schwache Sodalösung, welche die vorhandene Säure neutralisiert. Sollte nach diesem Verfahren der Eisenfleck nicht weichen, so wiederholt man das ganze Verfahren eventuell auch noch ein drittes Mal. Man achte, daß man wirklich Schwefelammonium, nicht etwa schwefelsaures Ammonium erhält. Mit Metallen darf diese Flüssigkeit nicht in Berührung gebracht werden.

107. Lederlappen. Seit Jahren bediene ich mich eines weichen Waschleders zum Staubabwischen. Dasselbe nimmt den Staub viel vollständiger fort als ein baumwollenes oder leinenes Tuch, da der Staub fest am Leder haftet. Die Leder werden bei mir allwöchentlich gewaschen. Man tut ein Stückchen Soda in heißes Wasser, und gießt dann soviel kaltes Wasser hinzu, daß dasselbe ziemlich kühl ist. Dann seift man die Leder in diesem Wasser tüchtig und wringt sie mit dem vollen Seifenschaum aus; je mehr Seife desto besser. Spülen darf man sie nicht, da sie sonst hart werden. Sind die Leder an einem nicht zu heißen Orte völlig getrocknet, so zieht man sie tüchtig hin und her; sie werden dann so weich und zart wie neu.

108. Teppichreinigung. Teppiche reinigen sich ausgezeichnet mit Salmiak. Nach dem Klopfen und Bürsten lasse man dieselben strichweise mit einem reinen Scheuertuche abreiben, das man in einem Eimer voll Regenwasser, welchem man 8 Eßlöffel Salmiakgeist zugesetzt hat, nicht völlig trocken ausdrückt. Man erneuere von Zeit zu Zeit das schmutzige Wasser.

109. Aufhänger. Aufhänger schneide ich nie vom ganzen Stück, sondern benutze dazu Restchen von Borten, Litzen, Bändern, auch gut erhaltene Enden von schon gebrauchter, derartiger Bandware. An grobe Hand- und Wirtschaftstücher kann man auch doppelt gelegte und überwendlich zusammengenähte Leinen- oder Shirting-Streifen als Aufhänger benutzen.

110. Messingketten. Kann man die Messingketten abhängen, so legt man sie in Sodawasser und bürstet sie unter Anwendung von Seife. Sind sie sehr schwarz, so bereitet man eine Mischung von Mehl, Salz und Essig, und bürstet sie damit aus, doch ist hiernach ein öfteres sehr sorgfältiges Spülen nötig, da irgendwelche zurückbleibende Spuren von der Mischung Grünspan

erzeugen. Danach trocknet man die Ketten mit einem weichen Tuch. Müssen die Ketten hängen bleiben, so wasche man dieselben mit lauem Salzwasser ab und trockne sorgfältig. Salzwasser nimmt vorzüglich den Fliegenschmutz ab, ohne der Bronze zu schaden; auch vergoldete Bilderrahmen und Ölgemälde reinigt man auf diese Weise von Fliegenflecken und Staub. Zu Putzpommade und Kreide rate ich auf keinen Fall, da beides schwer aus den Gliedern der Kette wieder herauszureiben ist, und die Ketten dann unschön aussehen.

111. Das Umbiegen der Teppiche. Man heftet unter die betreffenden Stellen ein Stück steife Pappe von entsprechender Größe und nähe noch etwas graue Futterleinwand darüber. Bei schmalen Decken empfiehlt es sich, einen Streifen steifer Pappe an beiden Enden der ganzen Breite nach zu befestigen.

112. Allerlei Abfälle. Unbrauchbar gewordene Laken geben kleine Bettücher und Windeln. — Ausgediente Küchenwäsche kann zu Tischlappen verwendet werden. — Alte Taschentücher benütze man zum Reinigen der Zylinder und Lampenglocken. — Abgeschnittene Herrenstrümpfe (Fuß) umrändert man am Schnittrand und näht einen Henkel daran, um sie dann als praktische Topfanfasser zu benutzen. — Gardinen, die meist nur in der Mitte schadhaft sind, zerschneidet man zu Zuggardinen. Die gebogten Kanten geben einen sauberen Schmuck für die Bretter der Küche und Speisekammer. — Aus schadhaften Hemden, die nicht mehr auszubessern sind, fertigt man Erstlingshemdchen, Windeln, Kindertaschentücher; die Rückenteile der Herrenhemden geben Überzüge für Plättbretter.

113. Aufhänger aus alten Lederhandschuhen. Um dauerhafte Anhänger für schwere Garderobestücke herzustellen, umwickele man kräftige Schnur oder Bindfaden mit einem Streifen Handschuhleder, welches man sorgfältig der Länge nach festnäht.

114. Sporfleck aus Stoff. Man legt einen Bogen Löschpapier dreifach zusammen, benetzt das Papier mit reinem, zum vierten Teil mit Wasser verdünnten Salmiakgeist, legt den Stoff mit den Flecken darauf, überdeckt den Stoff mit einer zweiten Lage Löschpapier und preßt hierauf das Ganze mit einem schweren Gegenstand, bis der Fleck verschwunden ist. Sollte die Farbe des Stoffes etwas verändert sein, so reibt man denselben auf der Rückseite mit verdünntem Essig.

115. Plüschbezüge-Auffrischung. Es lohnt sich sehr wohl, einen verschossenen Plüschbezug abzunehmen und neu färben zu lassen, die Kosten sind nur halb so hoch, als für neuen Plüsch, doch muß man bei einem normalen Sofa etwa 1—1 ¼ m neuen Plüsch mit einfärben lassen, da das Gewebe beim Färben einfährt. Hat der Plüsch Fehler, so können sie durch Aufpressen eines Musters sehr gut beseitigt werden.

116. Ränder bei der Reinigung. Um die häßlichen Ränder, welche durch das Aufgießen von Benzin auf den Fleck entstehen, zu vermeiden, gieße man den Benzin auf ein Läppchen, womöglich von demselben Zeug wie das Kleid, und reibe dadurch den Fleck etwas mühsamer, aber stets ohne Rand heraus.

117. Hellfarbigen Atlas zu reinigen. Man legt auf einen Tisch eine reine Serviette, auf diese den Atlas oder das Band, taucht ein Bäuschchen reine, weiße Watte in Kartoffelmehl und reibt damit den Atlas dem Strich

nach, bis der Schmutz verschwunden ist. Natürlich muß man die Watte erneuern, wenn sie nicht mehr sauber ist. Auf diese Art leidet die Farbe nicht im mindesten.

118. Bierflecke. Bierflecke aus hellen Wollkleidern zu entfernen. Man legt die fleckige Stelle auf ein altes Leinenstück, taucht ein feines Schwämmchen oder weiches Läppchen in eine Mischung von halb lauwarmem Wasser, halb reinem Spiritus, und reibt, sorgfältig stets nach einer Richtung streichend, so lange, bis der Fleck verschwunden ist. Nachher plättet man die Stelle zwischen zwei reinen Tüchern.

119. Weiße Waschlederhandschuhe zu waschen. In 2 l laues Wasser schüttet man einen knappen Eßlöffel Stearinöl und ebensoviel Salmiakgeist und schlägt dies so lange, bis es schäumt. Nun teilt man dies in zwei Teile, drückt die Handschuhe, ohne sie zu reiben, fünf Minuten lang in der ersten Brühe, dann drückt man sie fest aus, legt sie in die zweite Brühe, reibt sie nach einigen Minuten heraus, drückt sie fest aus, dreht sie um, bläst die Finger gut auf und läßt sie im Schatten trocknen. Dann reibt man sie leicht, kehrt sie auf die rechte Seite und zieht sie gut in Fasson. Sie werden prächtig weiß und weich.

120. Färben der Spitzen. Wünscht man Spitzen leicht getönt, so legt man sie nach dem letzten Spülen in einen starken Aufguß von Tee oder Kaffee und läßt sie eine Zeitlang darin ruhen, drückt sie leicht aus und plättet sie. Mit Tee erscheint die Spitze grünlich, mit Kaffee gelblich gefärbt.

121. Teerflecke. Man reibe die Flecke gut mit geschlagenem Eigelb ein und spüle sie sauber mit lauem Wasser nach.

122. Spitzen zu bügeln. Die vollendete Spitze wird mit der Kehrseite nach oben auf ein mit Flanell überspanntes und mit weißem Tuch bedecktes Brett gelegt und mit kaltem Wasser, in dem man einige kleine Stücke Stärke aufgelöst hat, ganz befeuchtet. Nachdem man ein zweites reines Tuch darüber gelegt hat, wird mit heißem Eisen so lange geplättet, bis die Spitze wieder ganz trocken geworden ist. Sind gewaschene Spitzen zu plätten, die Pikotabschluß haben, so sind vor dem Plätten sämtliche Pikots aufzuziehen und einzeln mit Stecknadeln festzustecken.

123. Alte Bändchenspitze auszubessern. Das Ausbessern der Bändchenspitzen ist mit keinerlei besonderen Schwierigkeiten verbunden und läßt sich auch von Laien leicht ausführen. Für die schadhaft gewordenen Stellen hat man zuerst die Vorzeichnung auf Pausleinen herzustellen, wobei man nach allen Richtungen hin einige Zentimeter zuzugeben hat, damit auch ein Teil der unverletzten Spitze mit aufgeheftet werden kann. Die schadhaften Stellen sind — erst wenn die Spitze aufgeheftet ist — auszuschneiden, die Bändchen durch neue zu ersetzen und die Stäbchen und Füllstiche wie bei jeder anderen neuen Spitze einzuarbeiten.

124. Spitzenwäsche. Die schmutzig gewordenen Spitzen legt man einige Stunden in reines Wasser und wäscht sie hierauf in lauwarmem Seifenwasser so lange, bis sie wieder ganz sauber geworden sind; jedes Zerren und Reiben, das die Spitzen schädigen könnte, ist dabei zu vermeiden. Die gewaschenen Spitzen sind dann noch in kaltem Wasser so lange zu spülen, bis der Seifenschaum daraus entfernt ist, und das Spülwasser klar bleibt.

125. Stuhlrohr zu waschen. Man wäscht das Rohrgeflecht mit Wasser, dem man einen guten Schuß Salmiak beigefügt hat, tüchtig mit einem Schwamm ab, und zwar von beiden Seiten, stellt dann die Stühle in Zugluft, deshalb die Prozedur womöglich an einem etwas windigen Tage vornehmend; nach dem Trocknen ist das Geflecht wieder sauber und straff.

126. Stuhlrohr zu waschen. Mit ziemlich heißem Salzwasser und nicht zu scharfer Scheuerbürste wird das Rohrgeflecht der Stühle gereinigt oder mit Seifenwasser (nicht von Faßseife) abgespült, getrocknet und in Zugluft gestellt. Das Geflecht wird, auf diese Weise behandelt, wie neu.

127. Tintenflecke aus poliertem Holz. Um Tintenflecke aus dunkel poliertem Holz zu entfernen, genügt häufig schon ein wiederholtes Auswaschen mit lauwarmem Wasser. Schneller kommt man zum Ziele, wenn man in dem Wasser etwas Kleesalz auflöst. Bei sehr hartnäckigen Flecken tränkt man einen Wattebausch mit der Lösung und läßt ihn längere Zeit auf dem Fleck liegen. Sollte die dunkelbraune Farbe etwas leiden, dann wird mit entsprechender Beize — in Drogerien in allen Nüancen zu haben -- nachgebeizt und nach dem Trocknen mit etwas Bohnerwachs blank poliert.

128. Stearinflecke. Durch leichtes Reiben und Drücken entfernt man die Hauptmasse des Stearins. Den zurückbleibenden Fleck bedeckt man mit einem weichen Tuch oder Löschpapier und beschwert mit einem warmen Bügeleisen; zuvor lege man aber das Eisen auf ein anderes Tuch und Papier, um sich zu vergewissern, daß es nicht zu heiß ist, damit Sengflecke vermieden werden. Das Auflegen des Eisens ist evtl. mehrfach zu wiederholen und dabei frische Unterlagen zu verwenden. Kerzenflecke im Karton behandelt man ähnlich. Man schabt mit stumpfem Gegenstande, z. B. Löffelrand, die Hauptmasse des Stearins ab und behandelt dann mit Tuch oder Papier und Eisen. Sollte bei dieser Behandlung noch etwas Stearin zurückbleiben, dann macht man sich einen Brei aus Magnesia und Benzinoform, trägt auf, läßt trocknen und entfernt dann.

129. Stearinflecke. Mit einem über einem Licht oder einer Lampe erwärmten Messer kann man gut aushelfen. Man legt über den Fleck etwas Seiden- oder Löschpapier und plättet mit dem heißen Messer darauf hin und her. Selbstverständlich ist hierfür kein gutes Messer zu verwenden, sondern ein einfaches, breites Küchenmesser, da die Hitze der Flamme das Messer angreift.

130. Gehäkelte Ferſen. Bei gewebten oder mit der Maschine gestrickten Strümpfen empfiehlt es sich, die schadhaft gewordenen Ferſen nicht einzustricken, sondern einzuhäkeln. Dabei fällt das mühselige, und dabei doch meist nicht tadellose Aufnehmen der Maschen auf die Stricknadel fort und die ganze Arbeit ist bedeutend angenehmer auszuführen und schnell fördernd. Die Strumpfränder, aus denen die Ferſe getrennt wurde, werden sofort mit festen Maschen umhäkelt und die Ferſe ebenfalls aus festen Maschen, bei denen man aber immer die vorhergehende Masche ganz zu fassen hat, in hin- und zurückgehenden Touren gebildet. Das Dächel wird beim Häkeln genau wie beim Stricken behandelt und die Seitenränder des Füßlings der neuen Ferſen angehäkelt. Zum Einhäkeln dieser Ferſen muß das Garn etwas feiner wie das des Strumpfes sein. Die gehäkelten Ferſen halten viel länger wie die

gestrickten und lassen sich, wenn sie schadhaft sind, bedeutend leichter heraustrennen und ergänzen, weshalb viele Damen beim Stricken neuer Strümpfe die Fersen gleich einhäkeln. Bei den ganz feinen Sommerstrümpfen, deren Fersen so schnell zerreißen, empfiehlt sich dieses einfache Ergänzungsmittel ganz besonders und man verwendet hierfür am besten feine Cordonnetseide, die sehr gut hält und nett als gehäkelte Ferse aussieht. Bei schwarzer Baumwolle, die leichter brüchig wird wie jede andere farbige, stricken praktische Damen die Fersen und Spitzen von ungebleichter Baumwolle derselben Stärke; diese halten ungleich länger und sind sehr angenehm im Tragen, da sie weicher bleiben und nicht brennen, wie die aus schwarzer Baumwolle hergestellten.

131. Gipsabgüsse der Füße. Um passendes Schuhwerk zu bekommen, lasse man sich von einem Bildhauer oder Gipser einen Gipsabdruck seiner Füße machen, nach diesen zwei Holzleisten und danach seine Schuhe. Solches Fußwerk sitzt wie angegossen und kann allen denen empfohlen werden, die über schlechtsitzende Schuhe zu klagen haben. Gipsfüße und Holzleisten kosten zusammen etwa 20 Mk.; es stehen diese Kosten zur erlangten Annehmlichkeit in gar keinem Vergleich.

132. Strohhüte zu säubern. Man löse für 5 Pf. Zuckersäure in ¼ l lauem Wasser auf und bürste mit einem alten Bürstchen den Hut, bis er wieder vollständig weiß ist. Nachher spült man mit Wasser ab und läßt ihn trocknen. Wenn er halb abgetrocknet ist, drückt oder bügelt man ihn wieder nach seiner Form. Das Bürstchen, sowie das Gefäß, mit welchem die Zuckersäure in Berührung kommt, muß aber vor den Kindern streng verwahrt werden, da Zuckersäure ein ziemlich starkes Gift ist. Ich benütze meist eine leere Sardinen- oder Einmachebüchse, die ich nach dem Gebrauch vernichte.

133. Ölfarbenflecke aus Kleidern. Man wasche die noch frischen Flecke sofort mit einfacher Waschseife und warmem Wasser aus. Das Terpentinöl, welches auch schon als Reinigungsmittel empfohlen wurde, ist hier gänzlich überflüssig und braucht nur dann angewandt zu werden, wenn die Farbe Lack enthält. Es darf mit der Reinigung nicht gesäumt werden, denn sobald die Farbe im Stoff trocken ist (und das geht manchmal sehr schnell) nützt weder Terpentin noch Seife mehr. Doch auch hier ist noch nicht alles verloren. Man löse Soda in heißem Wasser auf, setze einen kleinen Teil Schmierseife bei und bringe den beschmutzten Teil des Kleides in diese Brühe. Nun kommt es eben darauf an, wie lange die Flecken schon im Kleide sind, sie können unter Umständen schon in einer Stunde herausgehn. Seifensiederlauge hilft zwar noch besser, ist aber weniger zu empfehlen, da sie den Stoff zu stark angreift. Da aber diese letzten Mittel nicht ohne Gefahr für den zu reinigenden Stoff verwendbar sind, so ist es stets das sicherste, die Flecke sofort nach dem Unfall in obiger Weise zu entfernen.

134. Lackierte Teebretter. Rostflecke entstehen im Tischzeuge sehr häufig durch die lackierten Präsentierbretter, wenn auf deren Rückseite Lack abgesprungen ist. Solche schadhafte Stellen lackiere ich mit schwarzem Spirituslack über, wie ich ihn zum Lackieren der Hüte gebrauche.

135. Bastseide zu waschen. Hierzu nehme man milde, weiße Seife, reibe den Stoff tüchtig und spüle ihn in klarem Wasser. Dem letzten Spülwasser setze man etwas aufgelösten Zucker und ungefähr 2 Tafeln weiße,

gelöste Gelatine hinzu, da diese beiden Teile der Seide Glanz und Steife verleihen. Man hänge das Kleid möglichst glatt zum Trocknen auf und plätte dasselbe, wenn es noch halb feucht ist.

136. Bast- oder Rohseide. Ein echter Rohseidenstoff läßt sich vortrefflich bei allen möglichen Gelegenheiten verwenden, und ist der wirtschaftlichste und angenehmste Stoff, den man tragen kann. Er bleibt auch stets modern, denn alles ist modern, wenn man es der Mode anpaßt. Ist der Rohseidenstoff zu einem Kleide nicht mehr zu verwenden (der Fall tritt ein, wenn er drei- bis viermal gewaschen ist), so ist er noch lange nicht abgetragen, denn der Stoff ist unverwüstlich. Eine Bluse hiervon ohne Futter ist für Reisen oder Landpartien sehr angenehm. Ein Unterrock für den Sommer mit Spitzenansatz auf der Falbel aus einem abgelegten rohseidenen Kleide sieht sehr gediegen und vornehm aus. Auch Sonnenschirm-Überzüge aus Rohseide sind sehr praktisch, ebenso Frisier- und Staubmäntel und Sportanzüge. Rohseide hat auch den Vorzug, jede Altersstufe gut zu kleiden. Für Damen lassen sich auch sehr hübsche Negligéjäckchen, Beinkleider, ja sogar Reisehemden mit zu dem Gegenstande passenden Spitzen herstellen. Für Herren und Knaben fertigt man Unterbeinkleider und Unterjacken aus Rohseide. Aus den kleinen Stücken bekommt man noch sehr gute Untertaillen heraus. Zuletzt gibt es noch immer gute Staubtücher. Ich möchte noch erwähnen, daß Rohseide statt Leinen und Baumwollstoffe zu Packungen zu empfehlen ist. Es ist praktisch, die Kleider aus Rohseide so zu arbeiten, daß man sie leicht aufbügeln und gegebenenfalls unzertrennt waschen kann. Die Spitzen müssen bei Kleidern immer besonders behandelt werden. Die echte Rohseide läßt sich sehr gut brühen und sogar auskochen, ebenso mit Seife in Seifenwasser waschen. Stets muß man Flecke oder schmutzigere Stellen zuerst besonders waschen, ehe man das Ganze einweicht, weil man sie im nassen Zustande im Stoffe nicht leicht findet. Auch muß man sehr gut nachschwemmen, und, um die Windefalten möglichst zu vermeiden, aus dem Schwemmwasser ohne Winden aufhängen. Der Rohseidenstoff muß vollkommen trocken (resch) sein, ehe er zum Bügeln (Plätten) kommt. Wenn der Stoff feucht gebügelt wird, bekommt er für immer braune Flecke. Rohseide wird stets auf der linken Seite und sehr heiß gebügelt. Sie läßt sich auch färben oder mit Mustern bedrucken. Ich bin grundsätzlich gegen das Färben, weil selten etwas anderes als ein unverhältnismäßig verteuerter Gegenstand herauskommt. Gewöhnlich ist der Stoff zu wenig, folglich muß man zukaufen. Rechnet man nun dazu den Färberlohn und neuen Zubehör, auch noch Schneiderlohn, und all dies für ein altes, wenn auch gediegenes Kleid, so folgt daraus, daß man das Färben besser unterläßt.

137. Knopflöcher. Um die Knopflöcher, besonders an Herren- und Kinderwäsche und -kleidern, dauerhafter zu machen, empfiehlt es sich, ein ganz schmales Litzchen in die Knopflöcher einzuarbeiten oder auch den Stoff doppelt zu nehmen.

138. Herrenhüte. Die Hüte sind mit einer weichen, schmalen, gebogenen Bürste täglich dem Striche nach zu bürsten; die innen feucht und schmutzig getragenen Gummistreifen sind mit feinem Spiritus abzuwaschen, wenn nötig zu ersetzen.

139. Herrenröcke und Mäntel. Schwere Röcke und Mäntel dürfen niemals an einem einzelnen Nagel aufgehängt werden, da sie sich verziehen, Pelzmäntel zerreißen an den Aufhängestellen, vielmehr müssen sie über einem hölzernen Kleiderarm oder -bügel aufbewahrt, auch sollten sie eigentlich nur an solchen hängend geklopft werden. Die fettigen Kragen werden öfter mit Benzin abgerieben, und zwar am besten mit einem Flicken desselben Stoffes. Ein sehr beschmutzter Anzug läßt sich, wenn Wolle und Farbe von guter Art sind, mit in Wasser und Salmiak getauchter Nagelbürste und Fleckenseife zuerst an allen Fleckstellen, die man sorgsam heraussucht, dann der ganzen Länge nach tüchtig abseifen, mit frischem Wasser gehörig abbürsten und möglichst feucht mit aufgelegtem Tuche bügeln, aufdämpfen, wodurch er ganz rein und frisch wird.

140. Herrengarderobe. Knöpfe werden mit schwarzem Eisengarn oder starkem Leinenfaden nie zu fest an den Stoff angezogen, festgenäht, wobei der Hals des Annähers ein paarmal fest umwickelt sein muß. Zur größten Schonung der untern Ränder der Tuchbeinkleider besetzt man sie gleich als neu stets folgendermaßen: Man kauft vom Schneider oder aus der Lederhandlung Reste von weichem, außen schwarz gegerbtem Hirschleder, wie sie sich aus dem Anfertigen von Reithosen ergeben, schneide sie in zweifingerbreite Streifen, nähe sie nun innen, dicht am untersten Rande, mit kleinen Nebenstichen so an, daß sie, umgeschlagen, rechts als schmales schwarzes Röllchen erscheinen, schlage um und nähe die untere Kante, innen im Beinkleid sichtbar, ebenfalls mit kleinen Nebenstichen an. Dies Leder ist eben so weich als zähe und hält ungemein lange, sodaß der untere Rand nie zerschleißen kann. Staubflecke werden mit frischem Wasser und eigens dazu bestimmtem Tuche, Fettflecke, wie oben angegeben, mit Benzin, Farbflecke mit Terpentin abgerieben. Sehr staubige Beinkleider sollten zuerst links gekehrt, hier geklopft und gebürstet, dann erst rechts ebenso behandelt werden. Krawatten werden mit Benzin recht gut gereinigt. Bei ordentlichem Anzuge dürfen niemals die Ränder an Hemden, Kragen, Manschetten auch nur im mindesten zerschlissen sein. Das einfache Abschneiden der Fäserchen ist nur ein Trugmittel. Man brüht schmale Leinen-Batistbändchen (zum Eingehen) vorher ein, steppt sie rechts — erst sorgsam aufgereiht — so an, daß sie, umgeschlagen, als Röllchen ohne sichtbare Kante auf der rechten Seite erscheinen, und näht sie dann innen, also auf der linken Seite der Wäsche, mit feinsten Nebenstichen an. Kragen, so behandelt, sind von neuen nicht zu unterscheiden, weil durch den Druck des Bügelns dann die feinen, darunterliegenden Steppstiche durchscheinen. Die Ecken müssen reichlich im tiefen Winkel eingelegt werden, um nicht zu spannen. Sind die Ansatzstellen der Knöpfe schadhaft, so werden sie zuerst nach aller Regel geflickt, dann auf der Linken ein quadratisches Batistband fein aufgenäht, wenn nötig, auch ein ebensolches auf der Rechten, und dann erst wird der Knopf wieder daraufgesetzt — eine Regel, die für alle Näherei überhaupt gelten sollte. Wer gleich von Anbeginn nur gute Stoffe nimmt, keine Mühe scheut, sie so solid als möglich zu verarbeiten, wird sich viel Verdruß und Mühe später ersparen. Alle spitzen Ecken müssen mit Stoffzwickeln (nicht nur festonniert) besetzt werden. Sämtliche Ränder des Ausschnittes (Beinkleider usw.) sollten nur mit stärksten, sogenannten

croisiert gewebten Baumwollbändern besetzt werden, die auch zum Binden viel stärker sind als Leinen- oder Stoffbesätze. Es empfiehlt sich bei farbiger Wäsche, nicht solche von vielerlei Farben anzuschaffen, um nicht so verschiedene Flicken aufbewahren zu müssen, und auch später mit einem zerschnittenen gebrauchten Stücke die andern wieder ausbessern zu können. — Von Zeit zu Zeit müssen die Stiefel mit Büffel-Lederfett tüchtig eingerieben und nach dem Eintrocknen erst glänzend gewichst werden. — Helle Wasch-Anzüge dürfen nicht zu heiß gewaschen, müssen in starkem Salzwasser geschwenkt und dürfen nur in Gelatine-Lösung gestärkt werden. Stärke verdirbt sie, indem die weißen Teilchen sie so rasch hell machen. Mittelfeine Gelatine, 8—10 Blätter für einen ganzen Anzug; dieselbe kalt eingeweicht, heißes Wasser bis genügend zugegossen und recht warm gestärkt.

141. Rotweinflecke aus grauem Tuch. Beim Entfernen von Rotweinflecken ist es ratsam, erst mal an einem Stückchen Tuch mit folgenden Mitteln zu versuchen, ob der graue Farbstoff nicht angegriffen wird: 1. Eine Lösung von 1 Teelöffel Zitronensäure in ½ l Wasser. 2. Wasserstoffsuperoxyd mit etwas Salmiakgeist versetzt und mit Wasser verdünnt. 3. Eau de Javelle, 1 Teelöffel auf 1 l Wasser. Wird selbst bei mehrfacher Behandlung mit einer dieser Lösungen die Farbe nicht verändert, dann kann man auch den Fleck damit behandeln; ich wiederhole aber ausdrücklich, daß bei den Vorversuchen der Stoff mehrfach behandelt werden muß, damit man nicht etwa später Enttäuschungen erlebt. Wird aber, wie zu erwarten, die Farbe angegriffen, dann bleibt nur noch der Ausweg, das Kleid färben zu lassen.

142. Dünne Stoffe feuersicher zu imprägnieren. Zum Imprägnieren von Geweben haben sich insbesondere wässerige Auflösungen von Ammoniaksalzen, z. B. schwefelsaures, phosphorsaures, borsaures oder wolframsaures Ammoniumchlorid oder borsaures, phosphorsaures und wolframsaures Natrium, Zink, Kalzium, Borsäure, Alaun, schwefelsaure Tonerde und vor allen Dingen Kalium- und Natriumsilikate bewährt. Am einfachsten dürfte wohl ein Imprägnieren mit den zuletzt genannten Mitteln sein; es geschieht dieses, indem man die Gewebe einfach in stark verdünntes Kaliwasserglas (10^0 Bó) einlegt, bis sich diese hiermit vollgesaugt haben, worauf man die Gewebe auswringt und zum Trocknen aufhängt. Da Wasserglas ein Alkali ist, kann es auf unecht gefärbten Geweben Mißfärbungen hervorrufen, weshalb erst ein kleiner Vorversuch angestellt werden muß.

143. Gelbe Schuhe zu schwärzen. Zum dauerhaften Schwarzfärben reinigt man die Schuhe erst gründlich von Schmutz und Staub und daraufhin mit etwas Terpentin oder Benzin. Wenn sie wieder ganz trocken sind, reibt man sie von allen Seiten mittels alten Tuches, Schwämmchens oder Pinsels mit erhitzter Lederschwärze ein, die man beim Sattler für weniges Geld bekommt. Am besten ist es, wenn man den Schuh bei dieser Prozedur stramm über einen Leisten oder Schuhspanner bringt. Sind die Schuhe trocken, so kann man sie nach Belieben mit Lack, Schuhcreme oder Wichse behandeln, sie verlieren ihre Farbe nicht mehr.

144. Rostflecke aus Wäsche. Fleckwasser gegen Rostflecke in der Wäsche. Man mischt in einem Glase 1 Teil Oxalsäure (giftig), 1 Teil Zitronensäure, 1 Teil Kochsalz und 8 Teile reines Wasser. Mit einigen Tropfen der

hieraus erhaltenen Lösung überstreicht man den Fleck und hält diesen sodann an ein mit heißem Wasser gefülltes zinnernes Gefäß (Wärmflasche oder dgl.), worauf der Fleck alsbald verschwindet. Die ursprünglich befleckte Stelle wird dann mit Seifenwasser ausgewaschen.

145. Konservierung hellseidner Handschuhe. Um sie bei vielem Waschen lange tragen zu können, kommt es auf die Art der Behandlung an. Sie werden wie neu, wenn man sie mit Gallseife, die in lauwarmem Wasser aufgelöst ist, auf der Hand wäscht, tüchtig spült, sie zwischen einem Tuch einige Stunden trocknet, dann möglichst nach der Fasson zieht und sie plättet. Damit sie nicht blank werden, legt man beim Plätten Seidenpapier über die Handschuhe.

146. Schwarzseidne Schürze. Schwarze Seide wird durch den Gebrauch leicht speckig. Man wasche sie in Essigwasser, wringe sie aus und bügle sie zwischen mit Essigwasser angefeuchteten Tüchern. Der Speckglanz wird sich verloren haben.

147. Schwarzer Schuhcreme. Eine geeignete Vorschrift zur Herstellung von schwarzer wasserfreier Terpentinölschuhcreme für Dosenfüllung ist folgende: 10 Teile Karnaubawachs (fettgrau oder kurantgrau), 13 Teile Paraffin 50/54°, 2,5 Teile Stearinsäure und 1,5 Teile Nigrosinbase werden nacheinander in der angegebenen Reihenfolge geschmolzen und hierauf nach Entfernen des Feuers oder Abstellen der Wärmezufuhr mit 73 Teilen Terpentinöl, welches unter ständigem Umrühren langsam zuzugeben ist, verdünnt; hierauf füllt man zwischen 52 und 48° in Dosen ab. Am besten werden diese Schmelzungen in einem doppelwandigen Dampffaß oder in einem Wasserbadkessel vorgenommen. Weniger geeignet ist ein Schmelzen über direktem Feuer oder auf Gas, da hierdurch leicht eine die Bindung der Masse erschwerende Überhitzung eintreten kann. An Stelle von Karnaubawachs läßt sich — unter entsprechender Reduktion des Terpentinölzusatzes — auch rohes Montanwachs oder eine Mischung von Karnaubawachs mit Montanwachs verwenden. Wird eine ganz glatte und spiegelnde Oberfläche — im Gegensatz zu der durch den Karnaubawachsgehalt hervorgerufenen geringelten Oberfläche — gewünscht, so muß man das Karnaubawachs gänzlich fortlassen und hierfür Montanwachs in Mischung mit Schellackwachs oder Candelillawachs anwenden. Auch in diesem Fall ist der Terpentinölzusatz zur Erreichung einer etwas festeren Konsistenz herabzusetzen. An Stelle der in obiger Komposition angegebenen Mischung von Stearinsäure mit Nigrosinbase kann man auch das fertig im Handel erhältliche Fettschwarz in fester oder dickflüssiger Form benutzen. Eine farbige wasserfreie Creme stellt man durch Zusammenmischen von 5 Teilen Karnaubawachs, 8 Teilen harzfreiem, ozokerithaltigem Zeresin oder raffiniertem Montanwachs und 20 Teilen Paraffin sowie Verdünnen mit 67 Teilen Terpentinöl her. Vor Zugabe des Terpentinöles kann die Wachsmasse durch Einrühren geringer Mengen öllöslicher Teerfarbstoffe in beliebiger Weise gefärbt werden. Zu Zeiten hoher Terpentinölpreise wäre ein Teil des Terpentinöles durch Terpentinölsurrogate oder Schwerbenzin zu ersetzen, doch ist davon nur soviel zu nehmen, daß der Geruch der Creme hierdurch nicht leidet. — Wasserhaltige, sogenannte verseifte Cremes stellt man her durch Zusammenschmelzen von 4 Teilen Karnaubawachsrückständen, 12 Teilen Montanwachs, 2 Teilen Japan-

wachs und 2 Teilen französischem Harz, darauffolgendes Emulgieren mit einer heißen Auflösung von 4 Teilen Pottasche in 76 Teilen Wasser unter ständigem Umrühren und nötigenfalls kurzem Aufkochen der gesamten Masse. Soll diese Creme für Gläserfüllung benutzt werden, so muß man den Wassergehalt um die Hälfte erhöhen. Gefärbt wird mit 3 bis 4 % wasserlöslichem Nigrosin. Eine weiße verseifte Creme, welche mit Teerfarbstoffen beliebig abzutönen ist, erhält man durch Verkochen einer Mischung von 14 Teilen Karnaubawachsrückständen, raffiniertem Montanwachs, Bienenwachs oder einer Mischung dieser, 2 Teilen Japanwachs und 1 Teil Harz mit 3 Teilen Pottasche in 80 Teilen Wasser. Die verseiften Cremes werden nach Eintritt der durch den Kochprozeß bewirkten glatten Lösung bis zur beginnenden Dickflüssigkeit gerührt und dann ausgefüllt.

148. Tinte aus heller Seide. Tintenflecke aus zartfarbigen Stoffen versuche man mit Bohnenwasser herauszubekommen. Man kocht zu diesem Zweck ¼ Pfd. weiße Bohnen in ¾ l Wasser, gießt die Brühe ab und wäscht die fleckigen Stellen damit.

149. Teer- oder Wagenschmierflecke. Man reibt den Fleck mit Butter ein, welche längere Zeit darauf bleiben muß. Dann entsteht ein Fettfleck, diesen entfernt man mit Benzin. Das Mittel ist vollkommen sicher. Sollten vom Benzin Ränder bleiben, was überhaupt sehr oft bei Fleckreinigung mit Benzin der Fall sein wird, so bestreut man diese mit pulverisiertem Gips. Sie verschwinden vollkommen.

150. Stearin- oder Talgflecke. Man erhitze kleine Mengen Watte in etwa fingerhutgroßen Stücken so lange, bis man sie nicht mehr in der Hand halten kann. Diese heißen Wattestückchen reibe man mit einer Zange oder Schere im Kreise auf den Talgflecken herum, bis die Kerzenmasse schmilzt und in die Watte hineinzieht. Ist dies mehrere Male wiederholt worden, so reibe man nach allen Seiten mit einem Bausch Leinwand, welcher vorher mit Petroleumäther (feuergefährlich!) befeuchtet wurde. Bei richtiger Anwendung des Verfahrens wird die Entfernung des Fleckes gelingen.

151. Stock- und Schimmelflecke aus Leinwand verschwinden mitunter, wenn man das befleckte Leinenstück eine Zeitlang jeden Morgen mit Wasser begießt und der stärksten Sonnenhitze aussetzt. Rascher kommt man zum Ziel, wenn man in dem Wasser einen Eßlöffel Salz und 1 Teelöffel Salmiakgeist auflöst, das Stück damit anfeuchtet und dann in die Sonne legt. Bei Benutzung von Buttermilch, saurer Milch oder Molken muß diese aufgekocht und heiß über das Zeug gegossen werden, es bleibt dann recht lange darin liegen und wird mit Seife ausgewaschen.

152. Blutflecke aus Leinwand. Blutflecke in weißer Wäsche lassen sich entfernen, wenn man sie mit einem Tröpfchen Wasserstoffsuperoxyd (3—5 %) anfeuchtet. Dies zieht das Blut zusammen und die Stelle ist sofort wieder weiß. Man spüle nun gleich mit warmem Wasser nach.

153. Blutflecke aus Halbwolle usw. Man befeuchtet die Flecke und läßt ein Stückchen Jodkalium auf den einzelnen Stellen zerfließen. Das Jodkalium löst das Blut, nachdem es einige Minuten auf die Flecke eingewirkt hat, und diese können dann leicht mit Wasser ausgewaschen werden.

154. Blutflecke aus Plüsch. Flecke in Plüsch sind wegen der Empfindlichkeit dieses Stoffes schwierig zu behandeln, man muß zuerst versuchen, ohne Wasser auszukommen. Der Fleck wird von beiden Seiten, außen und innen, her mit Benzinoform behandelt, und zwar so, daß man einen reinen Lappen mit Benzinoform anfeuchtet und damit abreibt; der Lappen muß aber so oft gewechselt werden, bis er nicht mehr schmutzig wird. Wahrscheinlich werden aber so die Flecke nicht völlig verschwinden, da bleibt dann nichts anderes übrig, als noch zum Wasser zu greifen. Zu 1 l lauwarmem Wasser gibt man etwa 5—10 Eßlöffel Salmiakgeist und reibt damit den Stoff ab, schließlich wird mit verdünntem Essig gut nachgerieben. Nach dem Trocknen befeuchtet man den Stoff von der Innenseite mit Wasser und zieht ihn dann mit der Innenseite mehrmals über ein heißes Plätteisen; durch den Dampf werden die Fäserchen wieder aufgerichtet.

155. Blutflecke. Blutflecke zu entfernen. Man rühre Weizenstärke mit wenig kaltem Wasser an, trage dieselbe dick auf den Fleck auf und lasse sie trocknen. Ist die Stärke von der linken Seite aus abgeklopft, so werden frische Flecke verschwunden sein; bei veralteten wiederholt man dieses Verfahren. Es hat den Vorteil, daß es auch bei zarten Farben und Stoffen angewendet, dieselben nicht angreift.

156. Verfilzte Strümpfe und Socken. Man wasche die Strümpfe zuerst in lauwarmem Wasser mit Seife aus, seife sie dann noch etwas an, werfe sie in warmes Wasser und koche sie eine geraume Zeit, wenn möglich, ½ Stunde lang. Jetzt spüle man sie und trockne sie an der Luft. So behandelte Strümpfe bleiben locker.

157. Verfilzte Strümpfe. Für die Winterszeit ist folgendes vorzügliches Verfahren, wollene Strümpfe zu waschen, ohne daß sie einlaufen, zu empfehlen. Man tut 1 Teil Salmiakgeist in etwa 10 Teile heißes Wasser und weicht die Strümpfe darin ein. Dann reibt man sie tüchtig durch, wringt sie aus und tut sie nochmals in eine neue Lösung von heißem Wasser und Salmiak. Seife darf nicht genommen werden. Das möchte ich ganz besonders betonen, denn Seife verfilzt die Wolle. Nachdem man die Strümpfe dann nochmals tüchtig durchgerieben und ausgedrückt hat, werden sie in reinem Wasser gespült und zum Trocknen aufgehängt.

158. Auftrennen verfilzter Strümpfe. Will man wollene Strümpfe, die durch das Tragen fest und filzig geworden sind, auftrennen, so muß man sie eine Weile in kochendes Wasser stecken und auch in diesem auftrennen.

159. Wollene Shawls. Feine weiße wollene Shawls reinigt man, indem man sie in eine Schüssel legt und recht sorgfältig mit etwas trockenem Weizenmehl abreibt, als wenn man sie waschen wollte. Darauf schüttelt man das Mehl gut aus. Falls das Tuch noch nicht ganz rein ist, muß das Verfahren wiederholt werden.

160. Putzfedern zu reinigen. 1. Die Federn taucht man in kaltes Wasser und legt sie dann auf einen Tisch. Mittels eines Leinwandbäuschchens, das in eine konzentrierte Oleinseifenlösung getaucht wurde, wäscht man die Feder durch Überfahren rein. Nach vollkommener Reinigung spült man sie in lauwarmem Wasser gut aus, so daß keine Seifenreste mehr zurückbleiben, trocknet sie dann zwischen reinen trockenen Tüchern ab und zupft sie vorsichtig

zurecht. Ist bei bunten Federn die Farbe etwas verblaßt, so fügt man dem Spülwasser ein wenig Essig hinzu. Man probiere aber erst an einer kleinen Stelle der Feder, ob das mit Essig vermischte Wasser der betreffenden Farbe günstig ist. 2. Man schlägt gewöhnliche Seife oder venetianische Seife, die in kochendem Wasser aufgelöst ist, schaumig. Darin schwenke man die Federn hin und her, bis sie rein sind. Dann hängt man sie zum Trocknen in die Sonne, oder noch besser in die Nähe eines warmen Ofens.

161. Stockflecke aus Leinen beruhen auf einer allmählichen Zersetzung der Leinwandfaser durch Schimmelpilze und sind mit dem Vermodern des Holzes vergleichbar. Falls die Zersetzung schon zu weit vorgeschritten ist, gibt es natürlich kein Mittel zur Entfernung der Flecke, und an den betreffenden Stellen entstehen bald Löcher. Macht sich die Zersetzung aber erst sichtbar, so hilft Waschen mit starker Seifenlauge, der man noch etwas Pottasche zusetzen kann, und nachheriges Bleichen. Die Entstehung derartiger Flecke läßt sich ganz gut vermeiden, wenn man das Trocknen der Leinwand nicht zu sehr verzögert. Namentlich gestärkte Leinwand ist dem Stockigwerden unterworfen, weil Stärke den Pilzen einen guten Nährboden bietet. Der Sicherheit halber kann man dem Stärkewasser antiseptisch wirkende Chemikalien, z. B. Chlorkalk, zuführen.

162. Weinflecke aus Seide. Weinflecke kann man aus seidenen Kleidern durch Aufstreichen eines Breies entfernen, den man aus geschabter guter Kernseife und weichem kochendem Wasser herstellte. Auf diesen Brei streut man pulverisierte Pottasche, läßt das Ganze 30—36 Stunden einwirken und wäscht die Masse dann sehr vorsichtig ab. Dieselben Flecke aus Samt werden mit einem Läppchen abgerieben, das man in eine Mischung von 6 Teilen Quillajerindenwasser und 1 Teil Salmiakgeist tauchte. Quillajerindenwasser bereitet man durch Übergießen von 1 Teil Rinde mit 20 Teilen Wasser, die Masse seiht man nach 12 Stunden durch.

163. Weinflecke aus heller Seide. Destilliertes Wasser oder Regenwasser wird zum Kochen gebracht, harte weiße Seife hineingeschabt und etwas Kaiserborax zugesetzt. Nach dem Erkalten benetzt man damit mittels eines reinen Seidenläppchens die Flecke. Das höchst einfache Verfahren wirkt unfehlbar, entfernt Rot- und Weißweinflecke, die selbst durch chemische Reinigung nicht zu entfernen sind, hinterläßt keine Ränder und macht die Seide nicht stumpf. Mit einem trockenen Seidenläppchen wird nachgerieben.

164. Brandflecke aus Linoleum. Handelt es sich um nur ganz oberflächliche Brandflecke, dann reibt man sie mit etwas Sand, der mit einem Gemisch von Wasser und Spiritus befeuchtet wird, ab, und bohnert die Stelle nach; war das Linoleum ev. gemustert und nicht durchgefärbt, dann ergänzt man das Muster gegebenenfalls durch Auftragen eines in Spiritus gelösten Farbstoffes. Geht der Fleck tiefer, dann muß die verbrannte Masse vorsichtig herausgeschabt werden, das entstandene Loch füllt man mit entsprechender Ölfarbe aus; handelt es sich aber um größere Löcher, dann schneidet man die betreffende Stelle aus und setzt neues Linoleum ein, da dieses Ausschneiden und Einsetzen sehr genau geschehen muß, läßt man es am besten durch einen Fachmann resp. Linoleumgeschäft besorgen.

165. Filzhüte zu reinigen. Salmiak, Weingeist zu gleichen Teilen wird mit etwas Salz verrührt. Mit weißem, wollenem Lappen befeuchtet man den Hut und reibt immer in der Runde von der Hutmitte anfangend, bis er sauber ist. Zuletzt wird er nach dem Strich gebürstet. — Weiße Hüte werden dann noch bepudert oder mit Kreide eingerieben.

166. Zylinderhüte zu reinigen. Mit einem weichen Tuche oder einer Bürste wird der Zylinder vom Staub befreit; dann streicht man mit einem weichen, feuchten Schwämmchen den Hut nach dem Haar; zuletzt wird mit einem seidenen Tuch nachgetrocknet. Der Hut wird wie neu.

167. Aufbügeln der Zylinderhüte auf englische Art. Man macht sich aus Samt einen länglichen, mit Watte ausgestopften Beutel (er braucht nicht dick zu sein), und wärmt ihn am Feuer, was bezweckt, daß die kleinen Härchen des Samts sich aufstellen. Damit fährt man über den Zylinder nach dem Strich, wodurch dieser einen schönen Glanz erhält. Es ist nicht unbedingt nötig, den Beutel anzuwärmen.

168. Beulen in Filzhüten. Ist ein guter Filzhut, mag er nun schwarz, braun oder grau gefärbt sein, mit Beulen versehen, oder nur eine Beule macht sich bemerkbar, so ist diese Beule nach dem Reinigen leicht mit Boraxwasser zu entfernen. In einen reinen Topf gießt man heißes Wasser, und auf 1 l 10 g Borax, so daß die Wasserdämpfe aus dem Topf steigen. Will man mehrere steife Filzhüte mit Beulen aufarbeiten, so setzt man den Topf auf den Spirituskocher, um fortwährend gleichmäßig heiße Wasserboraxdämpfe zu haben. Hierauf hält man die Hüte mit den Beulen über die Wasserdämpfe, um die feuchten heißen Wasserdämpfe intensiv auf die Beulen wirken zu lassen. Alsdann werden mit einem in Knäuel geformten Wollappen, während die Wasserboraxdämpfe von außen wirken, inwendig an der Beulenseite die Hutwände langsam und zum Schluß stärker gerieben. Der heiße Wasserdampf weicht die Beulenstelle, so daß durch das Reiben von inwendig die vorstehende Stelle wieder in ihre ursprüngliche Lage geht. Ist auf diese Art und Weise die Beule aus dem Filzhut entfernt, so wird mit einem weichen schwarzen Samtlappen die Beulenstelle von außen sanft gerieben, bis sie wieder mit dem anderen Teil des Filzhutes in gleicher glatter Lage ist. Übrigens erhält derselbe, nachdem der Hut gereinigt ist, durch Aufbügeln wieder ein flottes Aussehen.

169. Filzhüte aufzufrischen. Getragene Filzhüte werden wie neu, wenn man sie mit einem in Petroleum getränkten Läppchen kräftig abreibt. Zur Entfernung des unangenehmen Geruchs lüftet man die Hüte während einiger Tage am offenen Fenster.

170. Druckknöpfe. Um Druckknöpfe genau an die richtige Stelle setzen zu können, näht man erst das Teil mit dem Köpfchen an, streicht etwas Kreide darüber und bezeichnet damit an der gegenüberliegenden Seite die Stelle, wo die andere Hälfte des Druckknopfes hinkommen muß. Bei hellen Stoffen nimmt man statt der Kreide etwas Graphit, man braucht also nur mit einem weichen Bleistift die Köpfchen zu bestreichen.

171. Reinigung goldner Ketten. Man stecke die zu reinigende Kette in eine weithalsige Flasche, löse in warmem Wasser geschabte Kernseife und Wiener Kalk auf, gieße dies über die Kette und korke die Flasche zu. Tüchtig während mehrerer Minuten schütteln. Dann nimmt man die Kette heraus,

trocknet sie zwischen reinen Tüchern, nachdem man sie in reinem Wasser abgespült hatte.

172. Silberfiligran zu reinigen. Man reinigt sie am besten auf folgende Weise: Ein Stückchen weiße sodafreie Kernseife wird kleingeschnitten, in Wasser gekocht und dieser Brühe 2—3 Eßlöffel Salmiakgeist zugesetzt. In diese Lauge legt man die zu reinigenden Filigrangegenstände, läßt sie ¼—½ Stunde darin kochen, trocknet sie nach dem Herausnehmen mit einem weichen Leinentuch ab und läßt sie in der Nähe eines warmen Ofens völlig austrocknen. Sodann werden sie mit einem ganz weichen Bürstchen und feiner Kreide gebürstet und zum Schluß mit weichem Leder nachgerieben. Sie sind nun wieder schön und blinkend geworden.

173. Stopfen auf der Nähmaschine. Das Stopfen mit Hilfe der Nähmaschine hat sich bei den Hausfrauen immer mehr eingebürgert. Meist geschieht es mit Hilfe eines besonders anzuschraubenden Steppfußes, der den Druck von oben völlig aufhebt und es ermöglicht, den Stoff bequem vorwärts und rückwärts zu schieben. Hat man nach der großen Wäsche viel zu stopfen, so lohnt es schon, auch den Transporteur niedriger zu schrauben, da dies zum gleichmäßigen Stopfen nötig ist. Es läßt sich auch ohne besonderen Apparat und ohne Veränderung des Transporteurs mitten in einer gewöhnlichen Naht durch einen einfachen Handgriff ausführen. Während man nämlich mit der linken Hand den Stoff schiebt, hebt man mit dem Zeigefinger der rechten Hand leicht den Drücker, läßt ihn wieder sinken, sobald man vorwärts näht und hebt ihn aufs neue beim Rückwärtsnähen. Man spart also die Zeit, die Maschine für das Stopfen extra herzurichten und sie dann wieder für gewöhnliches Nähen vorzubereiten. — Für diejenigen Hausfrauen, die des Stopfens auf der Maschine noch völlig unkundig sind, sei noch gesagt, daß es sich am besten bei grobem Gewebe ausführen läßt, da man bei feinem auch eine feine Nadel einsetzen muß und sehr feines und weiches Garn verwenden muß, das natürlich leichter reißt. Handtücher, Tischtücher, Servietten sind ein dankbares Material. Ganz besonders zu empfehlen aber ist das Stopfen auf der Maschine für das Ausbessern von Knabenhosen. Es sieht weder schön aus, noch ist es von besonderem Vorteil, sich der Mühe zu unterziehen, einen neuen Boden einzusetzen. Aber einen Flicken unterzuheften, die schadhaften Stellen mit diesem Flicken zusammen schnell durchzustopfen, das geht mit der Maschine sehr schnell und ist kaum zu sehen. Es hält aber sehr gut, wenn man dicht steppt und wenn nötig, auch noch quer steppt.

174. Fettflecke aus Tischzeug sofort zu entfernen nehme man ein in Benzin getauchtes Schwämmchen, reibe damit den Fleck ab und wische mit einem reinen, weichen Läppchen nach. Zuvor schütze man die Politur des Tisches, indem man ein Stück weißes Papier unter die fleckige Stelle schiebt.

175. Vergilbte Wäsche. Wenn Wäsche durch langes Liegen im Schrank vergilbt ist, lege man sie 3 Tage in Buttermilch und wasche sie dann.

176. Weiße Wäsche. Eine blendend weiße Wäsche erzielt man durch folgende unschädliche Mischung: zwei Teile starker Spiritus und 1 Teil reines, sehr helles Terpentinöl, davon sind je 2 Eßlöffel voll auf 50 l Blauwasser zu geben, und damit ist die Wäsche zu blauen. Der unverdünnte Teil der Mischung kann längere Zeit aufbewahrt werden und ist als Fleckwasser bei starken

Fett- und Harzflecken gut zu gebrauchen. Wegen der feuergefährlichen Eigenschaft dieses Fleckwassers ist Vorsicht geboten.

177. Bunte oder Wollwäsche darf niemals mit Soda, sondern muß stets mit Salmiakzusatz behandelt werden.

178. Socken zu waschen. Socken und Strümpfe von Leuten, die an Schweißfuß leiden, werden mit Weinsteinsäure behandelt. Man löse 1 Eßlöffel voll davon in einen Suppenteller voll warmen Wassers auf, lege die Sohlen der bereits fertiggewaschenen und getrockneten Strümpfe (6 Paar für obige Lösung) hinein, drücke sie aus und trockne sie. Die Sohlen verfilzen dadurch nicht und bleiben stets weich, auch scheidet der Fuß nicht mehr soviel Schweiß aus.

179. Der Hosenspanner und die Wäsche von Herrenhosen. Die Hose wird gründlich geklopft; mittels eines Schwammes, der in Wasser mit Salmiakzusatz getaucht wird, reingerieben. Um gründlich zu sein, wiederholt man mit ausgewaschenem Schwamme und neuer Salmiakwassermischung das Abreiben. Bevor nun der Spanner in die feuchte Hose geschoben wird, bestimmt man die Linie der Bügelfalte. Den Teil vom Verschluß der Hose bis zum ersten Knopf des Bordes schlägt man an jedem Bein nach innen und drückt die beiden Knöpfe gegeneinander; links fasse man die Zipfel des Bordes aufeinander. So schlägt man die Hose, lege sie flach auf, die Beinlänge aufeinander, und vergleicht zur Vorsicht die Lage der Nähte. Dann klopft man mit dem flachen Bürstenrücken die äußeren Kanten der Beinlänge fest auf und schiebe jetzt von oben her den Spanner hinein. Eine gut gereinigte, feucht auf den Spanner gezogene Hose steht einer vom Schneider gereinigten, aufgebügelten nicht nach. Die einmalige Auslage für den Spanner ist schnell verdient.

180. Grasflecke aus Leinen. Man löst wenig Zinnoxydöl in viel Wasser und bestreicht damit die Flecke, die aber sofort reichlich in Wasser zu spülen sind.

181. Das Stärken von Kragen und Oberhemden. Zutaten: 250 g Reisstärke, 2 Blatt Gelatine, 1 gehäuften Eßlöffel Borax, für 5 Pf. weißes Wachs. In eine kleine Kasserolle gießt man einen Tassenkopf Wasser, tut die Gelatine unter Rühren dazu und gebe, wenn die Masse kocht, das Wachs hinein. Dabei ziehe man jedoch, des Anbrennens wegen, die Kasserolle vom Feuer. Inzwischen wird die Stärke in $\frac{1}{2}$ l Wasser klar gerührt, gebe von dieser 2 Eßlöffel zu der Masse, stelle sie abermals aufs Feuer, rühre bis zum Kochen und gebe die andere rohe Stärke, auf welche $\frac{1}{2}$ l recht heißes Wasser gegossen wird, unter Quirlen dazu. Zuletzt wird der in einem Tassenkopf voll Wasser aufgekochte Borax damit vermischt. Diese Stärke reicht für etwa 10 Oberhemden, $\frac{1}{2}$ Dutzend Manschetten und 1 Dutzend Kragen. Ist die Stärke nicht steif genug, so fügt man noch etwas rohe Stärke, im andern Falle etwas Wasser zu. Die Wäsche ist am Abend vor dem Bügeln zu stärken, jedes Stück tüchtig durchzureiben, lege die Sachen über Nacht in trockene Tücher und wickele diese fest zusammen.

182. Das Stärken der Glanzwäsche. Um eine steife Glanzwäsche zu erzielen, ist es Hauptbedingung, die Stärke sorgfältig vorzubereiten. Auf $\frac{1}{2}$ Pfd. beste Reisstärke rechnet man $1\frac{1}{4}$ l Wasser und 4 Kaffeelöffel Borax. In einer tiefen Schale weicht man mit wenig kaltem Wasser die Stärke

ein, den Borax dagegen läßt man 5 Minuten in ½ l Wasser kochen. Nun rührt man die Stärke ganz glatt, gießt unter beständigem Rühren das übrige Liter Wasser hinzu und zuletzt das kochende Boraxwasser. Da viele Herren Vor- und Oberhemden nicht so steif lieben, stärkt man zuerst Kragen und Manschetten, gießt dann noch so viel Wasser zu, als man das übrige steif zu haben wünscht. Die Wäsche wird tüchtig in der Stärke durchgerieben und so fest wie möglich ausgedrückt.

183. Kastanienstärke. Wo Kastanien in Menge vorhanden sind, lassen sie sich sehr gut zur Bereitung von Stärke verwenden. Sehr bald, nachdem die Kastanien vom Baum gefallen sind, sammle man die Früchte, schäle und reibe sie, falls einem nicht ein anderes Zerkleinerungsinstrument zur Verfügung steht. Wenn das Reiben auch etwas Arbeit erfordert, so erhält man dafür die Stärke vollkommen kostenlos. Dann bringt man die Masse in eine irdene Schüssel, vermischt sie mit Wasser und läßt sie hierin einige Stunden stehen. Den so entstandenen Brei drückt man durch einen reinen Beutel von nicht zu fester Leinwand gehörig aus und läßt ihn in einer zweiten irdenen Schüssel stehen. Der in dem Beutel verbleibende Rest der Masse wird aus diesem in die erste Schüssel geschüttet und wieder mit Wasser vermischt, darauf wieder in den Beutel getan und aufs Neue ausgedrückt. Dieses Verfahren setzt man so oft fort, als noch Stärke aus der Masse kommt. Nun läßt man das so gewonnene Produkt bis zum nächsten Tage stehen, damit sich die Stärke unten in der Schüssel ansetzt. Ist dies geschehen, gießt man das Wasser behutsam ab, erneuert es und rührt die Masse durcheinander. Dies Verfahren setzt man wieder solange fort, bis die Stärkmasse vollkommen weiß ist. Später nimmt man die in Stücke geschnittene Stärke heraus und läßt sie im Zimmer oder draußen trocknen. Man verwende die Stärke für Blusen, Schürzen und Kleider.

184. Blasen in der Stärkewäsche. Beim Plätten der feinen Wäsche bilden sich oft Blasen, die nicht mehr fortgehen. Man befeuchte die Blase, drücke sie fest an, lasse das Stück etwas liegen und man wird beim Überplätten finden, daß die Blase verschwunden ist. Ferner vergesse man nicht, die geplättete Wäsche noch am Ofen zu trocknen, sie wird dadurch viel steifer und behält die Form besser.

185. Reinigung der Plätteisen. Selten gebrauchte Bügeleisen, besonders solche, welche für Plättofen eingerichtet sind und auf die heiße Platte gestellt werden, rosten sehr leicht. Doch sind auch die verdorbensten schnell wieder brauchbar zu machen, wenn man sie — besonders auf der unteren Seite — vermittels eines in Petroleum eingetauchten Scheuerlappens so lange abreibt, bis sie wieder ziemlich blank sind. Dann macht man sie mit Schmirgelleinwand, welche dem früher gebräuchlichen Glas- oder Schmirgelpapier für Metallgegenstände weit vorzuziehen ist, vollends blank. Mit ihr kann man auch Kuchenbleche und Mehlspeisen-Formen aus Blech schnell wieder blank reiben.

186. Satinkleider wäscht man nicht, ebensowenig derbe Satinröcke, sondern sie werden, nachdem sie gut vom Staub befreit sind, mit der Brühe von tags vorher gebrühten Panamaspänen der Länge nach tüchtig abgebürstet und zum Trocknen hingehangen. Glanz und Appretur behalten die Sachen

vorzüglich, dabei ist die Arbeit des Waschens erspart. Helle Sachen kann man noch mit klarem Wasser nachbürsten.

187. Wollene Strümpfe und Strickröcke, die filzen. Wolle filzt weder von heißem, noch von warmem Wasser, sondern von der Seife; man darf also in wollenen Sachen keine Seife zurücklassen. Die betreffenden Kleidungsstücke werden 24 Stunden vor Beginn der Wäsche in kaltem weichem Wasser eingeweicht; sind die Strümpfe sehr verfilzt, so muß man sie noch länger, etwa 48 Stunden in weichem kaltem Wasser lassen; dann werden sie heiß in weißem Seifenschaum tüchtig rechts und links gewaschen, zweimal in stets frischem, d. h. erneutem heißen Wasser. Auf keinen Fall erlaube man, daß auf Wolle mit einem Stück Seife geseift wird, das kann Wolle nicht vertragen. Sind die Strümpfe gut gewaschen, so werden sie sofort in kaltem weichem Wasser gut gespült, damit alle Seife verschwindet, und sie können dann nach Bedürfnis wieder 24 Stunden in kaltem weichem Wasser liegen. Ob man sie in der freien Luft, auf dem Boden oder wo anders trocknet, ist gleich, nur muß man sie, sobald sie halb trocken sind, in die Länge und Breite ziehen und ihnen die gewünschte Form geben.

188. Barchentkleider wringe man nach der Wäsche durch ein trockenes Laken und plätte sie sogleich mit heißem Stahl zuerst auf der rechten und dann auf der linken Seite, damit der Sammetschein, der diesen Geweben eigen ist, wieder stärker hervortritt. Um das Zusammenlaufen der Farben bei nicht absolut waschechten Stoffen zu verhüten, ist dem Spülwasser bekanntlich etwas Essig oder eine kleine Hand voll Salz hinzuzufügen.

189. Nochmals wollene Strümpfe vor dem Filzigwerden (Eingehen) zu bewahren. Diese Strümpfe werden vor dem ersten Gebrauche mit einem nassen Tuche bedeckt und dann so lange mit dem heißen Plätteisen bearbeitet, bis ersteres vollständig trocken ist. Auf diese Weise behandelt, bleiben wollene Strümpfe immer wie neu.

190. Abgetragene Herrenkleider sollen ein besseres Aussehen bekommen, wenn man sie nach dem Ausklopfen und Ausbürsten noch mit folgender Flüssigkeit feucht abreibt oder abbürstet: 100 gr Seifenwurzel oder Quillayarinde und 10 gr Flohsamen werden mit 2 l Wasser so lange gekocht, bis 1 l Flüssigkeit übrig bleibt. Manche Flecke, deren Ursprung nicht zu ergründen ist, sollen sich mit dieser Flüssigkeit, der man für den speziellen Zweck noch etwas Salmiakgeist zusetzt, durch einfaches nasses Abreiben entfernen lassen. Schließlich soll auch der unliebsame Glanz viel getragener Kammgarngarderobe durch Befeuchten mit der Abkochung etwas abgeschwächt werden.

191. Pelzdecken und Felle reinigt man am leichtesten auf trockenem Wege. Zu dem Zweck wird Weizenkleie über freiem Feuer in einem kupfernen Kessel erhitzt. Die Kleie muß dabei stetig mit einer Holzkelle umgerührt werden, damit sie gleichmäßig sehr heiß wird. Sie darf sich aber nicht bräunen oder gar anbrennen. Mit der heißen Kleie sind die Pelze tüchtig abzureiben. Dann bürstet und klopft man sie, um die Kleie aus den Haaren zu entfernen. Aller Schmutz und fettige Stoffe werden von der Kleie aufgenommen, selbst verfilztes Pelzwerk erhält sein ursprüngliches Aussehen wieder.

192. Weißen Pelzbesatz reinigt man vorteilhaft mit Benzin. Entweder trennt man den Besatz ab, oder man heftet über das betreffende Kleidungsstück bis an den Besatz einen schützenden Stoff, befeuchtet einen Wattebausch mäßig mit Benzin und streicht damit über den Pelzbesatz. Nachher reibt man noch vorsichtig mit präcipitiertem, kohlensaurem Kalk oder feinster, gepulverter Schlemmkreide ab und läßt den Pelz trocknen. Der Kalk wird durch Bürsten mit einer ganz reinen Bürste leicht entfernt.

193. Weiße Pelzsachen zu reinigen. Zu diesem Zwecke wird gutes Weizenmehl auf kleinem Feuer in einer Schüssel heiß gemacht, darin die Pelzsachen gewaschen. Während des Waschens muß das Mehl immer heiß sein, die Sachen gut ausklopfen und sie sind wie neu. Besonders für Tibetsachen ist dies Mittel zu empfehlen.

194. Reinigung von Sammet. Kleinere Gegenstände, wie Bänder, abgetrennter Besatz von Kleidern, Hüten u. dgl. taucht man in Benzin und läßt sie kurze Zeit darin liegen. Dann nimmt man sie heraus, preßt sie leicht aus, glättet sie und trocknet sie im Freien. Größere Stücke reibt man mit einem weichen, mit Benzin getränkten Leinenlappen ab. Diese Arbeiten dürfen bei der großen Feuergefährlichkeit des Benzins nur am Tage, fern jeder Feuerstelle, am besten im Freien ausgeführt werden, da verliert sich auch am raschesten der Benzingeruch.

195. Näße und Druckstellen in Sammet. Man befeuchtet einen Wollappen mit stärkstem Spiritus und bestreicht damit den Sammet. Dann hält man den Sammet schleunigst, die obere Seite nach unten, 3—5 Minuten lang über ein Gefäß mit kochendem Wasser. Der fast wasserfreie Spiritus hat das Bestreben, Wasser anzuziehen, und hebt dadurch die Spannung in den einzelnen Fäden des Gewebes. Hierauf bürstet man den auf einer wollenen Unterlage ausgebreiteten Sammet mit einer steifen Bürste und läßt ihn trocknen. Wenn dies geschehen und er die Druckstellen verloren hat, bürstet man ihn wiederum mit einer mit einigen Tropfen Mandelöl eingefetteten Bürste. Haben sich die Druckstellen noch nicht vollständig verloren, so ist die Spiritusbehandlung zu wiederholen, natürlich vor dem Einfetten.

196. Plüsch und Sammet. Plüsch- und Sammetgarderobengegenstände reinige man vor dem Verpacken für die Sommermonate auf folgende Art. Von der linken Seite läßt man sie, auf dem Kleiderbügel frei aufgehängt, tüchtig klopfen, zieht sie dann über ein Plättbrett und feuchtet ein reines Tuch mit Benzin an. Nun reibt man Strich für Strich den Staub aus dem Gegenstand heraus. Die gedrückten Stellen, hauptsächlich die Ärmel, drehe man nach der linken Seite um und ziehe sie, recht straff gehalten, vorsichtig über brausend kochendem Wasser hin und her. Zum Abreiben nimmt man alte, ausrangierte Tücher, da die Schmutzflecke nicht wieder herausgehen. Sind die Sachen ganz rein, werden die Fasern und Flocken, welche die Tücher etwa hinterlassen, mit einer weichen Bürste abgerieben. Auf dem Bügel hängend, werden die Sachen dann in einen großen alten Bezug getan und so geschützt im Schrank verwahrt. — Dasselbe Verfahren gilt beim Frühjahrsausputz für die Plüschmöbel. Nachdem sie gründlich geklopft und gebürstet sind, reibe man sie auch mit Benzin ab, sie erhalten nach Anwendung

dieses einfachen Mittels ein sehr frisches Ansehen. Der unangenehme Geruch ist durch das Lüften des Raumes sehr leicht zu entfernen.

197. Manchester oder Velvet zu waschen. In lauwarmem Wasser wird etwas gewöhnliche Wasch- oder Schmierseife schaumig gequirlt; hierin wäscht man den Sammet, auch unzertrennte Kleider. Man spült ihn in reinem Wasser, dem einige Löffel Essig zugesetzt sind, nach, hängt ihn zum Trocknen auf und bürstet ihn mit einer harten Kleiderbürste gegen den Strich, am besten, indem man ihn auf den Tisch legt. Noch schöner wird der Sammet, wenn man ihn nach dem Trocknen etwas über heißen Wasserdampf hängt oder hält und dann erst bürstet. Er wird wie neu.

198. Aufgetrennte Nähte in Sammet und Tuch. Druckflecke, Nähte, Steppstiche usw. in ausgetrennten Tuch- und Sammetstoffen machen sich stets unangenehm bemerkbar; sie zu entfernen kostet einige Mühe. Mit Hilfe von recht heißen Wasserdämpfen und einer scharfen Bürste kommt man jedoch zum Ziel. Die Wasserdämpfe entwickelt man in einem gewöhnlichen Tee- oder Wasserkessel, dessen Ausflußrohr man durch eine, an einem Ende breit geschlagene, 10—15 cm lange Tülle verlängert. Die Blechtülle, aus deren Schlitz die Dämpfe austreten sollen und die jeder Klempner anfertigen kann, muß natürlich fest aufgepaßt werden; wenn nötig, legt man erst etwas Papier um das Ausflußrohr des Kessels und setzt dann die Blechröhre auf. Der Deckel des Kessels muß gleichfalls fest schließen, damit, wenn das Wasser zum Kochen gebracht wird, aller Dampf gezwungen ist, durch den engen Schlitz des Blechansatzes zu entweichen. Nun läßt man die Dämpfe auf den Stoff wirken, bürstet ihn und trocknet dadurch, daß man ihn über der erhitzten Tüllenverlängerung hin und herzieht. Man wiederholt die Arbeit solange, bis ein zufriedenstellendes Resultat erreicht ist. Nebenbei kann der Blechansatz vorzüglich bei dem Glätten und Aufplätten von Seiden- und Sammetbändern, Schlipsen, Schleiern usw. benutzt werden.

199. Zusammengezogene Stickereien auf Tuch und Sammet. Man legt über die Platte des Küchentisches, eventuell auch auf den Boden, ein sauberes Leinentuch, breitet die Stickerei mit der rechten Seite auf das Tuch und spannt sie mittels Reißnägel stramm; dann feuchtet man gleichmäßig die ganze Rückseite mit einem Schwamm an, und läßt die Stickerei aufgespannt trocknen.

200. Ausplätten der Nähte in Tuch. Beim Ausbügeln der Nähte von Tuch, Seide oder anderen glänzenden Stoffen legt man einen runden Stock unter die Naht, damit sich die Stoffränder nicht nach der rechten Seite durchdrücken.

201. Bügelflecke durch Versengen entstanden, bestreicht man mit in Wasser aufgelöstem Borax und bügelt dann die Stelle trocken. Wenn die Fasern nicht zerstört wurden, verschwindet der Fleck wieder.

202. Allein Garn zu wickeln. Das Gebinde wird glatt nebeneinanderliegend um die linke Hand geschlungen und zum Schluß um den kleinen Finger gehängt. Ein längeres Gebinde kann ganz gut noch einmal um die Hand gelegt werden. Wenn die Lagen stets glatt nebeneinander herlaufen, so wird das Abwickeln dadurch nicht behindert; im Gegenteil, ein Zerzausen und Knotenschlingen ist auf diese Weise unmöglich. Ein ganz langes Gebinde legt

man zuerst anstatt um das Handgelenk, über dem Ellbogen an. Dann kreuzt man das Gebinde und führt es nun in Windungen, beide Strähnen nebeneinanderlaufend (die Kreuzung löst sich dabei), am Unterarm hinab bis zur Hand, um es hier in der gezeigten Weise herumzuwickeln und über den kleinen Finger zu hängen. — Daß von den Stickmaterialien, die man vielfach auch aufschneidet, Kordonnetseide stets gewickelt werden muß, da sie beim Aufschneiden zerfasert, sei hier noch erwähnt, auch darf Kordonnetseide ebensowenig wie die Wolle fest gewickelt werden, weil der Faden dadurch seine Elastizität verliert.

203. Knopflöcher. Um in Stoff, welcher leicht auswringt, oder der sehr dünn ist, gut Knopflöcher arbeiten zu können, heftet man das Knopfloch vor und steppt mit der Maschine mit kleinem Stich nochmals hin und zurück. Dann erst schneidet man das Loch. Die Knopflöcher, so vorbereitet, werden tadellos. Dünne Stoffe, Tüll oder solche, welche sich leicht ziehen oder reißen, wenn man sie mit der Maschine nähen will, braucht man nur mit Papier zu unterlegen. Der Erfolg wird überraschen. — Unbrauchbar gewordene Herrensachen lassen sich noch sehr gut zu Decken, Kissen oder Bettvorlegern verarbeiten. Man schneidet sich die guten Stücke in gerader Linie heraus und nachdem man dieselben zusammengefügt und gut ausgebügelt hat, heftet man sich gleichmäßige Vierecke und näht dieselben mit Strickgarn in leuchtender Farbe aus. Zuletzt noch in jede Mitte einen sogenannten Doppelstern gemacht und die Decke ist fertig.

204. Strümpfe zeichnen. Wer die Strümpfe nicht mit aufgenähten Läppchen zeichnet, sondern in der hübschen alten Art mit Kreuzstich über die einzelnen Maschen, wird es gewiß gleich mir als große Erleichterung empfinden, zu dieser Arbeit das Stopf-Ei benutzen, worauf ich ganz zufällig einmal kam. Es ist kaum zu glauben, wieviel schneller und besser es sich darauf stickt, selbst bei den feinsten seidenen Strümpfen, und besonders den 1 l. 1 r. gestrickten Rändern der Herrensocken, die sonst oft Schwierigkeiten machen, werden die Buchstaben auf dieser Unterlage tadellos gerade und gut.

205. Das Ausreißen des Stoffs zu verhüten. Um das Ausreißen des Stoffes an Mänteln, Jacketts usw. an derjenigen Stelle, wo die Knöpfe angebracht sind, zu verhindern, empfiehlt es sich, dem Knopf entgegengesetzt, das ist an der innern Seite des Stoffes, einen anderen, kleinen Knopf gegen zu nähen, welcher dann dem Gewebe den nötigen Halt verleiht.

206. Gegen das Verfilzen der Wollwäsche. Bei der Wäsche verwende man Marseiller Seife oder bei farbigen Sachen gute Gallseife. Zunächst sind die Stellen, die besonders schmutzig sind, zu bestreichen, die Schweißränder sind natürlich ebenso zu behandeln. Aus Seife und Wasser wird eine Lauge gekocht und in dieser, wenn sie lauwarm geworden, müssen die Flanelle einige Zeit weichen. Dann reinigt man die Stoffe durch Hin- und Herziehen in der Flüssigkeit. Wenn die Sachen nach der ersten Wäsche nicht vollständig rein geworden sind, wird ein zweites Seifenbad bereitet und das Verfahren wiederholt. Nachdem man alle Seife ausgespült hat, sind die ausgedrückten, nicht ausgerungenen Flanelle zum Trocknen aufzuhängen; noch etwas feucht werden sie abgenommen und auf der linken Seite gebügelt. Portieren wäscht man in gleicher Weise, für jeden einzelnen Schal wird ein besonderes Seifen-

bad gebraucht, es wird so lange in reichlich Wasser nachgespült, bis dieses klar bleibt. Den ausgedrückten Schal hängt man so zum Trocknen auf, daß die Fransen nach unten hängen. Ebenso wie Tüllgardinen steckt man auch die Portieren noch etwas feucht wieder auf, wobei man den Fransen besondere Aufmerksamkeit schenkt; im feuchten Zustand lassen sie sich sehr leicht zurecht zupfen, viel leichter, als wenn sie trocken geworden sind.

207. Stockflecke in Handschuhen. Gegen Stockflecke in Handschuhen, aber nur dann, wenn sie im Entstehen sind, sind Dämpfe von kohlensaurem Ammoniak von guter Wirkung. Man nimmt eine gut verschließbare Blechbüchse, legt auf ihren Boden einige Stücke kohlensaures Ammoniak (Hirschhornsalz), über diese zusammengeballtes Papier oder eine lockere Lage Watte, damit die Handschuhe nicht in direkte Berührung mit dem Salz kommen, und dann die Handschuhe. Nun schließt man die Büchse und läßt die Ammoniakluft einige Stunden, wenn nötig länger, auf die Flecke einwirken.

208. Stockflecke aus Lederhandschuhen. In einen hohen Topf oder auch Einmacheglas hängt man die fleckigen Handschuhe, aber so, daß sie nicht bis auf den Boden des Gefäßes reichen, mit einem Schnürchen oben am Glasrand festgebunden, dann gießt man reinen, unverdünnten Salmiakgeist vorsichtig auf den Boden des Gefäßes, und verschließt dasselbe sofort luftdicht. Nach 2—3 Tagen sind die Stockflecke durch die Einwirkung der Gase des Salmiakgeistes verschwunden.

209. Wildlederhandschuhe. Verwendung von Wildleder-Waschhandschuhen. Zu Fensterleder kann man diese verarbeiten. Man schneidet die Handschuhe in der Mitte auf, jeder Finger von unten nach oben, so daß sie ein ganzes Stück bilden. Nehme 4 solcher aufgeschnittenen Handschuhe und steppe sie möglichst knapp nebeneinander. Daraus ergibt sich ein viereckiges Tuch, welches zum Möbelledern oder zum Fensterputzen sich gut gebrauchen läßt. Militärhandschuhe sind am geeignetsten dazu.

210. Zu enge Handschuhe können erweitert werden, wenn man sie in ein feuchtes weißes Tuch fest einwickelt und darin einige Stunden liegen läßt. Das Leder wird dadurch sehr dehnbar.

211. Reinigung heller Sonnenschirme und Entoutcas. Man bereite aus Gallseife eine heiße Lösung, setze auf eine Waschschüssel von dieser Lauge, zu der man für 10 Pf. Gallseife genommen hat, 2 Eßlöffel voll Salmiakgeist und 1 Eßlöffel voll Terpentinöl, spanne den Schirm auf und bürste ihn mit der Laugenmischung gründlich ab. Dann läßt man so lange kaltes, reines Wasser über den Schirm laufen, bis jede Seifenspur aus dem Stoff entfernt ist, und stellt ihn aufgespannt an einen zugigen Ort in die Sonne, damit er rasch trocknet. Bei einzelnen Farben ist eine nachherige Auffrischung mit Essigwasser angebracht. Hat der Schirm Spitzenüberzug oder Garnierung, so sind die Spitzen vor der Reinigung abzutrennen. So zarte Gewebe dürfen selbstverständlich niemals gebürstet werden, sondern sind in warmer Seifenlösung durch Drücken und leichtes Reiben zu reinigen. Nach dem Spülen in kaltem Wasser werden sie auf ein Tuch oder ein mit Stoff überspanntes Brett aufgesteckt oder aufgeheftet und noch feucht auf der linken Seite geplättet, nachdem man ein Stück Seidenpapier darüber gelegt hat.

212. Verwendung alter Filzhüte. Beim Ausbessern von Herrenbeinkleidern schneide man Streifen von dem Filz und nähe sie unterhalb des Hosensaumes an. Sie verhindern das lästige Ausfransen der Hosen.

213. Eingetrocknete Ölfarbenflecke. Eingetrocknete Ölfarbe in Kleidern verschwindet meist, wenn die Flecke mit einer Mischung von Terpentinöl und spirituöser Ammoniakflüssigkeit eingeweicht und eingerieben werden. Nach einiger Zeit lassen sich die Flecke mit einem Hölzchen oder dem Fingernagel abkratzen.

214. Farbige Wäsche. Zum Waschen besserer farbiger Gegenstände ist stets Gallseife sowie Panamarinde zu empfehlen, welch letztere in Regenwasser aufgekocht, später durchgeseiht und lauwarm zum Waschen benutzt wird. Für leichtere Sommerkleider ist besonders die Wäsche mit Bohnenwasser gut; hierzu nimmt man 1 Pfd. weiße Bohnen auf 5 l Wasser, kocht diese weich und wäscht in der Brühe das Kleid, spült mit lauwarmem Wasser, dem man noch Borax hinzugefügt, steift mit Gummiarabikum oder Gelatine und plättet feucht. Hauptsache ist bei allen farbigen Zeugen, auch den einfachsten, daß dieselben stets im Schatten, niemals in der Sonne getrocknet werden, da letztere die Farben auszieht; es ist auch ratsam, bei empfindlichen Sachen dem Wasch- oder Spülwasser etwas Essig oder Salz hinzuzufügen. Zur Wäsche von feineren bunten Gegenständen, wie gestickte Decken, zartfarbige Schürzen, wollene Kinderkleidchen usw., bereite man sich eine Abkochung von Seifenholz. In dieser Abkochung werden die einzelnen Gegenstände tüchtig gewaschen, aber ohne Seife, rein gespült, danach getrocknet und noch feucht gebügelt. Durch diese Wäsche werden die Sachen wie neu, auch ist selbige für seidene Wäschegegenstände sehr zu empfehlen. In einer Abkochung von Weizenkleie, ohne Seife, und danach folgendem Spülen in kaltem Wasser mit etwas Leimzusatz erhalten Kattun- und Battistkleider ihre ganze Frische und Steife wieder. In Weizenkleie und auch in Kartoffelwasser lassen sich Buntstickereien ausgezeichnet waschen. Bei ersterem Verfahren nimmt man je nach Bedarf ¼ oder ½ Pfd. Weizenkleie, die man einige Stunden in Wasser kocht, worauf man die Brühe durch ein Tuch laufen und erkalten läßt. Die Stickereien wäscht man ein- bis zweimal durch und spült sie in klarem Wasser sorgfältig nach. Zur Kartoffelwäsche wäscht, spült und reibt man die Kartoffeln, verdünnt sie mit lauwarmem Wasser und wäscht ohne Seife den bezüglichen Gegenstand darin rein; notwendig ist gehöriges Nachspülen in Wasser.

215. Buttermilchwäsche. Gelb gewordene Wäschestücke lege man 3—4 Tage in Buttermilch, spüle gut aus und gebe sie dann mit in die Wäsche, sie werden dadurch wieder blendend weiß. Ebenso behandle man Buntzeug, welches nicht recht „klaren Grund“ hat, z. B. Schürzen, Kissenbezüge, Taschentücher usw. Auch Obst-, Wein-, ja sogar Tintenflecke lassen sich sehr gut sowohl aus weißen, als aus farbigen Leinen- und Baumwollstoffen durch Buttermilch entfernen, indem man entweder das ganze Stück oder nur die Flecke 3—4 Tage darin liegen läßt, darnach tüchtig spült und die Flecke, wenn sie noch nicht ganz verschwunden sind, mit Seife nachwäscht. Tintenflecke muß man nötigenfalls noch mit Zitronensaft nachreiben. Am besten wirkt das Mittel, wenn die Flecke noch frisch sind.

216. Goldstickereien vor dem Schwarzwerden zu behüten. Um dieses z. B. an Uniformen zu verhüten, umwickelt man sie fest mit chlorfreiem Seidenpapier, damit die Luft nicht heran kann und sie nicht oxydieren. Noch wirksamer ist es und bei längerer Aufbewahrung auch notwendig, wenn man sie vorher noch mit Stanniolpapier bedeckt.

217. Hutfedern zu färben. Zum Schwarzfärben von Hutfedern bereitet man eine essigsaure Eisenauflösung, indem man 500 g Eisenfeile mit 2 l Essig in einem eisernen Gefäß so lange stehen läßt, bis der Essig gesättigt ist. Diese Eisenbeize wird durch einen leinenen Lappen geseiht, und die Federn werden 24 Stunden lang hinein gelegt. Danach kommen die Federn so lange in siedend heiße Galläpfelbrühe, bis sie schön schwarz sind.

218. Straußfedern zu reinigen. Die Federn werden einfach in lauwarmem Wasser gewaschen, dann gespült und mit dem Stiel nach unten zum Trocknen aufgehängt, wozu man sie am Besten an der Waschleine fest bindet. Sind die Federn trocken, so tut man glühende Kohlen auf ein Blech, streut für bunte Federn Salz oder Zucker, für weiße Federn Schwefelblüte darauf und hält die Feder über den entstehenden Dampf. Man schüttelt sie darüber hin und her, bis sie ganz kraus geworden sind. Sollte dies über dem Kohlendampf etwa noch nicht ganz gelungen sein, so nimmt man ein kleines Messerchen oder die Hälfte einer Schere und zieht jedes Härchen der Feder von da aus, wo es angewachsen ist, bis zu seiner Spitze langsam, es zwischen Daumen und Zeigefinger nehmend, hindurch — dies läßt die Federn vollkommen wie neu erscheinen.

219. Marabus zu waschen. Man schabt ein Stück weiße Seife von der Größe einer Walnuß und setzt sie mit ½ l Wasser aufs Feuer. Hat die Seife in dem Wasser sich aufgelöst, so nimmt man das Seifenwasser vom Feuer, läßt etwas abkühlen, gießt es, wenn es lau geworden, in eine Waschschüssel, taucht die Federn hinein, faßt sie dann mit der linken Hand am Stiel und streift behutsam an ihnen hinunter mit Daumen und Zeigefinger der rechten Hand. Hat man auf diese Weise die Federn eine nach der andern gereinigt, so taucht man sie in frisches Wasser, spült sie darin sorgfältig ab und stärkt sie, indem man sie in etwas Wasser taucht, worin man einen Eßlöffel rohe Stärke aufgelöst hat, die mit einem Tropfen Blauwasser gefärbt wird. Namentlich bedürfen schon oft gewaschene Federn dieses Steifens mit etwas gebläuter Stärke. Nachdem die Federn gestärkt sind, werden sie auf ein reines Leinwandtuch gelegt und müssen im Sommer in der Sonne, im Winter in der Nähe des Feuers trocknen. Dann nimmt man die Federn zwischen die Hände und reibt sie so lange, bis sie ihr früheres Aussehen wieder erlangt haben. Bei dem Waschen löst sich natürlich das um den Draht gewickelte Papier. Dieses zu erneuern, schneidet man Papierstreifen ½ m lang, 2 cm breit, befestigt diese Streifen dort, wo der Draht an die Feder trifft und wickelt das Papier schräg um den Draht, indem man ihn zwischen den Fingern herumdreht. Mit diesem Papierstreifen vereinigt man dann auch die zusammengehörigen Federn und Marabus.

220. Golfjacken zu waschen. Zu diesem Zwecke nehme man 1 Stück „Venezianische Wollwaschseife", schneide ein halbes Stück in kleine Stückchen, gieße 8—10 l kochendes Wasser darauf und schütte

das Wasser in 2 gleichen Teilen in 2 Waschgefäße. Ist das Wasser ziemlich kalt, drücke man in dem ersten die Jacketts gut durch und lege sie dann 5 Minuten in das zweite Wasser, stauche dieselben noch einmal gut durch, spüle sie 3—4 mal in Wasser, das dieselbe Temperatur hat wie das Waschwasser, drücke die Sachen aus, hänge sie auf einen Bügel und lasse sie ablaufen. Dem letzten Spülwasser kann man auch etwas Waschblau hinzusetzen, dann werden die Sachen noch zarter. Da das Wasser beim Trocknen nach unten läuft, so muß dasselbe ab und zu ausgedrückt werden. Die Jacketts dürfen nicht zu warm in der Sonne getrocknet werden.

221. Saffianleder. Dies Leder wird wie neu, wenn man es mit reinem weichen Ledertuch mit Eiweiß abreibt. Fettflecke entfernt man vorher mittels eines Breies aus Benzin und Magnesia.

222. Aufgetrieselte Wolle. Die zu einem Knäuel gewickelte alte Wolle lege man in kaltes Wasser bis sie gut durchgezogen ist, drücke sie alsdann aus und wickle die Wolle zum Trocknen um eine Stuhllehne oder einen Pappdeckel.

223. Beim Anstricken schwarzer Strümpfe kann man sehr gut andersfarbige Garnreste mitverwenden, allerdings zu jedem Paar immer nur e i n e Farbe. Man strickt z. B. 4—5 Runden schwarz, dann ebensoviel in rot oder hellblau oder wie man eben Reste hat. Das Käppchen kann man ganz in farbig stricken. Man strickt mit 2 Knäueln und braucht nicht abzureißen. Der geringelte Vorfuß sieht sehr hübsch aus.

224. Nähmaschinennadeln bei trüber Beleuchtung einzufädeln. Wesentliche Erleichterung kann man sich durch die Benutzung einer elektrischen Taschenlaterne verschaffen. Man legt diese rechts von der Nadel auf die Maschine, so daß der Lichtstrahl die Nadel und nicht das Auge trifft. Selbst schwächere Augen finden so mit Leichtigkeit das Nadelöhr.

225. Gepauste Muster zu fixieren. Das lästige Verwischen beim Übertragen aufgepauster Muster auf Stoff kann verhütet werden, wenn sofort die Zeichnung mit einem heißen Eisen überbügelt wird. Es haften danach die Linien am Stoff fest, bleiben klar und können auch bei größeren Arbeiten nicht Not leiden.

226. Altes Inlett zu verwerten. Ist das alte Inlett gehörig von den Federn gereinigt und sauber gewaschen, so schneide ich die besten Stücke heraus, gebe ihnen die Form und Größe von Handtüchern, und lasse sie säumen und mit Henkeln versehen. Diese Handtücher sind in der Küche sehr praktisch zum Trocknen der Hände, sowie zum Austrocknen von Kochtöpfen aller Art, und viel leichter zu reinigen als graue oder weiße Küchenhandtücher. Auch zum Trocknen der Messer kann man diese Tücher verwenden.

227. Wolldecken zu reinigen. Man löst 125 g weiße Terpentin-Salmiak-Seife in 12 l warmem Wasser. Für weiße Decken werden etwa 3 Löffel Borax, für bunte dagegen 3 Löffel Salmiakgeist hinzugefügt. Darauf wird die Decke gewaschen, in warmem Wasser gespült und im Schatten getrocknet.

228. Schwarzen Krepp aufzufrischen. Schwarzer Krepp wird aufgefrischt, indem man ihn in Gallenseifenlauge leicht wäscht, vorsichtig drückt, aber nicht reibt, dann in kaltem Wasser spült, durch Essigwasser zieht und feucht zwischen Tüchern plättet.

229. Verunreinigtes Fell. Man reibe das Ziegenfell mit erhitzter Weizen- oder Roggenkleie tüchtig ab und bürstet und klopfet es dann aus. Der unangenehme Geruch des Fells wird dann verschwinden.

230. Einfetten der Stiefel. Das Einfetten der Stiefel ist zur Haltbarkeit und Undurchlässigkeit des Leders bei anhaltendem Regenwetter oder bei Frost unbedingt notwendig. Der zur Verwendung gelangenden Wichse werden ein paar Tropfen feines Olivenöl zugesetzt und mit dem Putzmittel gut verrührt. Mit dieser Wichse lassen sich die geschmierten Stiefel ebenso schnell und leicht blank putzen wie das uneingefettete Schuhwerk. Bei dem Einfetten der Stiefel achte man streng darauf, daß vorerst die alte Wichse von dem Leder entfernt wird, was durch Abwaschen mit lauwarmem Wasser geschieht, und die nassen Stiefel mit dem Lederfett gut eingerieben werden. Sie bleiben dann bei weitem weicher und geschmeidiger, als wenn dies im trockenen Zustande geschieht. Daß die Sohlen durch öfteres Bestreichen mit Leinöl bedeutend haltbarer und gänzlich wasserdicht werden, ist eine uralte Erfahrung, die aber immer wieder vergessen wird.

231. Füllung für Fuß- und Rückenkissen. In Streifen geschnittene Reste von Kleiderstoffen geben eine ganz angenehme Füllung, eine besonders schöne, elastische aber alte wollene Handarbeiten, wie Schals, Mohairtücher usw., die natürlich vorher sauber gewaschen werden müssen.

232. Stockflecke aus Wäsche. Die Schimmel- oder, wie man sie auch nennt, Stockflecke in der Leinenwäsche beseitigt man am besten, wenn man die betreffenden Stücke in recht starkes Seifenwasser taucht und sie, ohne auszuwringen, in die Frühlingssonne hängt. Wenn die Wäsche trocken, muß man sie noch einmal in das Seifenwasser tauchen, ja man muß dies oft zum dritten- und viertenmal wiederholen. Man lasse sich aber nicht die Mühe verdrießen. Dieses einfache Verfahren ist allen anderen vorzuziehen, da die Wäsche nicht im geringsten darunter leidet. Ordentliche Frühlingssonne ist eine Hauptbedingung dabei.

233. Blankgewordene Kleider bürstet man mit einer Mischung aus 6 Teilen Wasser, 2 Teilen Salmiak und 2 Teilen Benzin gut und gleichmäßig ab. Dann legt man ein mit derselben Mischung gut angefeuchtetes Tuch auf den Stoff und plättet mit nicht zu heißem Eisen.

234. Weiße Seide zu waschen. 250 g gewöhnliche und 60 g venetianische Seife werden dünn geschabt, 4 g Weinsteinpulver darunter gemengt, dann das ganze mit sehr wenig Wasser zu einem Teige verarbeitet, in beliebige Formen gedrückt und dann getrocknet. Das Seidenzeug wird in lauem Wasser eingeweicht, mit dieser Seife gewaschen, bis es sauber ist, und dann in reinem Wasser gut ausgespült. Darauf wird es in Wasser gelegt, in welchem zuvor etwas reiner Zucker aufgelöst wurde. Nach einiger Zeit wird der Stoff herausgenommen, ausgedrückt und nach dem Trocknen auf der Kehrseite gebügelt.

235. Zu weite Hausschuhe. Hausschuhe, die an der Ferse nicht haften und durch das beständige Abschlüpfen die Strümpfe durchscheuern, bleiben fest sitzen, wenn man innen rings um den Rand eine Rolle aus schräg geschnittenem Samt einheftet. Alte Samtreste finden hier noch gute Verwendung.

236. Teppiche zu reinigen. Teppiche reinigt man und frischt sie auf mit Bürsten von einer Mischung Wasser, Salmiak und Terpentin; auf 1 Eimer nehme 10 Löffel Salmiak und 8 Löffel Terpentin. Man reibt sie danach mit einem sauberen Scheuertuch tüchtig ab.

237. Alte bunte Herrenhemden zu verwenden. Man kann daraus Hausblusen anfertigen, die Ärmel halbieren und mit weißen Tressen besetzen.

238. Neuartige Ferse zu stricken. Will man die Ferse beginnen, strickt man die erste Nadel der Beinlänge (nach dem Nähtchen links) glatt ab und läßt den Faden hängen. In die zweite und dritte Nadel strickt man einen sich in der Farbe abzeichnenden Faden ein, ihn am Anfang und Ende lose hängen lassend. Nun beginnt man wieder mit dem alten Faden am Ende der ersten Nadel, strickt über den sich abzeichnenden Faden der folgenden Nadeln hinweg rund herum, wie bei der Spitze des Fußes. Das Abnehmen geschieht auf folgende Art: Bei einer Weite von 19 Maschen auf der Nadel werden zuerst 3 Runden glatt gestrickt, dann auf der ersten Nadel nach dem Nähtchen die vorletzten M. abgenommen, die letzte glatt gestrickt, auf der zweiten Nadel die erste glatt, die 2 folgenden abgenommen; die 3. Nadel wie die erste, die vierte wie die zweite. So strickt man dreimal 3 Runden, dreimal 2 Runden, dreimal 1 Runde und nimmt dann immer ab, bis auf jeder Nadel noch 5 M. sind. Diese werden auf 2 Nadeln gegeben und die Ferse auf der linken Seite geschlossen. Nun zieht man den vorher eingestrickten Faden vorsichtig heraus und die Ferse wird sich von den mittleren Nadeln der Beinlänge lösen. Die losen Maschen dieser Nadeln werden aufgehoben und nun glatt rund herum, ohne abzunehmen, bis zum Beginn der Fußspitze gestrickt. Das Einstricken ist so bequem, wie das Anstricken der Fußspitze.

239. Heidelbeerflecke. Man lege das befleckte Stück 2 Tage lang in dünn zerquirlte saure Milch. Dann spüle man in lauem Wasser und beträufle den Fleck mit Zitronensaft. Lasse 24 Stunden liegen und spüle dann mit Wasser nach.

240. Verwaschene Buntstickerei. Eine gestickte Kaffeedecke hatte im Laufe der Zeit ihr hübsches Aussehen verloren, da die aufgestickten Figuren und Blumen vollständig verblaßt waren. Ich nahm farbiges Glanzgarn und zog den Faden durch die Stielstiche der Zeichnungen. Das ganze wirkte wie Schnurstich und alle Ranken und Blumen kamen wieder ganz zur Geltung. Die Arbeit geht schnell vonstatten und man hat viel Freude an einer so aufgefrischten Kaffeedecke.

241. Satin zu waschen. Kleidungsstücke aus schwarzen, auch bunten, Satinstoffen erhalten ihren Glanz wieder, wenn man sie in lauwarmem Seifenwasser gründlich wäscht und in das letzte Spülwasser etwas dünngekochten, durch ein Haarsieb gegossenen Leim tut, tüchtig spült und noch etwas feucht links plättet.

242. Hausschuhe selbst zu fertigen. Als Material dienen alle nicht mehr brauchbaren Tuch-, Samt-, Plüschflecken von Mänteln, Anzügen, Überziehern und Besätzen. Die Stoffe sind, wenn auch alt, so doch von bester Qualität, daher leicht und warm. Haltbar werden sie dadurch, daß man mit der Maschine die Sohlen und Spitzen des Oberteiles ganz eng durchsteppt. Diese Schuhe halten 1 Jahr. Für die Sohle nehme man 6 fachen Tuchstoff, ganz eng durchsteppt. Die

Teile müssen etwas größer geschnitten werden, als sie nötig sind, da sie sich durch das Steppen einziehen. Die Oberteile haben nur vorn und hinten eine Naht; diese wird gegeneinander gelegt. An der Kappe können sie noch extra von festem Stoff ein Teilchen aufgesteppt bekommen. Darauf wird am oberen und unteren Rande mit Samt oder Krimmer eingefaßt, was etwas stramm genommen werden muß, damit es hübsch anschließt. Nun wird das fertige Oberteil auf die fertig gesteppte Sohle aufgenäht, und zwar ist dies das einzige, was mit der Hand zu nähen ist. Etwas gewachster, doppelstarker Zwirn wird mit einer dicken Nadel, immer herauf- und heruntersteckend, geführt mit ziemlich engen Stichen. Die Sohle muß etwas vorstehen und wird erst nach Fertigstellung des Schuhes sauber verschnitten. Man beachte, daß beim Steppen der Sohle, welche doch sehr dick ist, die am obersten Ende der Maschine befindliche Schraube der Nadelstange ganz hochgeschraubt wird und auf lange Stiche gestellt werden, sonst zwingt die Maschine das dicke Zeug nicht. Ebenso muß darauf geachtet werden, daß beim Aufsetzen des Oberteils die Spitze vorn etwas eingehalten wird, damit der Raum für die Zehen recht hoch und bequem wird. Wenn auch das erste Paar nicht so ganz gut wird, so wird es doch bei jedem Paar besser, und diese Schuhe machen Kindern viel Freude.

243. Babyröckchen und Söckchen aus alten Strümpfen. Die Beinlinge ergeben schöne Anstandsröckchen für Kinder. Man schneidet die Strümpfe in der Naht der Länge nach auf, näht, je nach dem Alter des Kindes, 3—4 Längen mit der Nähmaschine zusammen, streicht aus und näht die Nähte immer mit Seitenstichen fest, schneidet die passende Länge, setzt oben ein Schirtingpaß heran, häkelt unten Pikots herum, und das Röckchen ist fertig. Ferner stellte ich davon Erstlingsjäckchen her. Man schneidet 2 Beinlängen auf, näht sie mit der Nähmaschine zusammen und näht die Nähte fest. Dann legt man das Stück doppelt und schneidet das Jäckchen zu. Die Ärmel kann man, wenn die Fußlinge noch gut und groß genug sind, von diesen machen. Ist das Jäckchen fertig, häkelt man um den Halsausschnitt eine Reihe 2 Stäbchen, 2 Luftmaschen zum Durchziehen eines Bändchens und dann das ganze Jäckchen sowie den Ärmel am Handgelenk mit Pikots.

244. Stockflecke aus Wäsche. Aus Wäsche entfernt man Stockflecke durch tüchtiges Abreiben mit Schwefeläther, Durchwaschen der Stelle mit Kernseife und lauem Wasser; dann läßt man den Stoff ¼ Stunde in ziemlich starkem Chlorwasser liegen. Mit klarem Wasser wird nachgespült.

245. Unansehnlich gewordene weiße Schuhe bronziert man, indem man sie mit stark verdünntem Gummiarabikum überstreicht. Nachdem sie getrocknet, bronziert man sie mit flüssiger Bronze. Vorher stopft man die Schuhe fest mit Zeitungspapier oder Leisten aus.

246. Nähmaschinennadeln. Nähmaschinennadeln brechen leicht an dicken Nähten, besonders bei hartem Leinen. Man streiche mit weißer Seife einige Male über die zu nähende Naht und die Nadel wird leicht den dicksten Stoff durchstechen.

247. Selbstgeknüpfte Hängematte. Man schneidet sich 16 Enden von dreifachem Bindfaden, jedes Ende 140 cm lang, legt sie doppelt zusammen und bindet sie ungefähr 10 cm über den unten geschlossenen Schlingen zusammen. Diesen Knoten steckt man an einem schweren Nähstein fest. In

jede dieser Schlingen netzt man in der bekannten Art, wie Filetgrund ausgeführt wird, über einem Lineal von 7 cm Breite 3 Schlingen hinein, so daß in dieser Reihe $16 \times 3 = 48$ Schlingen entstehen. Bei der 2. Reihe wird in jede der Schlingen 1 mal genetzt und so wird fortgefahren, bis die Hängematte eine Länge von 175 cm hat. Bei der letzten Reihe schlingt man durch je 3 Schlingen wieder ein 140 cm langes Ende Bindfaden, so daß man wieder 16 Enden erhält. Diese Enden werden an ihrem offenen Ende 17 cm lang umgebogen und hier mit Bindfaden umschürzt, und zwar so, daß oben eine 7 cm lange Öse entsteht. Man fädelt dazu den Bindfaden in eine Tapeziernadel und beginnt unten, wo die Enden zusammengefaßt werden, indem man verfährt, als wolle man ein Knopfloch schürzen. 10 cm lang schürzt man die Enden zusammen, dann teilt man die Bindfaden, schürzt um die Öse herum und befestigt das Ende des Bindfadens gut. Durch die Öse wird eine 1 cm breite Schnur gezogen von 200 cm Länge zum Anbinden der Matte. Man braucht 4—5 Knäule dreifachen Bindfadens, jedes Knäul zu 100 g; 100 g kosten 25 Pf., so daß die Matte ungefähr 1—1,25 Mk. kosten würde. Einem im Netzen Ungeübten ist von der Arbeit aber entschieden abzuraten, besonders da das Netzen mit so starkem Material besonders schwierig ist.

248. Wattebausch zum Reinigen heller Seidenstoffe usw. Den Seidenstoff breitet man auf ein reines, weißes Tuch aus, taucht weiße Watte in Kartoffelmehl und reibt damit die Seide dem Strich nach. Ist die Watte nicht mehr sauber, muß man sie erneuern.

249. Wachsbeutel beim Plätten. Beim Plätten, besonders der Stärkewäsche, wird immer etwas Stärke an der Plätte hängen bleiben; dann verlangt sie doppelte Kraft und sengt noch obendrein leicht. Da ist nun ein Wachsbeutel unentbehrlich. Reste von Wachslichten bindet man in ein weißes Läppchen, fährt damit schnell über Boden und Ränder der heißen Plätte und wischt diese sofort mit einem sauberen Tuche ab. Danach fliegt sie nur so über die Wäsche.

250. Helle Flanellstoffe können leicht mit trockenem Kartoffelmehl gereinigt werden. Man streut das Mehl auf den Stoff und reibt die beschmutzten Stellen kräftig mit einem reinen Flanellappen. Zum Schluß wird der Stoff kräftig ausgeklopft, um das Kartoffelmehl, welches allen Schmutz aufgenommen hat, wieder zu entfernen. Auch anderes Mehl kann zu diesem Zweck verwendet werden, doch läßt sich Kartoffelmehl am leichtesten wieder entfernen.

251. Schwarzes Tuch zu waschen. Schwarzes Tuch bleibt gut und läuft nicht ein, wenn man es in lauwarmem Salzwasser wäscht.

252. Wollstickereien auf Kanevas spannt man am besten nach Fertigstellung linksseitig mittels Reißzwecken auf ein Leinentuch, befeuchtet sie und läßt sie über Nacht liegen. Die Stickerei ist dann glatter wie geplättet und kann sogleich montiert werden.

253. Die Pflege der Nähmaschine. Eine Maschine und alle ähnlichen Objekte, z. B. ein Gewehr, ein Fahrrad usw., lernt man bekanntlich beim Reinigen, das doch das Auseinandernehmen und Zusammensetzen einzelner Teile stets voraussetzt, am besten kennen. Es muß vor allen Dingen darauf geachtet werden, daß die Maschine dort, wo sich reibend bewegende Teile

befinden, recht sauber gereinigt wird, denn das an diesen Stellen angesammelte Öl wirkt in Verbindung mit Staub wie Schmirgel auf die einzelnen Teile. Die Öllöcher dürfen nicht verstopft sein, auch darf beim Ölen keines derselben übersehen werden, denn trockne Teile laufen sich warm, werden angerissen und führen, falls sie nicht etwa brechen, unbedingt zur Störung der in Wechselwirkung stehenden Teile. Sehr oft kann man beobachten, daß, obwohl mit dem Maschinenöl nicht gespart wird, einzelne Teile aus Versehen von dieser wohltuenden Einwirkung ausgeschlossen blieben, andere infolge der durch Unsauberkeit entstandenen Verharzung für die erneute Ölzufuhr unempfänglich geworden sind. Das überflüssige und unverbrauchte Öl teilt sich nutzlos den angrenzenden Maschinenteilen, schließlich sogar der Wand und dem Fußboden mit, während wichtige Reibungsflächen infolge Schmiermangels der Zerstörung ausgesetzt sind. Die weitverbreitete Auffassung, daß man durch die zeitweilige Benutzung von Petroleum oder Benzin die Verharzung aufhalten oder gar verhindern könne, ist durchaus irrig. Eine stark verschmutzte Maschine, die womöglich auch Rost angesetzt hat, wäscht man an den Reibungsflächen mit reinem Terpentinspiritus mittels eines Pinsels, fettet diese Stellen gut ein und setzt die Maschine in Bewegung. Je nach dem Zustande der Maschine wird man das Auseinandernehmen möglichst nur auf einzelne Teile zu beschränken suchen, denn der Mechanismus greift mit solcher Präzision ineinander, daß bei ungenauem Zusammensetzen eine Störung der Funktion leicht zu befürchten ist. In der Regel wird sich die Reinigung ausführen lassen, wenn die Reibungsflächen mit Öl und Petroleum reichlich getränkt und in Bewegung gesetzt werden; dadurch wird das mit Schmutz gemischte Fett herausgetrieben; das abfließende, geschwärzte Fett wird abgewischt, und diese einfache Operation wiederholt man so oft, bis das aufgegossene Fett in vollkommen reinem Zustande aus der Maschine wiederheraustritt. Erheblichen Einfluß auf die Leistungsfähigkeit und Lebensdauer der Nähmaschine hat das richtige Ölen. Eine höchst einfache, chemische Reagens ermöglicht eine genauere Beurteilung der Qualität des Öles. Man mischt das zu prüfende Öl mit ebensoviel rauchender Salpetersäure und läßt das Gemisch einige Stunden stehen. Ein gutes Öl verdickt sich zu einer konsistenten Masse, während minderwertiges Öl flüssig bleibt. Ein zweites, ebenso einfaches Verfahren der Ölprüfung besteht darin, daß man das zu prüfende Öl in ein kleines Glas bringt und etwas Kupferasche dazu gibt, nach 30—40 Minuten erscheint ein säurehaltiges Öl grün oder blau, während säurefreies Öl unverändert bleibt. Ungenügende Beachtung wird auch dem Treibriemen zuteil, der meist entweder zu stark oder zu lose gespannt ist. Will man den Wirkungsgrad eines normal gespannten Riemens recht lange erhalten, so soll dieser nach beendeter Näharbeit stets vom Rade genommen werden, denn der stetig gespannte Riemen dehnt sich und vermindert dadurch seine Wirkungskraft.

254. Zierknöpfe. Zierknöpfe, wie sie ja die heutige Mode häufig vorschreibt, kann man sich billig folgendermaßen herstellen. Man nimmt einen beinernen Vorhangsring, überzieht ihn mit Seide, Samt oder sonstigem Ausputzstoff. Beim Festnähen macht man durch Eindrücken des Stoffes mit dem Daumen eine kleine Vertiefung; dann überzieht man eine zum Ring passende Knopfform mit dem Kleiderstoff und näht den fertigen Knopf in

die Vertiefung des Ringes. Zur Bluse sind kleinere Ringe, für den Rock dementsprechend größere zu wählen.

255. Brauchbarkeit der Druckknöpfe. Druckknöpfe sind sehr leicht auf ihre Brauchbarkeit hin zu prüfen: Jeder Knopf, der mit einem lauten „Knacks" schließt, ist gut. Knöpfe, welche sich leise schließen, gehen schnell wieder auf. — Diese Probe mache man nicht bloß, falls man ausprobieren will, ob ältere Knöpfe noch brauchbar sind, man versuche auch im Geschäft einen Knopf der Farbe oder des Dutzends, das man zu kaufen wünscht. Nichts ist unangenehmer, als wenn ein Druckknopf am täglichen, oder gar am Gesellschafts-Anzuge aufgeht. Man versäume daher nicht, die Probe zu machen und kaufe — wie das bei allen Arbeitszutaten feste Regel sein sollte — nur die besten, wenn auch ein wenig teuren Qualitäten von Knöpfen ein.

256. Stoßborten für Herrenbeinkleider. Um das schnelle Durchstoßen der Herrenbeinkleider zu verhüten, empfiehlt es sich, am unteren Hosensaum auf der Innenseite einen zentimeterbreiten Lederstreifen festzunähen (Gürtel- oder Handschuhleder). Der Streifen muß dicht unten am Rand angenäht werden, darf aber doch nicht hervortreten. Um dem Hosenbein unten noch besondere Festigkeit zu verleihen, benäht man es, besonders da, wo es sich am meisten mit dem Schuh reibt, innen noch mit Samt, und zwar so, daß die Samtfläche auf den Schuh zu gekehrt ist. Man schneidet den Samt am besten halbmondförmig und näht ihn mit engen, dichten Stichen möglichst unsichtbar und unauffällig an. So vorgerichtete Beinkleider halten unten herum noch einmal so lange, und jede Mutter, die nebst dem Gatten noch ein paar Söhnen die Kleidungen instand zu halten hat, wird das Nutzbringende dieser Anwendung bald einsehen lernen.

257. Gürtel aufzubewahren. An der einen Tür des Kleiderschrankes bringt man eine ganz einfache Vorrichtung an. An der Innenseite derselben befestigt man mittels Reißnägel auf den Leisten der Türfüllung von der einen Seite zur anderen ein ungefähr 2 cm breites Gummiband. Daran hängt man alle Gürtel der Reihe nach.

258. Hutnadelschützer. Sowohl an der rechten als linken Seite jedes Hutes sollte man sich, um diesem Mißstande abzuhelfen, Hutnadelschützer befestigen, und zwar je nach der Garnitur des Hutes. Ist letztere mit Band aufgesteckt, so ergibt ein 12 cm langes Stückchen Band in der nämlichen Farbe einen unauffälligen Halter für den Nadelschützer, den man am Ende des zusammengezogenen Bandes annäht. Aber auch aus schmalen Rüschen, aus Holz- oder Schmelzperlen, ja sogar aus kleinen Blümchen kann man das lose Kettchen herstellen, das den Hutnadelschützer tragen soll.

259. Ausgelaufene Stickerei. Beim Auslaufen der Farben einer grünen Stickerei auf einer Decke muß man die Decke anfeuchten und längere Zeit dem Sonnenlicht aussetzen, die ausgelaufene Farbe verschwindet völlig. Allerdings leidet auch die Farbe der Stickerei etwas unter dieser Behandlung. Ein Ausbleichen der ausgelaufenen Stellen ist nicht ohne weiteres angängig, da auch die Stickerei die Bleichflüssigkeit ansaugen würde und also mit gebleicht würde. Man bepinselt nur die Stickerei mit Zaponlack und behandelt dann mit Bleichflüssigkeit, wodurch nur an den nicht bepinselten Stellen die Farbe verschwindet. Auch kann man die ganze Decke einfach mit Wasser-

stoffsuperoxyd und Salmiakgeist oder mit Persil bleichen, es verschwindet so die ganze grüne Farbe und man erhält eine weiße Stickerei auf grauem Leinengrund. Will man sich von vornherein gegen das Auslaufen von Stickereien schützen, dann nimmt man einige Fäden von dem in Aussicht genommenen Stickmaterial, durchzieht damit einen etwas dichten Stoff, wäscht wie üblich, läßt trocknen und sieht zu, welche Garne auslaufen. Statt diesen besorgt man sich waschechte Garne.

260. Schweißechtheit von Stoffen. Man bearbeite den Stoff einigemale mit verdünnter Essigsäure. Auch Stickgarne sind, um echt zu bleiben, vor der Verarbeitung mit kochendem Essigwasser zu überbrühen.

261. Vom Strümpfestricken. Von der Ferse bis zum Abnehmen der Fußspitze wird Fußblatt und Fußsohle auf je zwei Nadeln extra abgestrickt; erst bei dem Abnehmen an der Fußspitze verbindet man die Nadeln zur Runde und strickt so zu Ende. Die Seitenöffnungen näht man auf der Innenseite zusammen. Geht der Strumpf nicht mehr zu stopfen, so stricke man nur Fußsohle und Spitze neu, während das Fußblatt, welches ja stets tadellos ist, bleibt.

262. Stichlöcher. Stichlöcher in Stoffen und Seide entfernt man, indem man die betreffenden Stellen mit Krauseminze (in der Drogerie erhältlich) befeuchtet und dann bügelt. Verfahren wiederholen, so lange die Stichlöcher noch sichtbar sind.

263. Kleiderbüste selbst anzufertigen. Wer selbst schneidert und nicht die Ausgabe für eine Büste zum Anprobieren haben möchte, kann sich auf billigere Weise selbst eine herstellen. Man kauft Steifleinwand, schneidet nach passendem Schnitt sich 2 Taillen mit Schoß zu und näht sie zusammen, die eine muß auch vorn geschlossen sein, versieht sie mit einem knappen Stehkragen, stopft die zugenähte Taille mit Seegras oder Heu gut aus, gibt in die untere Öffnung ein rundes Stück Pappe (vorn und hinten etwas abgeflacht). Nun macht man sich von Mehl und Wasser einen Kleister, bestreicht die ausgestopfte Büste samt Kragen gehörig damit, zieht dann die zweite Steiftaille darüber und drückt und streift sie sorgfältig an. Nach dem Trocknen wird die Büste recht steif, und es läßt sich gut damit arbeiten. Um auch einen Rock darauf anprobieren zu können, läßt man sich vom Tischler 2 Leisten als Fuß kreuzweise zusammennageln, in der Mitte eine Öffnung, und in diese einen Stab, den man oben durch die runde Pappe der Büste steckt.

264. Wäschefleicken zu bunter Wäsche. Von den bei der Wäscheanfertigung verbliebenen Stoffresten wäscht man bei jeder Wäsche einige Stücke mit, und behandelt sie wie die übrige Wäsche. So hat man jederzeit zum Ausbessern ein im Farbenton genau passendes Stück Stoff zur Hand und kann dadurch auch die Wäsche bedeutend länger ansehnlich erhalten.

265. Fettflecke in Lederhüten. Kinderhüte aus Leder. Falls es sich um ausgesprochene Fettflecke in den Lederhüten handelt, wäre eine wiederholte Behandlung mit Benzinoform oder Terpentin zu empfehlen, aber in der Weise, daß die Flüssigkeit mit gebrannter Magnesia zu einem Brei verrührt wird, den man aufträgt, trocknen läßt und dann abbürstet. Handelt es sich aber um Schmutzflecke unbestimmter Herkunft, so verfährt man folgendermaßen: Man löst in ¼ l Wasser, das ungefähr 25 Eßlöffeln entspricht, 2—3 Eßlöffel Hirschhornsalz auf, macht die Lösung mäßig warm und bürstet damit

die Flecken aus, ev. auch von der Innenseite, bis etwas Schaum entsteht; darauf wird der Fleck mit einem weichen Lappen trocken getupft. Sind die Flecke noch nicht verschwunden, dann ist das Verfahren zu wiederholen. Sollte der Glanz der Hüte etwas gelitten haben, so wird mit einem Lack etwas nachlackiert, oder mit Bohnerwachs oder braunem Schuhcreme leicht abgerieben. Noch sei bemerkt, daß die Kinder unter einem solchen Hut viel mehr schwitzen als unter einem Strohhut, leiden also ganz erheblich mehr unter der Hitze.

266. Ausgewachsene Jungenshosen. Leibchenhosen, die ihren Trägern bereits etwas zu klein geworden sind, reißen leicht an den Armen ein und lassen sich dort schlecht ausbessern. Man tut alsdann am besten, das Leibchen 2 Finger breit unter dem Armloch abzuschneiden und den stehengebliebenen Rest so umzusäumen, daß sich ein fester breiter Gurt bildet. Nun näht man an den entsprechenden Stellen Knöpfe an, so daß die Hosen nun an Trägern getragen werden können, ohne die Vorzüge der Leibchenhosen zu verlieren. Besonders praktisch ist diese Art der Abänderung für den heißen Sommer, wenn die offenen, den Hals frei lassenden Kieler Blusen getragen werden. Das Leibchen störte dann oft, auch ist die freie Tracht gesünder.

267. Eisfellstoff zu waschen. Man nehme lauwarmes Wasser und weiße Seife dazu. Die schmutzigen Stellen werden mit etwas Seife eingerieben und solange gewaschen, bis der Stoff ganz weiß geworden ist. Hierauf spüle man die gewaschenen Gegenstände in lauwarmem Wasser und wringe sie so trocken wie möglich aus. Jetzt wird man bemerken, daß der gewaschene Stoff ganz struppig geworden ist und daß von den gepreßten Ringen, die sich in dem neuen Stoff befanden, nichts mehr zu sehen ist. Um diese Ringe wiederherzustellen, breite man den Stoff flach aus, dann benutze man eine kleine Bürste und bewege sie kreisförmig über den noch feuchten Stoff. Auf diese Weise wird man mit wenig Mühe das Muster wiederherstellen. Nun werden die gewaschenen Gegenstände an zugfreiem Orte zum Trocknen aufgehängt.

268. Ausbessern von Mantelknöpfen. Die Knöpfe an einem Wintermantel waren durchgescheuert. Um sie nun nicht abtrennen zu müssen, häkelt man von schwarzer Kordonettseide ein ziemlich dichtes Muster und überzieht die Knöpfe damit. Sie sehen so wie elegante Posamentenknöpfe aus. Das Arbeiten machte nur wenig Mühe und geringe Kosten.

269. Verwendung alten Handschuhleders. Ein Täschchen mit Perlenverzierung ist leicht aus einem Paar bräunlicher Handschuhe von mattem, weichem Leder gefertigt; die Stickerei beansprucht eine Fläche von 9×12 cm. Wenn die beiden Teile gereinigt und gespannt sind, legt man etwas Gaze unter und bringt die Zeichnung auf. Blaue Glassteinchen mit einer Wachsperle in der Mitte bilden die Rosetten, Goldflitter und Goldperlchen die Linien, alles recht fest mit Seide aufgenäht. Das Futter ist in Farbe des Täschchens gewählt, ein verzierter Goldbügel mit Kettchen vollendet die Ausstattung des niedlichen Toilettenartikels.

Doch auch zu anderen Kleinigkeiten sind Stückchen von Handschuhleder zu gebrauchen. So zu Puppenschuhen, Notizbüchelchen und Visitenkartentäschchen, wobei der Pinsel die farbige Verzierung übernimmt und die Feder das Monogramm schreibt. Malgold in Stücken haftet gut auf Leder.

Für Tintenwischer, Nadelbücher und dergleichen ist die Form von Schmetterlingen oder grünen Blättern zu empfehlen. Ein Kohlweißling mit schwarzen Punkten, oder ein gelber Zitronenvogel ist schnell auf ein Stückchen helles Glacéleder gemalt, und große Efeublätter mit weißen Adern, ein Vierklee oder ein Ahornblatt in herbstlichen Tönen, wobei die Lederfarbe den Grundton gibt, können möglichst nach der Natur gemalt werden. Feiner Aquarellack macht die Malerei haltbar und glänzend. — Eine mühsame, aber lohnende Arbeit möge noch erwähnt sein, das mosaikartige Zusammensetzen von farbigen Stückchen getragener Handschuhe. Nach geometrischen Zeichnungen können sehr hübsche, dauerhafte Kissen davon gefertigt werden, oder man nimmt die Stückchen in ganz willkürlicher Farbe und Größe, näht sie überwendlich zusammen und verwendet dieses pflastersteinartige Gebilde zum Überzug kleiner Kasten und Truhen, wobei mehrfach Japangold zum Umziehen der Konturen benutzt werden kann. Goldene Füßchen und messingene blanke Beschläge verzieren diese Kästchen, die in solchem eleganten Gewand sehr apart wirken und ihren Ursprung ganz und gar vergessen lassen.

270. Neue Füßlinge. Beim Annähen von neuen Füßlingen an alte Strumpflängen kann man sich eine große Erleichterung dadurch verschaffen, daß man die Länge und den Füßling über eine Weinflasche zieht, und zwar so, daß die Ränder aneinanderstoßen. Man kann die Verbindung nun mit überwendlichen Stichen leicht herstellen.

271. Verblautes Kleid. Aus einem weißen Batist- oder Leinenkleide, das Blau angenommen hat, entfernt man die Flecken mit Eau de Javelle und Nachwaschen mit klarem Wasser vollständig. Ist der Stoff des Kleides Wolle, so empfiehlt sich Auswaschen mit lauem Seifenwasser (am besten eine Marseiller Seifenlösung). Zeigen sich danach noch bläuliche Flecke, so wird Zitronensäure und, wenn nötig, noch Schwefeldampf vorsichtig angewendet.

272. Reinigen großer wollener Schlafdecken. Große wollene Schlafdecken auf einfache und sehr billige Art zu reinigen: Nach Seifenwäsche werden die Decken filzig und reinigen lassen wird recht teuer bei öfterer Wiederholung. Auf vier große Eimer Wasser verwendet man 200 g Salmiakspiritus. In einer größeren Wanne gut durcheinandergerührt, die Decken (die Mischung genügt für zwei) nach einander hineingelegt, sogleich tüchtig durchgestaucht und auf dem Waschbrett durchgerieben. Dann viersach ganz glatt zusammengelegt, so fest wie möglich durch die Wringmaschine gedreht, dann noch zweimal in reichlichem Wasser nachgespült, jedesmal mit der Wringmaschine herausgedreht, und die Reinigung ist vollendet, aller Schmutz heraus. Die Decken werden wie neu und so weich und schmiegsam, von Filzen keine Spur. Die ganze Prozedur währt eine halbe Stunde und kostete eine Wenigkeit.

273. Fleckwasser für schwarze Stoffe stellt man folgendermaßen her: 250 g 90 %igen Spiritus vermischt man mit 10 g reinem Benzin und läßt dies einige Tage stehen, alsdann fügt man noch 75 g Salmiakgeist hinzu, verkorkt die Flasche gut und schüttelt vor Gebrauch um. — Man entfernt die Flecke, indem man die betreffenden Stellen mit einem reinen Tuch unterlegt und mit einem in die Flüssigkeit getauchten reinen geballten wollenen

Lappen den Stoff reinigt. Ist der Lappen schmutzig, so muß ein reiner genommen werden; die gereinigte Stelle wird dann sogleich mit einem trockenen Läppchen nachgerieben. Auch farbige Stoffe lassen sich hiermit reinigen, doch ist es nötig, erst an einem Stückchen Stoff zu probieren, ob die Farbe nicht leidet, man verdünnt in diesem Falle das Fleckwasser mit reinem Wasser. Beim Gebrauch muß man vorsichtig sein und das Mittel nur am Tage verwenden, nicht bei Lampenlicht. Aufbewahrt muß das Fleckwasser gut verkorkt an einen kühlen Ort gestellt werden.

274. Flecke in weißen Glacéhandschuhen. Man stellt eine starke Auflösung von Seife in heißer Milch her, in die man auf ½ l 1 geschlagenes Eidotter einrührt. Die Handschuhe werden über eine Hand gezogen und mit der Seifenlösung, der man etwas Äther oder Salmiakgeist zusetzen kann, mittels eines feinen wollenen Läppchens sanft abgerieben. Dann hängt man sie im Schatten zum Trocknen auf. Weiße Handschuhe büßen nichts ein durch dies Verfahren, weder an ihrer Beschaffenheit noch an ihrer zarten, weißen Farbe. Das Leder wird vollkommen rein und bleibt, was nicht minder hoch anzuschlagen ist, durchaus weich.

275. Fettflecke aus Seide. Die Seide wird mit der rechten Seite auf ein weiches Löschblatt gelegt, auf die obere, linke Seite streut man pulverisierte Magnesia, darauf wieder weiches Löschpapier und der Sicherheit halber noch ein mehrfach zusammengelegtes Stück Leinen obenauf. Dann wird mit einem stark erhitzten Plätteisen darüber geplättet, bzw. das Eisen ein Weilchen darauf stehen gelassen. Vom Fettfleck ist dann auch nicht die Spur mehr zu sehen. Die Magnesia läßt sich sehr leicht wieder abklopfen und beeinträchtigt die Seide nicht, auch der Glanz bleibt erhalten.

276. Fußbodenölflecke aus Plüsch. Wenn man Fußbodenölflecke aus Plüschmöbeln entfernen will, macht man sich eine Mischung von gleichen Teilen Salmiakgeist und Terpentinöl; die Mischung wird nun kräftig durcheinandergeschüttelt, so daß das Gemisch ein milchiges Aussehen bekommt. Mit dieser milchigen Mischung befeuchtet man einen reinen Lappen reichlich und reibt damit die Flecke gründlich aus. Je nach der Stärke des Fleckes ist das Verfahren zu wiederholen. Schließlich wird der Fleck mit Spiritus behandelt, am besten auch wieder so, daß man gebrannte Magnesia mit Spiritus verrührt, aufträgt, trocknen läßt, und dann ausbürstet; falls aber die Magnesiaverwendung nicht möglich ist, muß man seine Zuflucht zum Ausreiben mittels eines Lappens nehmen.

277. Samtkleider zu reinigen. Um Samtkleider von den leicht anhaftenden Härchen und Stäubchen zu reinigen, die sich nicht immer durch eine Bürste entfernen lassen, bediene man sich der gewöhnlichen schwarzen oder weißen Futtergaze, je nach der Farbennuance des Samts. Man kann einen Bausch von Futtergaze machen, mit dem man den Samt strichweise abreibt, kann aber auch eine weiche Bürste mit Gaze bespannen und dann in gewöhnlicher Art abbürsten. Der Samt wird dadurch rein und frisch.

278. Fettflecke aus Seide. Flecke aus Seidenstoffen zu entfernen, gelingt am besten mit erwärmtem rektifizierten Spiritus. Man gießt zu diesem Zweck den Spiritus in einen kleinen Topf und stellt denselben in ein Gefäß mit kochendem Wasser. Der Spiritus muß so lange darin stehen, bis

er völlig heiß ist. Dann nimmt man ein Läppchen desselben Seidenstoffes, taucht es in die Flüssigkeit und fängt an den Fleck zu reiben. Es bleibt weder Rand noch Stelle zurück, und bis auf Weinflecke hat man die Freude, sein Kleid in tadelloser Frische wieder erstehen zu sehen. Man kann auch sehr gut die Schleppe des Kleides völlig damit reinigen. Der Spiritus nimmt allen Schmutz fort.

279. Rote Farbflecke aus Wäsche. Rote Flecken in Bettwäsche, entstanden durch Abfärben von Schlafdecken, entfernen Sie durch die Bleichwirkung von Sauerstoff. Zu diesem Zwecke befeuchtet man die Flecken mit Wasserstoffsuperoxid, dem etwas Salmiakgeist zugesetzt ist, oder falls dieser nicht zur Hand ist, durch eine starke Lösung von Persil, mit der man die Flecke anfeuchtet. Die Bleichwirkung kann man noch dadurch unterstützen, daß man die Stoffe der Sonne aussetzt; sind die Flecke verschwunden, dann wird gespült. Ein anderer Weg ist die Anwendung von Chlor, am zweckmäßigsten in der Form von Eau de Javelle; auf 1 Liter Wasser gibt man davon 1 Eßlöffel und betupft damit mehrmals die Flecke. Sollten sie doch nicht weichen, dann kann man die Lösung stärker machen, also mehr Eau de Javelle zugeben. Leistet der Farbstoff auch dieser Behandlung Widerstand, dann macht man sich noch folgende Salzsäurelösung, nämlich: 1 Eßlöffel Salzsäure auf 1 l Wasser. Nun wird der Fleck zuerst mit der Eau-de-Javelle-Lösung angefeuchtet und dann kräftig mit der Salzsäurelösung. Man kann aber, wenn sehr viele Flecke vorhanden sind, auch so verfahren, daß man das Tuch erst in die eine und dann in die andere Lösung taucht. Sind die Flecke nach der Chlorbehandlung nach der einen oder anderen Methode verschwunden, dann wird einige Male in gewechseltem Wasser gespült, dann kommen die Stoffe in eine Lösung von 10 Eßlöffel Fixiernatron — unterschwefligsaures Natron — auf 10 l Wasser. Hierin bleiben sie etwa 10 Minuten, worauf nochmals gespült wird. Durch die Behandlung mit Fixiernatron werden auch die letzten Spuren von Chlor vollkommen entfernt, so daß die sonst so gefürchteten Schädigungen nicht eintreten können.

280. Broschen und Schmucknadeln. Ehe man die Brosche ansteckt, und zwar jedesmal, überzeuge man sich, ob die Nadel vorschriftsmäßig federt und nicht etwa über die Brosche gelegt und geschlossen, mit ihrer Spitze den Broschenboden berührt. Durch diesen Fehler gehen die meisten Broschen verloren. Die Nadel soll, wenn geschlossen, nicht auf den Broschenboden, sondern stark federnd an dem Verschlußhaken anliegen. Ist dies nicht der Fall, so lege man einfach die offene Nadel nach hinten über, halte mit dem Daumen und Zeigefinger der linken Hand dicht am Scharnier die Brosche fest und biege so die Nadel nach unten. Schlägt man sie wieder zurück, als wenn man die Brosche schließen wollte, so muß die Nadel noch zirka zwei Millimeter über dem Verschlußhaken stehen. Bei Broschen mit Steinen muß man beim Zurückbiegen der Nadel fest zufassen, damit durch den Druck die Brosche nicht verbogen wird und die Steine herausspringen. So einfach die Sache an sich erscheint, wird man kaum glauben, daß fast jede zur Reparatur kommende Brosche an diesem Unvorsichtigkeitsübel, besser gesagt Leichtsinnsfehler, krankt, und ich hoffe, daß die verehrten Leserinnen meinen Wink im eigenen Interesse beachten werden. Eins möchte ich noch erwähnen: Silberne Broschen und Nadeln, die billig und als kleine Gelegenheitsgeschenke sehr

beliebt sind, haben den Fehler, daß die Nadeln zu weich sind. Dieser Übelstand wird vom Fachmann schmerzlich empfunden, aber er ist nicht abzuändern. Wer eine silberne Brosche kauft, fragt nach dem Silberstempel. Das wird jede Leserin selbst wissen. Um aber eine Brosche stempeln zu dürfen, muß auch die Nadel aus Silber sein, so schreibt es das Gesetz vor. Darum, wer eine Silberbrosche kauft, lasse sich schon beim Kauf die weiche Silbernadel durch eine unechte, harte ersetzen.

281. Sicherung der Brosche. Man befestige sie mit ein paar Stichen am Stehkragen und zwar so, daß die Stiche etwa 2 cm lang hängen. So kann man die Brosche beliebig etwas höher oder tiefer stecken, ohne sie abzutrennen.

282. Fischschuppen. Wenn um die Winterzeit zu Festen und Gelegenheiten Fische im Haushalt geschuppt werden, so werfe man die Schuppen nicht fort, sondern lege sie fein ausgebreitet auf weiße Papierbogen hin, nicht an den Herd, dessen Hitze sie krumm ziehen würde, sondern an einen Platz auf einem Tisch, an den die Kinder nicht herangehen, und beschwere die Schuppen mit einem Buch oder dergleichen. Sind sie trocken, so sortiere man sie nach der Größe, und nun kann man sie sehr nett zu kleinen Arbeiten verwenden, die als Baumschmuck, als Spielzeug usw. verwendbar sind. Ein Bilderrähmchen aus Fischschuppen ist z. B. allerliebst. Man kaufe ein einfaches Papierrähmchen und hefte darauf die Schuppen, wie sie auf dem Fisch sitzen, nämlich leicht über einander, mit feiner, weißer Seide. Dann bestreicht man sie ganz fein mit Silber- und Goldbronzepulver, das man mehr streut als streicht. Stellt man sie auf und steckt eine Postkarte oder eine Photographie hinein, so machen sich die Rähmchen sehr hübsch. Auch folgendermaßen lassen sich die Fischschuppen anwenden: man nimmt eine Pappe, etwa von 30 cm Länge und 15 cm Breite, auf die man ein Spiegelglas von gleicher Größe legt. Nun näht man weißes Seidenband darum, so daß die Ecken von dem Bande das Spiegelglas mit festhalten. Man benäht dieses Band nun dicht wie den Bilderrahmen mit den Schuppen und tönt sie ebenfalls fein mit Blausilber oder Gold.

283. Fingerhüte. Fingerhüte bedürfen einer sorgsamen Reinhaltung, ganz besonders, wenn sie aus Messing gefertigt sind, denn an solche setzt sich oft innen und außen Grünspan an, der, mit einem verletzten Finger in Berührung kommend, sehr leicht eine Blutvergiftung hervorrufen kann. Grünspan ist mühelos durch Waschen mit Ammoniak enthaltendem Wasser zu beseitigen. Sehr zu empfehlen ist die Verwendung der im Handel befindlichen Aluminium-Fingerhüte.

284. Alte Lederhandschuhe zu verwenden. Ein Ledertuch zum Polieren von Glas, Silber oder sonstigem Metall arbeitet man folgendermaßen: Man strickt aus Baumwolle ein Wischtuch. Jede dritte Tour werden Lederstreifchen, 1 ½ cm breit, 4—5 cm lang, eingestrickt, ganz so, wie man mit schmalen Tuchstreifen Teppiche strickt. Zu einem Fensterschwamm schneidet man Streifchen von etwa 1 ½ cm Breite und 5 cm Länge. Genau in der Mitte der Länge werden sie auf starken Bindfaden mit einer Nadel aufgereiht. Sobald die Arbeit ¼ m lang ist, wird sie zu einem Ring geschlossen, fest zusammengezogen und verknotet. Einen Zylinder-Reiniger macht man

aus einem Meter Blumendraht, den man in der Mitte an einen festen Nagel befestigt. Nun hat man je 60 cm Draht in jeder Hand, zwischen diese beiden Drähte werden 8 cm lange Lederstreifen eingeflochten, was sehr leicht ist. Die Drahtenden werden zum Stiel des Putzers zusammengedreht. Diese Ledersachen werden mit Schmierseife gereinigt, indem man sie eine Nacht lang in starke Schmierseifenlauge einweicht, andern Tages wäscht, dann noch einmal in lauwarmer Seifenbrühe nachspült und trocknet, ohne in kaltem Wasser gespült zu haben. So behandelt, bleibt das Leder geschmeidig.

285. Alte Filzhüte. Alte Damen- und Herrenfilzhüte können vielseitige Verwendung finden. Es lassen sich schalldämpfende Unterlagen für Stuhlfüße, Schuheinlegsohlen, Topfuntersetzer, Topfanfasser, Nadelkissen und reizende Haarnadelbehälter daraus machen. Auch für Türen, die leicht ins Schloß geworfen werden, läßt sich aus ihnen Abhilfe schaffen. Ein Stück Filz wird wie die Strumpfröhren zusammengenäht, ein längliches Säckchen gemacht, mit Papier fest ausgestopft, zugenäht und mit zwei Schlingen, die zum Einhängen dienen, versehen. Dieses Filzsäckchen wird nun mit zwei Nägeln an den Türrahmen befestigt. Soll die Tür geschlossen werden, hängt man die eine Seite, die um den Türrahmen geht, aus und kann so die Tür geschlossen werden. Diese Art schalldämpfende Türschoner sind billig und praktisch. Aus hellem, gefilztem Filz lassen sich prächtige Spielzeuge anfertigen. Aus solchem Hut kann man einen kleinen Wichtelmann machen, dessen Inneres mit Watte oder Korkabfällen ausgestopft, der Bart ebenfalls mit Watte angeheftet wird. Auch Häschen und Bajazzos lassen sich durch eine geschickte Hand herstellen. Ferner kann man zum Polieren vom Messing usw. weichen Filz verwenden.

286. Schneiderflicken. Bei Hausschneiderei sammeln sich eine Menge Reste an, die man später bei Änderungen oder zum Ausbessern sehr gut brauchen kann. Um sie bei späterer Verwendung bequem und mühelos aufzufinden, verfahre man folgendermaßen: Die zusammengehörenden Stoffreste werden glatt zusammengelegt, fest in sauberes Zeitungspapier gehüllt, so daß sie von allen Seiten wohlverpackt sind und jedes Päckchen mit einem Streifen des darin befindlichen Stoffes umbunden. Dieses einfache Verfahren schützt nicht nur den Stoff vor Motten, sondern ermöglicht auch ein leichtes Auffinden der gewünschten Reste, ohne alle Paketchen öffnen zu müssen.

287. Untertaillen aus Futtertaillen. Wenig Zeit und Mühe gehören dazu, hübsche, gutsitzende Untertaillen aus weißen, alten Futtertaillen herzustellen. Nachdem die Nähte zusammengenäht sind und vorn Knopfverschluß eingerichtet ist, probiere man an, schneide Armlöcher und Halsausschnitt etwas weiter aus, mache beides mit Schrägstreifen sauber und setze einen Rest Spitze oder Stickerei in den Halsausschnitt. Wer die Mühe nicht scheut, trenne auch die Brustfalten auf und nähe Säumchen dafür.

288. Goldschmuck aufzufrischen. Zu diesem Zweck gibt man in eine große Tasse 6 g Chlorkalk und 14 g doppelkohlensaures Natron und mischt dieselben gut miteinander. Nach der Vermischung gibt man 5 g Kochsalz auf eine Untertasse mit etwas Wasser. Bespritzt mit diesem gut durchgerührten Salzwasser die Chlorkalknatron-Mischung. Hat letztere 10 Minuten

gestanden, so gießt man 40—60 g eisenfreies Wasser hinzu, bedeckt die Tasse, damit die Lösung schnell von statten geht. Hierauf wird die Flüssigkeit mit 4—5 g gepulvertes Kochsalz bereichert, fortwährend gerührt, damit die gelösten Chlorkalksubstanzen sich schnell verbinden. Für matte goldene Ringe, Broschen und Armbänder ist dieses Auffrischungsmittel besonders wirksam. Die aufzufrischenden genannten Goldsachen nimmt man einzeln in die linke Hand, reibt diese dann mittelst einer sauberen kleinen Bürste welche in die Chlorkalknatron-Mischung getaucht ist, ½—½ Minute lang, worauf sämtliche Goldsachen mit klarem Wasser abgewaschen werden. Die nassen Goldsachen werden nach dem Trocknen mit Seidenwatte abgerieben.

289. Bierflecke müssen bei verschiedenen Stoffen verschieden behandelt werden. Während sie aus Seide einem Auswaschen mit Wasser und Spiritus (halb und halb) weichen, entfernt man sie aus Kleidern von farbiger Wolle mit einer Abkochung von Quillayarinde. Am besten ist es, wenn man einen Teil Rinde in vier Teilen Wasser 15 Minuten kochen läßt, dies durch ein Tuch seiht und in die lauwarm gewordene Brühe eine saubere Bürste taucht, um damit dann den fleckigen Stoff, den man auf ein reines Holzbrett, resp. eine Tischplatte legte, tüchtig zu bürsten. (Das Eintauchen und Bürsten muß mehrere Male wiederholt werden.) Mit einem leinenen Tuche wird dann der Stoff getrocknet, mit einem heißen Bügeleisen auf der linken Seite geplättet. — Bierflecke aus weißen Cheviotkleidern werden mit Wasser, dem einige Tropfen Salmiakgeist und etwas kalzinierte Soda beigefügt wurden, ausgerieben. Auch hier bügelt man den Stoff auf der linken Seite trocken. Schwarze Herrenanzüge reibt man, sobald sie Bierflecke zeigen, mit verdünntem Salmiakgeist ab.

290. Flecke aus Wildleder. Handschuhe wäscht man am besten in Tetrapol oder behandelt sie mit Benzinoform, indem man sie darin einweicht, ausdrückt und dies eventuell in reinem Bezinoform wiederholt. Falls nötig, wäscht man sie noch in weichem, lauwarmem Wasser mit guter Gall- oder Marseillerseife, dann spült man einige Male in lauwarmem Wasser, dem letzten Spülwasser gibt man etwas Glyzerin zu, auf ein Trinkglas ungefähr einen Teelöffel. Die Handschuhe bleiben dann geschmeidig. Ehe sie ganz trocken sind, zieht man sie einmal über die Hand, damit sie wieder gute Form bekommen. Taschen- oder Möbelbezüge oder überhaupt Gegenstände, die man nicht waschen kann, reibt man mit Benzinoform resp. Seifenwasser ab.

291. Stoffprobenverwertung. Musterlappen von Tuchstoffen ergeben eine sehr hübsche Bettdecke oder Portiere. Man zeichnet auf jeden Lappen eine Blüte oder ein Ornament, Sterne, Vasen usw. und stickt diese farbig mit Seide aus. Natürlich muß man die Farben recht harmonisch zu dem Untergrund wählen. Dann setzt man die Lappen aneinander und bedeckt die Nähte mit schmalstem schwarzen, oder zur Hauptgrundfarbe passendem Bändchen, setzt zwischen je 2 einen halb so breiten Samt- oder Atlasstreifen in der Farbe des verwendeten Bändchens und füttert das Ganze mit buntem Satin. Als Vorhang kann vorn ein schmaler bestickter Lappenstreifen mit angesetzten Pompons als Bordüre gelten, der sich am Fußende jedes Shawls quer genommen auch ansetzen läßt. Auch stimmt man zum Vorhang die Streifen im Ganzen schmaler als zu einer Bettdecke.

292. Milchflecke aus Plüsch. Milchflecke entfernt man aus rotem Plüsch durch Auswaschen mit Wasser und Spiritus (von jeder Flüssigkeit je die Hälfte). Oder man macht einen Brei aus Magnesia und Benzin, trägt diesen auf die betreffenden Stellen auf und bürstet sie hernach gut aus.

Wenn man den Plüsch in entgegengesetzter Richtung mit einem feuchten Schwamm überstreicht, so werden die Druckflecke verschwinden. Vorher gut ausklopfen! Auch Milchflecke entfernt man aus Plüsch durch Abwischen mit einem feuchten Lappen.

293. Vergilbter weißer Flanell. Weißer Flanell, weiße Kinderkleider usw., die durch Liegen gelb geworden sind, frischt man wieder auf: 250 g beste Marseiller Seife wird in zehn Liter lauwarmem weichem Wasser aufgelöst und 50 g Salmiakgeist zugesetzt. Darin weicht man die vergilbten Sachen ein, drückt sie nach einiger Zeit ordentlich darin herum, ohne sie dabei zu reiben, und wäscht sie dann in reichlich lauem Wasser aus. Man kehrt die linke Seite nach außen und hängt sie zum Trocknen auf, indem man noch zum Schutz ein weißes Tuch überlegt. Diejenigen Stoffe, welche das Plätten vertragen, plättet man sorgfältig unter heißen Tüchern aus.

294. Farbflecke in Wäsche. Versehentlich beim Kochen von weißer Leibwäsche mit in den Kessel gekommene bunte Tücher färben ab. Gewöhnlicher Spiritus, in den man die Färbeflecke legt, entfernt sie.

295. Erleichterung des Plättens. Das Plätten ist viel leichter, wenn man der Stärke für Kleider und Schürzen etwas Salz und Stearin zugibt.

296. Bohnenwasser. Bohnenwasser, ein vorzügliches Waschmittel für leinene Blusen und feine Wollstoffe. ½ kg dürre weiße Bohnen werden in 4 l Wasser ohne Salz gekocht. In der lauwarmen Brühe werden die Sachen gewaschen, zweimal gespült, leicht ausgedrückt und links geplättet. Tinten, Fett, Rotweinflecke, wenn nicht zu alt, schwinden. Rohseide wird wie neu.

297. Klammern. Man braucht zwei Säckchen, eins für die Klammern für weiße Wäsche und eins für bunte und wollene. Die Klammern für die bunte Wäsche verwende man nie zur weißen. Nach dem Trocknen kommt jede Klammer in das bestimmte Säckchen und in den Schrank. Jedes Jahr einmal werden sie in Seifenwasser gewaschen, mit reinem Wasser nachgespült und auf ein Brett in die Sonne zum Trocknen gelegt.

298. Klammerflecke. Klammerflecke entfernt man in leichten Fällen mit einem Teelöffel Weinsteinsäure, der in einem halben Liter Wasser gelöst ist. Darin weicht man die Flecke ein, läßt über Nacht stehen und wäscht dann aus, oder man löst 1 Teelöffel Seifenstein in ½ l Wasser auf, läßt die Lösung kochen und hält die fleckige Stelle hinein; wenn der Fleck verschwunden, wäscht man einigemale mit Wasser, und dann einigemale mit Essig nach. Genügen diese Mittel nicht, so bleicht man mit Wasserstoffsuperoxyd, das mit der gleichen Menge Wasser verdünnt ist, wozu dann noch soviel Salmiakgeist gesetzt wird, daß die Lösung deutlich danach riecht; oder mit Eau de Javelle, die man ebenso stark oder noch stärker verdünnt, nach dem Bleichen mit Eau de Javelle spült man mit einer Lösung von 1 Teelöffel Fixiernatron in 10 Eßlöffel Wasser nach.

299. Erleichterung der Hauswäsche. Will man sich die Hauswäsche erleichtern, so weiche man sie am Abend vor dem Waschen ein und füge dem Wasser eine halbe Tasse Benzin zu. Dieses Verfahren wiederhole man am nächsten Morgen, wenn man die Wäsche zum Kochen aufsetzt. Ein leichtes Reiben, wobei es keine wunden Finger gibt, genügt alsdann, um den Schmutz zu entfernen. Es wird durch dieses Verfahren nicht nur Zeit und Seife gespart, sondern die Wäsche wird auch überaus weiß und zart.

300. Reinigung seidener Tücher. Bänder usw. ist folgendes oft erprobtes und nie versagendes Rezept empfohlen. Man reibt eine rohe, große, geschälte Kartoffel in das laue Wasser und wäscht darin die seidenen Sachen: man wird erstaunt sein, wie schön dieselben nach dem Plätten zwischen zwei Tüchern erscheinen! Viel einfacher als Benzinwäsche.

301. Wäscheglanzmittel. Dieses Präparat gestattet ein leichteres Bügeln, verleiht der Wäsche einen besonderen Glanz, indem das Pulver einfach der Stärke zugesetzt wird. Die Herstellung dieses vorzüglichen Wäscheglanzpulvers ist einfach: Man schmilzt in einem Kessel 500 g Stearin und 300 g weißes Japanwachs und 200 g weißes, gebleichtes Karnaubawachs. Sobald diese drei Wachsarten dünnflüssig sind, gebe man 50 g Zinkoxyd und 500 g Talkum hinzu. Das Ganze rührt man bis zum Erkalten und reibt dann die Masse durch eine feine Mühle. Hierzu eignen sich die kleinen Haushaltungsreibmaschinen sehr gut.

302. Kinderwagengardinen. Weiße Gardinen an Kinderwagen, die doch bekanntlich sehr schnell schmutzen, und darum oft gewaschen werden müssen, lassen sich einfach befestigen, indem man Druckknöpfe auf gutes Leinenband näht und dies an das Verdeck recht fest annagelt. Die andere Hälfte der Druckknöpfe wird auf die Rückseite der Gardinen genäht, der Wollstreifen an die Gardinen geheftet und ist so mit wenig Mühe an das Verdeck gedrückt.

303. Stärke zu bereiten. Das abgeseihte Wasser von rohen, geriebenen Kartoffeln wird etwas stehen gelassen, damit sich die Stärke setzt. Dann gießt man es ab, füllt frisches drauf, rührt es fest um, läßt sie wieder setzen, und gießt wieder frisches auf. So verfährt man 4—5 Mal. Dann gießt man das Wasser ganz ab, legt die Stärke auf eine flache Schüssel oder Brettchen und läßt sie langsam trocknen. Man kann sie in gekochtem Zustande verwenden, z. B. zu Gardinen, Blusen, Unterröcken, Schürzen usw.

304. Stärken von Hausschürzen. Etwas gestärkte Schürzen bleiben bekanntlich viel länger schön. Um aber Stärkeflecken zu vermeiden, läßt man die Schürzen nach der Wäsche erst vollkommen trocknen. Dann erst stärkt man sie mit ganz dünner, roher Stärke; sie werden dadurch sehr schön und gleichmäßig. Übrigens sollte man helle Waschblusen und Waschkleider auch niemals feucht stärken, um die leidigen Stärkeflecke zu vermeiden.

305. Spitzenkragen zu waschen. Die im Sommer so viel getragenen Spitzenkragen erhalten, auf folgende Art gewaschen und gebügelt, wieder ein neues Aussehen: Um sie in ihrer Form zu erhalten, ist es nötig, sie auf einen Leinenfleck, ohne sie zu verziehen, aufzuheften. In lauem Seifenwasser (bei sehr schmutzigen Kragen erneuern) drückt man sie sanft durch, legt sie dann in sehr heißes, reines Wasser und läßt sie eine Zeit darin, um sie dann zu spülen. Sind die Kragen weiß (nicht elfenbein oder creme),

dann setzt man dem möglichst dünnen Stärkewasser einige Kleinigkeit Waschblau zu. Sind die Kragen trocken, dann feuchtet man sie ein, rollt sie einige Male durch und bügelt sie trocken. Nun schneidet man erst die Heftfäden auf und zieht sie heraus.

306. Weiße Kleidereinsätze zu waschen. Um das lästige Heraustrennen von weißen, unsauberen Einsätzen aus Kleidern zu verhüten, verfährt man wie folgt: Man legt das Kleid mit dem Einsatz auf das spitze Ende eines Plättbrettes, befeuchtet den Einsatz und wäscht ihn mit einer Handbürste und Seife rein. Um das Seifenwasser abzuspülen, gieße man Wasser durch den Einsatz. Darauf trocknet man ihn, aber ohne zu winden, mit einem sauberen Tuch gut ab. Man achte nun darauf, daß der Einsatz nach unten hängt, damit das Wasser nicht in den Stoff läuft. Auf diese Weise erhält man binnen einer halben Stunde einen reinen Einsatz.

307. Schweißblätter zu waschen. In eine flache Schüssel, in die man zuvor etwas feine Soda tut, gieße man ein Liter warmes Wasser, darin lasse man die Schweißblätter fünf Minuten liegen. Dann nehme man sie, ohne auszudrücken, heraus und reibe die Stoffseite mit weißer Seife ein; wasche sie schnell aus, spüle und lege sie (ohne zu wringen) naß auf ein trocknes, sauberes Tuch. Man tupfe das Wasser von beiden Seiten leicht ab, dehne sie nach der Form und stecke sie vermittels Stecknadeln, mit der Stoffseite nach außen, straff auf das Plättbrett. Man stelle nun das Brett lotrecht der Luft aus. Nach dem Trocknen nicht bügeln! Werden tadellos.

308. Achselschlußhemden tief auszuschneiden. Um auf einfache Art bei durchbrochenen und ausgeschnittenen Blusen das störende Heraussehen des Hemdes zu vermeiden und doch auch einfache Hemden benützen zu können, stellt man sich hübsche Achselspangen folgendermaßen her: Ein ganz schmaler Stickereieinsatz oder Wäschebändchen, durch das sich ein Wäschebändchen ziehen läßt, wird 10—12 cm lang abgeschnitten in zwei gleich lange Stückchen (je nach dem der Ausschnitt des Hemdes tief gewünscht wird), nun säumt man die Enden schmal um, und näht in ein jedes derselben ein kleines Knopfloch, zieht nach Geschmack ein hellseidenes Bändchen durch und befestigt an jeder Seite eine kleine Bandrosette oder Schleifchen; um die Achselspangen an das Hemd zu befestigen, näht man einfach an das Teil mit dem Knopfloch ein Knöpfchen dahinter und knöpft bei Bedarf die Spangen ein. — Es sieht hübsch aus, verursacht fast keine Ausgaben und ist leicht und rasch herzustellen.

309. Weiße Panamahüte reinigt man auf folgende einfache und billige Weise: 5 Kaffeelöffel Weinsteinsäure löst man in ¼ l Wasser auf. Alsdann taucht man einen sauberen Frottierlappen mit zwei Fingerspitzen ein und reibt das Stroh nach und nach damit ab. Echte Panamahüte, die nicht einbrennen, werden wie neu, aber selbst von der Sonne stark verbrannte Geflechte werden bedeutend heller. Da das Stroh nur abgerieben und nicht abgespült wird, so behalten die Hüte ihre Form und sind sofort wieder zu gebrauchen.

310. Fettflecke aus schwarzem Pelz. Kartoffelmehl fülle man in Beutelchen, mache es heiß und reibe damit die Flecke ab. Nachdem so die Hauptsache des Fettes entfernt ist, entfernt man den Rest, indem man Lappen

oder Wattebausch mit Benzinoform tränkt und damit abreibt; man kann aber auch so verfahren, daß man Kleie oder Grieß mit Benzinoform gründlich tränkt, in den Pelz einreibt, trocknen läßt und dann ausklopft resp. ausbürstet.

311. Bürsten der Wäsche. In vielen Gegenden hat man eine Scheu vor dem Bürsten der Wäsche, und doch kann man auf keine Weise den Schmutz besser entfernen, ohne der Wäsche zu schaden, als mit Einseifen und Bürsten. Küchenhandtücher z. B., Hals- und Armelbändchen und dergleichen werden nur durch Bürsten wirklich sauber. Besonders auch bei blauer und bunter Wäsche ist es nötig, weil sonst zu heiße und scharfe Brühe genommen werden müßte. Farbige Wäsche darf nicht mit kochender, scharfer Lauge übergossen werden, wie es die meisten Wäscherinnen tun, sondern darf nur in guter Seifenbrühe, mit wenig Boraxzusatz, warm behandelt werden, soll nicht gleich jede Schönheit zerstört sein. Die Bürsten müssen aber richtige weiche Waschbürsten sein, wie man sie in Süddeutschland überall kennt.

312. Blusen selbst reinigen. Man taucht gute Watte (sogenannte Verbandswatte) in gereinigtes Terpentinöl und reibt damit alle schmutzigen Stellen tüchtig ab; man muß natürlich die Watte nicht zu naß machen und dieselbe fortwährend erneuern. — Eine von mir auf diese Weise gereinigte weiß-lila gestreifte Seidenbluse erschien fast neu; von gleicher Wirkung ist das Mittel bei Samtkleidern und auch bei Möbelbezügen von Seidenplüsch.

313. Kleine Wäsche. Bei der Wäsche von Taschentüchern und weißen Schürzen sollte man in dem Kessel, in dem die Stücke gekocht werden, zwei bis drei große Zitronenscheiben mitkochen. Die Wäsche wird dadurch sehr schön weiß und die Zitrone nimmt alle Flecken heraus.

314. Stearinflecke aus hellem Leder. Aus zartfarbigem Leder ist es sehr schwer, ohne daß es Schaden leidet, Flecke der erwähnten Art zu entfernen. Man tut am besten, alles Kratzen und Reiben zu unterlassen und nur den Stearinfleck mit einem Stück weißen Lösch- oder Fließpapiers zu bedecken, dann an eine heiße Herdstelle so zu halten, daß sich das Papier dicht daran befindet. Das Stearin schmilzt und zieht in das Fließpapier ein; man hebt es schnell ab, und wenn ein dunkler Schatten in dem Leder zurückgeblieben ist, bestreut man ihn sorglich mit Talkum, das man mit ein wenig Benzin angefeuchtet hat. Nach 2—3 Minuten stäubt man das inzwischen trocken gewordene Pulver mit einem reinen Leinenläppchen ab und wird die Ränder verschwunden finden. Auf gleiche Weise entfernt man Stearinflecke aus Seide.

315. Zitronenflecke aus schwarzem Marmor beseitigt man am besten durch sofortiges Abreiben mit kaltem Wasser. Den gleichen Erfolg hat Abbürsten, jedoch darf dazu nur eine weiche Bürste benutzt werden. Sind die Flecke schon älterer Art, so muß man vorsichtig versuchen, die Flecken mit Weingeist abzureiben, evtl. auch hier wieder mit einer weichen Bürste. Dies Verfahren kann jedoch nur angeraten werden, wenn es sich um Zitronenflecke handelt. Ist der Marmor an den betreffenden Stellen durch die Säure der Zitrone angegriffen, dann müssen zum Schluß noch die so behandelten Stellen ein wenig nachpoliert werden, bzw. nach vorherigem, geringem Abschleifen, falls die Flecke zu tief eingefressen sind.

316. Neuglanz und Appretur. Um Seidenbattist-, Leinen- und auch Wollmusselinkleidern Neuglanz und Appretur zu geben, werden sie nach dem Waschen in Reiswasser gestärkt. Zu diesem Zwecke koche man 250 g gut abgewaschenen Reis in viel Wasser ohne Salz weich. Das Wasser wird dann durch ein feines Sieb in eine Schüssel abgegossen und die Sachen in noch nassem Zustande darin gestärkt. Man wird erstaunt sein, einen wie feinen Glanz die Kleider bekommen; auch zerknittern sie lange nicht so leicht, wie wenn sie mit gewöhnlicher Stärke behandelt sind. — Der Reis gibt mit Tomatenpüree vermischt ein vorzügliches Beigericht zu Braten usw.

317. Eisenvitriolflecke sind nichts anderes als Eisenflecke, müssen also wie diese, resp. Rostflecke, behandelt werden. So kann man die Flecke des öfteren mit Zitronensaft anfeuchten oder man bestreut sie mit gepulvertem Weinstein oder dem noch energischer wirkenden Kleesalz, worauf dann etwas Wasser auf die Stelle getropft wird. Eventuell ist das Verfahren mehrfach zu wiederholen. Sind die Flecke sehr alt oder auch schon verschiedentlich mit gewaschen worden, dann kann es vorkommen, daß sie recht schwer verschwinden wollen. Man behandelt sie dann mit folgendem Mittel, das man sich in einer Apotheke oder Drogerie für billiges Geld machen läßt: In 100 ccm destilliertem Wasser werden gelöst: 5 g Oxalsäure, 5 g Kochsalz und 5 g Zinnchlorür, schließlich werden noch 10 Tropfen reine Salzsäure zugegeben. Mit dieser Lösung werden die Flecken mehrfach befeuchtet; wenn sie verschwunden sind, wird in mehrfach gewechseltem Wasser gründlich gespült, was auch nach Anwendung von Kleesalz gründlich geschehen muß.

318. Frische Blutflecke. Um frische Blutflecke aus empfindlichen Stoffen, Polstermöbeln, Matratzen usw. zu entfernen, bediene man sich der gewöhnlichen Reisstärke. Dieselbe wird mit Wasser zu einem dicken Brei angerührt und ziemlich stark auf die Flecke aufgetragen. Nach 1—2 Tagen, nachdem die Stärke vollständig getrocknet ist, wird dieselbe mit einer Kleiderbürste abgebürstet. Die Flecke sind dann verschwunden, denn die Stärke hat das Blut aus dem Stoff aufgesogen. Sollte noch eine Spur zurückgeblieben sein, so wiederhole man das Verfahren.

319. Rotweinflecke. Wenn ein Tafeltuch Rotweinflecke bekommen hat, streue man dick Salz auf die noch nasse Stelle. Danach spüle man in lauwarmem Wasser den Wein möglichst heraus, lege die fleckigen Teile in warme, süße Milch und lasse sie darin längere Zeit liegen. Dann wäscht man die fleckigen Stellen in der Milch und wiederholt das Verfahren mit frischer warmer Milch, bis die Flecken verschwunden sind. Dies Verfahren hat den Vorzug, daß das Gewebe nicht im mindesten angegriffen wird.

320. Lebertranflecke aus Damast. Die von Lebertran herrührenden gelben Flecke lassen sich aus weißer Wäsche entfernen durch die Auflösung eines Teelöffels voll Weinsteinsäure in einem Liter weichen Wassers. Die befleckte Stelle wird hierin 24 Stunden eingeweicht und dann ausgewaschen. Nötigenfalls wird dieses Verfahren wiederholt. Ältere Flecke lassen sich schwieriger entfernen. Man weicht sie in eine aus der Drogenhandlung geholte starke Lösung unterschwefelsaures Natron ein, streut dann Weinsteinsäure darauf und wäscht mit lauem Regenwasser nach.

321. Maschinenölflecke aus neuer Wäsche. Wenn eine Aussteuer oder andere neue Wäsche genäht wird, hat man oft viel Ärger damit, daß sich Maschinenölflecke beim Nähen einfinden, es muß ja aber dies neue Weißzeug doch gewaschen werden und tut man gut, beim Einseifen die Flecke mit Butter einzustreichen, dann waschen sie sich rasch aus und hinterlassen keine weiteren Spuren.

322. Haare von Wollstoffen abzubürsten. Um Hunde- oder Katzenhaare von Wollkleidern zu entfernen, bürste man letztere mit einer in reinen Spiritus oder Franzbranntwein getauchten Kleiderbürste ab. Die Haare setzen sich dann an die Bürste fest.

323. Harzflecke. Man taucht einen sauberen Leinenlappen in reinen Spiritus und reibt die Harzflecke, bis sie ganz verschwinden. Auch zarte Stoffe vertragen diese Art der Reinigung.

324. Flecke in Strohhüten, durch farbige Blumen entstanden, lassen sich auf folgende Weise entfernen: Man nehme sämtliche Blumen von der zu säubernden Stelle, schneide eine Zitrone in Achtel, ‚nicht in Scheiben', und reibe die Flecke damit tüchtig ab. Falls noch Farbe zurückbleibt, behandle man die Flecken mit einem in Milch getränkten Lappen, bürste endlich mit kaltem Wasser nach, wobei der Hut so zu halten ist, daß das Wasser sofort ablaufen kann, und trockne hängend im Schatten.

325. Unterhosen auszubessern. Außerordentlich praktisch ist es, die zerrissenen Zwickel in Herrenunterbeinkleidern durch gestrickte zu ersetzen. Man kann ein solches Beinkleid noch sehr lange damit hinhalten. Wer alte weiße Strumpflängen hat, kann sie gut dazu verwenden.

326. Luftkissen aus Gummimänteln. Aus schwarzem Gummimantel lassen sich sehr gut Luftkissen machen, die man zur Reise verwendet oder für Kranke, die ihr Leiden an den Stuhl fesselt. Man näht in der entsprechenden Größe schmale Nähte, die man eventuell mit schwarzem Band einfaßt, da die Nähte außen bleiben. Die zum Lufteinblasen erforderliche Verschlußkapsel erhält man in größerer Eisenhandlung, das Einfügen besorgt der Sattler. Auch lassen sich verschiedene Gegenstände arbeiten, die zum Teil mit buntem rheinischen Band eingefaßt oder verziert sogar noch hübsche Geschenkartikel ergeben. Man fertigt daraus: Schwammbehälter, Kamm- und Bürstentaschen, Reisewaschbecken oder Fußwanne, Badekappe, Leitungsschoner, Bälle für Kinder, mit gezupfter Wolle gefüllt, und auch Kinderunterlagen, Knabenschürzen.

327. Stichlöcher aus Seide zu entfernen. Nach praktischer Erfahrung kann ich Krausemünze als durchaus zuverlässig empfehlen. Man feuchtet mit der unverdünnten Flüssigkeit (die für einige Pfennige in der Drogerie erhältlich) die betreffenden Stellen an und bügelt die Stellen trocken. Größtenteils sind die Stiche sofort verschwunden. Sollte hie und da noch ein Löchelchen zu sehen sein, so kann man es noch einmal wiederholen. Die Farben der Stoffe leiden nicht darunter, wenn man den Stoff nicht zu naß macht. Der Geruch ist anfangs etwas unangenehm, aber, wenn die Stoffe über Nacht etwa an der Luft hängen, so ist derselbe verschwunden.

328. Regentropfenflecke aus schwarzem Tuch. Das einzige Mittel, die durch Regentropfen auf dem Satintuch entstandenen Flecke zu ent-

fernen und weiteres Entstehen von solchen zu verhindern, bestände im Bügeln des fertigen Kleidungsstückes unter Zwischenlegung eines nassen Bügeltuches. Durch diese Behandlung wird nämlich der dem Tuche anhaftende Preßglanz, der an den von den Regentropfen getroffenen Stellen nachgelassen hat und daher die eigentliche Ursache für die Möglichkeit der Fleckenbildung ist, gleichmäßig entfernt. Allerdings kann bei dem nassen Bügeln der Fall eintreten, daß die Ware nachträglich noch einkrumpft, kraus wird und Fasson verliert, wenn sie nämlich vor der Konfektionierung nicht genügend gekrumpft war. Die Anschaffung eines Krumpf- oder Dekatierapparates dürfte sich, der hohen Kosten wegen, wohl kaum lohnen, zumal heutzutage alle neuzeitlich eingerichteten Tuchfabriken die Stoffe auf Wunsch nadelfertig, das heißt krumpffrei und tropfenecht liefern.

329. Alte Leinenkleider. Ausrangierte Leinenkleider geben, mit Einsätzen verarbeitet, praktische Unterröcke, die besonders auch für den Landaufenthalt geeignet sind, da sie nicht so schnell schmutzen, und leicht gereinigt werden können. — Aus einzelnen Teilen kann man hübsche Kissenplatten fertigen, indem man sie mit rasch fördernder Applikationsstickerei, Schablonenmalerei, Schnurbenähung oder dergleichen schmückt. Für Veranden und Gartenstühle sind sie hübsch und praktisch. — Eine weitere Verwendung wäre die Anfertigung von Kinderspielschürzen, die man einfach mit roten oder türkischen Kattunblenden ausstattet. Dann wären noch zu nennen Kinderbadeanzüge und Schutzbezüge für Polstermöbel. Die kleinen Stücke geben noch Vorratssäckchen für die Speisekammer, geeignet zur Aufbewahrung von Hülsenfrüchten und dergleichen.

330. Putzlappenersparnis. Um Putzlappen zu sparen, empfiehlt es sich, nur zum Auftragen der Flüssigkeit ein Läppchen zu verwenden, dann aber mit Zeitungspapier nachzuputzen. Das Kupfer- und Messinggeschirr wird prächtig glänzend, auch Zinkbadewannen erhalten, mit Papier geputzt, ein sehr gutes Ansehen.

331. Efeublätter als Waschmittel für farbige Strümpfe. Efeublätter enthalten viel Salicyl. Farbige Strümpfe aus Seide oder Baumwolle laufen nicht aus, wenn man sie in Wasser von gekochten Efeublättern wäscht. In Salzwasser spülen.

332. Tabakflecke aus weißen Taschentüchern. Tabakflecke entfernt man aus weißen Taschentüchern durch Einreiben einer Salbe, die man aus einem Eigelb und ungefähr 2—3 Teelöffeln Spiritus herstellte. Nachdem diese Salbe 30—40 Minuten einwirkte, wird sie zuerst mit Branntwein ausgewaschen, worauf 2—3 mal mit reinem, möglichst heißem Wasser nachgespült wird.

333. Pleureusen zu reinigen und zu kräuseln in folgender Weise sachgemäß und schonend: Zunächst bereitet man ein Bad durch Auflösen von 1 Gewichtsteil kristallisierter Soda in 10 Gewichtsteilen Wasser. Die Federn werden dann mit den untersten Teil des Kieles mittels Fäden an einem Holzstabe so befestigt, daß sie einander so wenig wie möglich berühren. Den Holzstab legt man auf die Ränder des Gefäßes, welches die Sodalösung enthält, und welches so hoch sein muß, daß die Federn den Boden nicht streifen. Die Sodalösung wird nun auf 80° C erwärmt, darf aber niemals

kochen. In einer Stunde ist die Reinigung dann gewöhnlich erfolgt. Hierauf hebt man den Stab mit den Federn vom Gefäß, läßt die Federn abtropfen und schwemmt sie durch mehrmaliges Eintauchen in Wasser ab. Für stark beschmutzte Federn, welche durch obige Behandlung nicht gereinigt wurden, benutzt man eine aus guter Kernseife hergestellte Seifenlösung (150 g Seife auf 1 l Wasser) und verfährt dabei in der gleichen Weise wie bei der ersten Reinigung in Sodawasser. Nachdem die Federn getrocknet sind, werden sie appretiert. Dazu bereitet man folgendes: 200 g Soda löst man in 1,5 l Wasser, erwärmt die Lösung und gießt unter fortwährendem Umrühren tropfenweise 250 g gewöhnliches Baumöl zu, bis die Masse milchartig wird, worauf man noch unter stetem Rühren 3,5 l Wasser beimischt. Die Federn werden einzeln durch diese lauwarme Lösung gezogen, gut abgeschüttelt und getrocknet. Wenn die Federfahnen schon ziemlich abgetrocknet sind, die Kiele aber noch eine gewisse Biegsamkeit besitzen, biegt man diese in die gewünschte Form und hält sie in derselben bis zum vollkommenen Trocknen in eine erwärmte Ofenröhre. Nach dem Trocknen kräuselt man die Fahne mittels kleiner Eisenstäbchen von runder Form, welche soweit erwärmt sein müssen, daß man sie noch mit der Hand berühren kann, indem man die Fahnen vorsichtig über die Stäbchen streift.

334. Salzflecke. Es muß gewartet werden, bis der Salzflecken in der Zimmerdecke wieder ganz trocken ist. Dann wird mit einer Bürste und einem Tuch die Decke tüchtig abgerieben, um etwaige Salz- usw. Kristalle zu entfernen. Darauf wird der Fleck mit matter, weißer Lackfarbe überstrichen, und, nachdem diese Farbe gehörig getrocknet ist, der alte Anstrich wieder erneuert.

335. Biberpelz reinigen. Biberpelzwerk läßt sich auf folgende Weise ganz vorzüglich reinigen: Aus weichem Wasser und venetianischer Seife bereitet man eine Lauge, teilt diese in zwei gleiche Hälften und schwenkt nach dem Erkalten den Pelz erst in dem einen, dann in dem andern noch sauberen Teil der Lauge, bis aller Schmutz aus dem Pelz entfernt ist.

Man lasse harzfreie Sägespäne in einem eisernen Gefäß über Feuer heiß werden, jedoch so, daß sie nicht anbrennen. Hierauf reibe man den Pelz zunächst mit einem in Benzin getauchten Wattebausch gründlich ab und dann, solange das Pelzwerk noch feucht ist, mit den darübergestreuten heißen Sägespänen, bis diese erkaltet sind.

336. Reinseidene farbige Strümpfe reinigt man am besten in einer kalten Boraxlösung (50 g Borax in einem Eimer kalten Wassers). Die Strümpfe müssen zwei Stunden darin liegen bleiben, worauf man sie leicht ausdrückt, in Wasser spült, evtl. noch mit Gallseife und lauwarmem Wasser nachwäscht, wieder spült und feucht zwischen zwei Tüchern plättet. Fürchtet man, daß die Farben nicht echt sind, so muß man eine Handvoll frische Efeublätter in das Waschwasser tun, und die Strümpfe nach dem Waschen in Salzwasser spülen.

337. Fleckwasser. 20 g Salz in ½ l Spiritus aufgelöst, entfernt Fettflecke aus allen farbechten Stoffen. Ein Ausprobieren ist stets bei Anwendung von Fleckwasser an einem verdeckten Stoffteil oder noch besser an einer Stoffprobe nötig.

338. Mufflonpelze zu reinigen. 1. Um Mufflonpelze zu reinigen, macht man Sägespäne oder reinen Sand warm, streut auf, reibt gut in den Pelz ein und klopft nach einiger Zeit aus. Das Verfahren ist zu wiederholen, bis die Pelze trocken geworden sind. Die weißen Pelze wäscht man in einer schwachen lauwarmen Lösung von Marseillerseife in möglichst weichem Wasser — evtl. ist das Wasser vorher durch Aufkochen mit Soda und Abgießen zu enthärten — und zwar wird das Waschen so oft mit frischer Seifenlösung wiederholt, bis diese nicht mehr schmutzig wird, schließlich wird mehrfach gespült und dem letzten Spülwasser etwas Blau zugesetzt.

2. Mufflonpelze, wie überhaupt alle Pelze, die naß geworden sind, dürfen nie am Ofen getrocknet werden, da sie sonst spröde werden, und die Haare nachher leicht brechen. Man schüttele erst alle Feuchtigkeit tüchtig von dem Pelze ab, indem man mit der Hand leicht gegen ihn klopft, und hängt ihn dann ausgebreitet auf. Die Haare richten sich von selber wieder auf; jedoch kann man sie nötigenfalls noch einmal mit einem weiten Kamm erst nach dem Strich und darauf in entgegengesetzter Richtung durchkämmen. — Weiße Pelze reinigt man am besten auf trockenem Wege. Man reibt und bürstet sie zu diesem Zwecke mit gut erhitzter Roggenkleie oder sehr heißem, aber nicht angebranntem Mehl (Weizen-, Kartoffel- oder Stärkemehl) oder erwärmten harzfreien Sägespänen. Nun werden die Pelze 1—2 Stunden liegen gelassen, und dann gründlich von der Rückseite her ausgeklopft. Alle Schmutz- und Fettflecke kann man auf die angegebene Weise beseitigen und den Pelzen wieder ein reines, neues Aussehen geben.

339. Toilettenschwämme. Bei richtiger Behandlung muß ein guter Toilettenschwamm 2—3 Jahre brauchbar bleiben. Der Schwamm soll nach jedesmaligem Gebrauch gut ausgewaschen und zum Trocknen frei hingehängt werden. Sehr zu empfehlen ist das Aufhängen des Schwammes vor das Fenster oder mindestens an das offene Fenster, damit der Sauerstoff der Luft den Schwamm recht durchdringen kann, was diesem vorteilhaft ist. Ist der Schwamm nun mit der Zeit doch sehr klebrig oder glitscherig und dunkel geworden, so wäscht man ihn gut in warmem Wasser und drückt ihn fest aus; sodann übergießt man ihn mit Zitronensaft oder verdünnter Zitronensäure und knetet und wäscht ihn darin durch, und zwar so lange, bis er das Glitscherige verloren hat und auch wieder weiß geworden ist.

340. Organdy waschen. Organdy von zarten, empfindlichen Farben wäscht man in kalter saurer Milch, die vorher gut abgesahnt wird, wiederholt dies Verfahren nochmals und wendet nun für besonders schmutzige Stellen Gallseife an. Sind die Stoffe in reichlichem Wasser genügend gespült, so preßt man die Kleider zwischen zwei starken Leinentüchern aus und plättet sie noch feucht.

341. Verblaßten Kattun zu verwenden. Verblaßten, hellgrundigen Kattun von Gardinen, Kleidchen oder Kinderschürzchen koche man mit Soda und bleiche ihn, wonach derselbe meistens ganz weiß wird, so daß er sich zu Höschen, Röckchen, Futter und dergleichen verwenden läßt. Schürzchen können manchmal als weiße weitergetragen werden. Man behandelte uf diese Weise ein blaßblaues Kleidchen mit roten Tupfen; dasselbe wurde

zart rosa, während die Tupfen ihre Farbe behielten. So konnte man es als neues Kleid weiter tragen.

342. Stichlöcher aus weißer Seide. Man legt je einen Teil des zertrennten weißseidenen Rockes auf ein reines Tuch und fährt mit einem Schwamme, den man in eine Mischung von 35 g Ochsengalle, 35 g Salmiakgeist und ½ l Wasser getaucht hat, leise reibend über die Seide. Sowohl die rechte, als auch die linke Seite des Rockteiles wird dergestalt bearbeitet. Nun werden die feuchten Seidenstücke auf ein rundes Holz faltenlos gewickelt. Erst wenn die Seide trocken ist, darf man sie abrollen. Und siehe da, die Seide erglänzt wie neu. Nach dieser Behandlung hat der Rock kein Fleckchen mehr und kein Nadelstich ist mehr zu ersehen. Oft erprobt.

343. Fettflecke aus Kleidern. Man löst einen Eßlöffel voll Salz in vier Eßlöffel voll gutem Salmiakgeist auf, schüttelt die Mischung in einem Glase durcheinander und wendet sie mit einem wollenen Läppchen oder etwas Watte an. Bei empfindlichen Farben müßte man es natürlich vorher auf einem Läppchen probieren. Flecke von Harz oder Teer müssen erst mit ein wenig Butter erweicht werden. Nachdem alle Fettflecke entfernt waren, wäscht man die soeben gereinigten Stellen mit etwas gelber Seife in kaltem Wasser aus, schwenkt sie in klarem Wasser gut ab und hängt die Taille über Nacht über ein Kleidergestell.

344. Straußfedern zu kräuseln. Zum Kräuseln der Federn genügen sehr oft die Holzkohlendämpfe; es ist ratsam, etwas Zucker auf die Kohlen zu streuen. Sehr oft müssen die feinen Spitzen der Federn noch etwas nachgekräuselt werden, was am besten mit dem Rücken eines Messers oder einer Schere geschieht, über den man die einzelnen Federspitzen zieht.

Haben die Federn durch Regen oder Wind Schaden gelitten, so ist es ratsam, sie ein paar Stunden vor der Wäsche oder dem Färben in ein Gefäß mit siedendem Wasser zu legen. Die geknickte hornartige Substanz quillt hierdurch auf und nimmt die verlorengegangene Elastizität wieder an.

345. Straußfedern und Reiher rot zu färben. Um Straußfedern und Reiher rot zu färben, drückt man in 1 l warmes Wasser die Säure von 2 Zitronen und gibt dann, um eine schöne rote Farbe der Federn zu erzielen, etwas vegetabisches Rot (Saffranrot) hinein; dann taucht man die Federn ein. Sind sie beim Herausnehmen nicht dunkel genug, so muß man noch etwas von der Farbe hineintun.

346. Erbstülldecken zu waschen. Man schwenke die Decke in lauwarmem Wasser, dem man einen kleinen Guß Benzin zusetzt (auf 1 l Wasser 3 Eßlöffel Benzin), einige Minuten hin und her, dann spült man in kaltem Wasser, in welchem man einen Eßlöffel Borax auflöst, nach. Hierauf wickelt man die Decke in ein weißes Tuch, läßt sie eine Stunde liegen und plättet sie auf der linken Seite.

Um zarte Erbstülldecken zu waschen, bedient man sich eines besonderen Apparates, des Tüll- und Spitzenwäschers, welcher aus einem durchlöcherten Porzellanzylinder besteht, den man in Mull einhüllt; diesen umwickelt man mit dem zu reinigenden Tüll, den man wiederum mit Mull umgibt. Nun wird das ganze in einem Seifenbade gekocht, worauf man dann die Seife

mit reinem Wasser wieder herausspült. In Ermangelung des Apparates tut auch eine leere Flasche gute Dienste.

347. Erbstüllbettdecken zu waschen. Die Erbstülldecke wird in lauwarmem, klarem Wasser einige Male gespült, um den Staub zu entfernen. Danach wird sie in lauwarmer Gallseifenlauge (andere empfehlen einen Zusatz von Borax oder Salmiak zu gewöhnlicher Seife) unter öfterer Erneuerung derselben geschwenkt, bis die Lauge sauber bleibt. Nur sehr schmutzige Stellen werden direkt gewaschen, was sehr vorsichtig geschehen muß, da der Tüll leicht Schaden nimmt. Ist die Decke klar, so spült man sie in kaltem Wasser und gibt ihr etwas Steife durch in Wasser gelöste Gelatine (1—2 Blatt auf ½ l Wasser). Nun wickelt man die leicht ausgedrückte Decke mit einem weißen Tuche zusammen ein (nicht auswinden!) und läßt sie so eine Zeit liegen, damit sie etwas übertrocknet. Noch feucht, werden die kleinen Zacken und Bogen an den Seiten vorsichtig aufgezupft und dann wird die ganze Decke von der linken Seite auf recht weicher Unterlage mit nicht zu heißem Eisen geplättet. Das Eisen muß fest aufgesetzt werden. Auch kann man zum Plätten noch ein trocknes weißes Tuch über die Decke legen. So behandelt, werden Tüll- und Spitzensachen, auch buntgestickte Decken, wie neu.

348. Schnüren mit Sicherheitsnadeln. Eine praktische Schnürnadel ist die Sicherheitsnadel. Man benutzt sie besonders beim Durchziehen von zarten und durchbrochenen Stoffen. Die Nadel wird in das Band gestochen, zugemacht und mit dem vorderen Ende zuerst in den Saum usw. hineingeschoben. Das lästige Herausgleiten des Bandes sowie das Einstechen in das Gewebe ist hierbei ausgeschlossen.

349. Haarbürsten zu waschen. Haarbürsten wasche man immer in kaltem, nie in warmem Wasser. Ein Teelöffel Soda wird in dem Waschwasser gelöst. Gut ausspülen und ausspritzen! In der Sonne oder am Feuer rasch trocknen!

350. Pelzsachen. Bevor man im Frühjahr die Pelzgegenstände fortpackt, ist es notwendig, sie gut zu klopfen und danach mit einem nicht zu engen Kamm sorgfältig durchzukämmen. Hierbei ist darauf zu achten, ob auch keine Pelzhaare ausgehen. Wo dies der Fall ist, sollte man die Gegenstände gleich zum Kürschner geben, daß die schlechten Fellteile entfernt werden, ehe größerer Schaden eintritt. Bei kleineren Pelzsachen: Muffen, Pelzmützen u. dgl., kann der Versuch gemacht werden, durch Klopfen und durch die Behandlung mit heißen Wasserdämpfen die Schädlinge zu entfernen. Weiße Pelze reibt man mit einem reinen Tuch tüchtig mit Benzin ein, bestreut sie dann mit gepulverter Kreide und legt sie in die Sonne. Bei größeren Pelzstücken wird über den Stoff derselben ein Tuch gebreitet. Nach mehrstündigem Sonnenbade werden die Pelze geklopft und mit einer reinen Bürste gebürstet. Zur Reinigung von weißen oder überhaupt hellen Pelzen verwendet man heißes Kartoffelmehl oder heiße trockene Kleie, die man tüchtig einreibt und später ausklopft. Zuletzt kämmt man mit weitem Kamm. Nasse Pelzsachen darf man nie bei Ofenwärme trocknen, da hierdurch das Leder hart wird und die Haare spröde und brüchig werden. Am besten ist es, man streicht das Wasser mit einer Bürste dem Striche nach ab und läßt den Pelz

an der Luft trocknen. Ist dies geschehen, so wird der Pelz geklopft und dann erst mit breitem Kamm gekämmt.

351. Schwarze Strohhüte frischt man wie neu auf, wenn man sie mit einer Mischung von Milch und Ruß abreibt.

352. Rotweinflecke werden in weißer Tischwäsche sofort neutralisiert, wenn man auf den frischen Fleck einige Tropfen Scherry gießt. Bei der Wäsche verschwinden die Flecke dann gänzlich.

353. Gummischuhe wieder glänzend zu machen. Die gut gereinigten Gummischuhe mit einem in Öl getauchten Lappen einreiben, sie etwas damit stehen lassen, nachher wieder trocken reiben. Dann nehme man etwas Eiweiß auf einen reinen Lappen und wische es gleichmäßig auf den Gummischuhen auseinander. Aber nicht gleich im Gebrauch nehmen.

354. Glanz für Gummischuhe. Um bei mattgewordenen Gummischuhen den Glanz wieder herzustellen, hilft wohl nur das ganz dünne Bestreichen der Gummischuhe mit Gummischuhluck. (In Schuhgeschäften erhältlich.) Es empfiehlt sich, Sorge zu tragen, daß bei neuen Gummischuhen der Glanz nicht so bald schwindet. Dies wird bewirkt, wenn man die Gummischuhe niemals mit warmem Wasser reinigt, sondern sie nach jedesmaligem Säubern, was mit trockenem wollenen Tuch oder, wenn nötig, mit feuchtem Lappen geschehen soll, mit etwas Zitronensäure abreibt, und sie danach mit einer Speckschwarte leicht einfettet. Das neue, glänzende Aussehen der Gummischuhe verbleibt durch diese Behandlung auch bei großer Benutzung mehr als ein Jahr.

355. Wasserdichte Oberlederschmiere. Man koche langsam unter beständigem Rühren in einem Topf für 20 Pf. Pferdefett, 10 Pf. Fischtran, 5 Pf. Rinderfett, ein kleines Rußbüttel und soviel Wachs, daß die Schmiere in kalter Luft steif wird. Wachs ungefähr nußgroß. Man hat dann ungefähr $^3/_4$ l Schmiere, die man in der Nähe des Ofens aufbewahrt, damit man sie bei Bedarf gleich benützen kann.

356. Gelbe Waschlederhandschuhe verlieren ihre schöne gelbe Farbe nach häufigerem Waschen. Deshalb müssen sie, nachdem sie in bekannter Weise mit Wasser und Seife gewaschen wurden, aufgefärbt werden. Dazu eignet sich am besten eine Abkochung von Rhabarber, 2 g auf $^1/_2$—$^3/_4$ l Wasser, die kalt angewendet wird. Setzt man der Rhabarberabkochung eine Messerspitze von Soda oder Pottasche hinzu, so wird die Farbe rotgelb.

357. Schleifen zu plätten. Man erhitzt einen Blechlöffel und steckt ihn innen in die Schlupfen der Schleife, sowie in den Knoten, fährt glättend darin herum, und ersetzt damit das Plätteisen.

358. Schleier lange zu tragen, ohne daß dieselben ein schlechtes Aussehen bekommen. Man wähle gute Seidentüllschleier und sehe darauf, daß dieselben ein sogenanntes festes Käntchen haben. Um dasselbe vor dem Zerreißen zu hüten, biege man es bei jedem neuen Schleier noch einmal um, so daß genau Loch auf Loch des Gewebes aufeinander liegt und ziehe einen feinen Faden Twist hindurch; es ist dies eine kleine Mühe, solange der Tüll noch steif ist, und lohnt sich reichlich, da man die Schleier auf diese Weise nicht nur viel länger tragen, sondern sogar waschen und plätten kann.

359. Stickgarn ganz waschecht zu machen. Da erfahrungsgemäß auch die besten Stickgarne und die waschechteste Waschseide in der Wäsche etwas Farbe lassen, empfiehlt es sich, vor dem Verarbeiten die Garne resp. Seide mit kochendem Essig zu überbrühen. Man löst zuvor die Knoten der Strähne auf, legt sie in eine Schüssel und übergießt sie mit kochendem Essig, läßt sie darin erkalten und hängt sie dann zum Trocknen auf.

360. Gelbe Schuhe. Nachdem die Schuhe gründlich gebürstet sind, wasche man sie vorsichtig mit einem Lappen und schwachem Seifenwasser ab, lasse sie in der Sonne trocknen, bestreiche sie mit bestem Terpentin-Bohner-Wachs und bearbeite dieselben hierauf mit einer scharfen Handbürste. Die Schuhe werden genau wie neu und erhalten einen sehr schönen Glanz. — Dies Verfahren eignet sich am besten für nicht zu dunkelbraune Schuhe.

361. Kämme sauber zu halten. Ein häufiges Waschen nutzt besonders die Gummikämme früh ab. Man halte daher in seiner Toilettenschieblade immer in einem Kästchen etwas Watte vorrätig und versäume nie, ehe man sein Haar ordnet, mit dem Kamme etwas von derselben abzustreifen und gleichmäßig zu verteilen, so daß eine dünne Schicht Watte unten über dem Rande alle Zähne des Kammes umfaßt. Die Watte dient dazu, den Staub, welcher sich sonst dem Kamme mitteilen würde, aufzunehmen. Man entferne sie nach dem Kämmen und hat die Befriedigung, ohne große Mühe stets saubere Kämme zu haben. Man braucht so wenig Watte, daß die Unkosten nicht der Rede wert sind, zumal alte, wenn nur saubere Watte sehr gut zu diesem Zwecke dienen kann.

362. Kniffe aus Seidenkleidern entfernt man, wenn man die Kleider 24 Stunden in einem feuchten Keller hängt, oder in den Wrasen eines Waschhauses oder Badezimmers.

363. Schwarze Ölfarbenflecke. Um schwarze Ölfarbenflecke aus weißer Wäsche zu entfernen, muß man die Flecke mit Terpentin befeuchten und so längere Zeit liegen lassen, dann werden dieselben mit Benzin und schließlich mit heißer Seifenlauge ausgewaschen. Sollten noch schwarze Stellen bleiben, so müssen dieselben mit Eau de Javelle entfernt werden, doch ist hierbei Vorsicht und ein sehr gutes Spülen nötig.

364. Unechten Schmuck zu reinigen. Zum Reinigen von plattierten und vergoldeten Schmucksachen gibt man in kochendes Regenwasser ein wenig Ammoniaksalz, rührt gut durcheinander und taucht die Schmucksachen einen Augenblick in die Flüssigkeit; sie werden dann mit alter, feiner Leinewand gut abgerieben und nach vollständigem Trocknen mit etwas englischem Rot mittels weichen Leders geputzt.

365. Ränder an Weißstickerei. Um die Schweizerstickerei eines Unterrockes, welche so leicht nach dem häufigen Waschen ausfranst, haltbarer zu machen, empfiehlt es sich, die Zacken mittels 30 er Maschinengarn mit festen Stäbchen zu behäkeln. Das kostet fast nichts, ist mit leichter Mühe geschehen und beeinträchtigt das zarte Aussehen der Stickerei durchaus nicht.

366. Bohnenwasser als Fleckmittel, ohne die Gewebe oder die Farbe zu schädigen. Dürre, trockene Bohnen werden ohne Salz weichgekocht. Das Verhältnis von Wasser und Bohnen richtet sich nach der gewünschten Stärke der Brühe. Letztere wird abgegossen, sobald die Bohnen weich sind.

Ist dasselbe abgekühlt, weicht man die zu reinigenden Stoffe oder die Flecken darin ein und wäscht ohne Seife. Fett- und Rotweinflecke in weißen oder farbigen Stoffen schwinden bei dieser Behandlung, auch Tintenflecke, wenn dieselben nicht zu veraltet sind oder von einer besonders ätzenden Tinte herrühren. Seidene, wollene und baumwollene Stoffe, in Bohnenwasser gewaschen, werden wie neu. Das Bohnenwasser muß lauwarm gebraucht werden (auf 500 g Bohnen etwa 4 l Wasser). Nach dem Waschen zweimaliges Spülen in lauem Wasser, leicht ausdrücken, aufhängen und halbfeucht plätten, aber auf der linken Seite. Die Bohnen salzt man noch warm und kocht sie mit Wasser und Fett noch einige Zeit, um sie in der Küche zu verwenden.

367. Federkiele für Putzzwecke zu behandeln. Man legt die Kiele über Nacht in kalte Buchenaschenlauge. Am andern Tage gibt man sie in ein Säckchen, stellt sie aber so ein, daß die kleine Öffnung, an welcher sie angewachsen waren, unten steht. Das Säckchen bindet man zu, indem man Sorge trägt, daß kein Kiel geknickt wird und stellt es in ein Gefäß, welches reichlich die Höhe der Federn hat, so daß kalte Buchenlauge, in welcher ein Stückchen Seife aufgelöst wurde, sie gut bedeckt. Man erhitzt sie bis zum Kochen und läßt sie langsam mit geschlossenem Deckel abkühlen. Dann streift man jeden Kiel mit einem wollenen Läppchen einigemal durch die Finger und legt ihn gleich darauf in lauwarmes Wasser, danach in kaltes und endlich in hartes Brunnenwasser, in welchem sie einige Stunden bleiben, damit sie hart und zäh zum Beschneiden und Schreiben werden. Nun setzt man sie wieder aufrecht in ein Körbchen, unter welchem das Wasser gleich abrinnt und durch welches die Luft gut ziehen kann, damit die Kiele austrocknen. Auch streift man die Federfasern dem Wuchse nach schön breit auseinander, was einmal zu wiederholen ist. Die äußere Trocknung ist nach einigen Tagen vollendet. Man bindet nun die Kiele in Büschel und hängt diese wieder so auf, daß die Öffnungen alle unten sind. Sie bedürfen einiger Wochen zum Trocknen, bis das inwendige Mark und Blut als vertrocknetes, durchsichtiges Häutchen erscheint. Man poliert sie durch Einreiben mit einem feinen Läppchen, welches leicht in Olivenöl getaucht wurde. Der Kiel wird selbstredend nur bis zu den Federfasern damit eingerieben. Sollen die Kiele zu Industriezwecken gefärbt oder verschönert werden, so dürfen sie nicht in kaltes Wasser kommen. Man spült sie dann aus dem Seifenwasser mehreremale in lauem und hält sie in der Wärme, bis sie in gleichwarmes Färbewasser getan und sofort fertig gefärbt werden. Läßt man sie kalt oder trocken werden, so sind sie für die Farben nicht mehr empfänglich. Wollte man sie später doch noch färben, so müßten die Kiele einen Tag im Regenwasser auf dem Herd warm erhalten bleiben, sie werden dann die gewünschte Farbe annehmen.

368. Bettfedern und Wollwäsche. Wird hartes Wasser nicht durch Buchenaschenlauge, Soda oder Borax zu dem Seifenbrei weich gemacht, so kommen die Federn und die Wolle weder hell noch geschmeidig heraus. Wer nicht allzusehr zu sparen braucht, erzielt mit Borax statt Soda bedeutend schönere Erfolge. Ersterer ist aus Drogenhandlungen, die beste Sorte zu ungefähr 1,50 Mk. das Kilogramm, zu beziehen. Borax löst sich schwer, und es ist daher besser, denselben, ehe man ihn hinzutut, in Seife oder Wasser eine Minute aufkochen zu lassen. Wo Salmiakgeist und rektifiziertes Terpentin-

öl anzuwenden sind, müssen beide Teile zusammen vermischt beigegossen werden. Behandelt man Federn oder Wolle sehr heiß, so schrumpfen sie ein, und die Federn erhalten nie mehr ihre Biegsamkeit; bei der Wolle ist dies nur durch umständliche Talgbäder möglich. Bei gewaschenen Federn ist das baldige Zusammenballen in den Betten das untrüglichste Zeichen dafür, daß sie noch zu feucht eingefüllt wurden. Man hilft dem leicht dadurch ab, daß man den Waschkessel langsam erwärmt, die Ballen hineinbringt und rasch umrührt, damit sie nicht anbrennen. Würde man dieses bei ungewaschenen Federn auch tun, so würden diese Ballen eher fester werden, und man müßte sie zuvor mühsam zerzupfen, während reine Federn leicht verfallen. Weißes Bettwachs ist bei den Konditoren viel billiger als in Apotheken zu haben. Venetianische Seife ist in kleineren Städten am besten aus den Apotheken zu nehmen.

369. Bettwachs. Wenn man zu dem Bettwachs etwas rektifiziertes Terpentinöl mischen will, so nimmt das Bett nicht nur einen tannenduftähnlichen Geruch an, sondern es werden auch Insekten davon abgehalten. Flecke sind beim Lüften und Sonnen der Betten durchaus nicht zu befürchten.

370. Wieviel Federn braucht man zum Bett? Die Menge der Federn ist beim Füllen der Betten so ziemlich nach den verbrauchten Ellen des Bettdrills zu berechnen; so viel Ellen, so viel Pfund; das gilt jedoch nicht für die Füllung mit Flaum. Nach anderer Rechnung nimmt man zu 1 Unterbett $4^3/_4$ kg Federn, zu 1 Deckbett 3—$3^1/_4$ kg Federn, zu 1 Deckbett von lauterem Flaum $2^1/_4$ kg Federn, zu 1 Pfühl $1^3/_4$ kg Federn, zu 1 Kissen $1^3/_8$ kg Federn. Immerhin hängt etwas mehr oder weniger von der Liebhaberei der Hausfrau ab. Wer ein einfacheres Verfahren liebt, füllt jeden Schlauch (Inlett), zieht ihn an den zwei oberen Ecken in die Höhe und stößt ihn 1—2 mal auf; ist er dann gerade halb voll, so ist er genügend gefüllt.

371. Behandlung von Geflügelfedern im Regen. Die Federn des geschlachteten Geflügels werden wie gewöhnlich abgenommen, an den Kielen gelassen und in ein weiches Säckchen gestopft, welches zugebunden auf einen schrägen — nicht steinernen — Gegenstand gelegt wird. Man läßt nun einen ganzen Tag darauf regnen, bzw. Wasser darauf laufen, nach welcher Zeit die Federn ausgespült sind und das Wasser hell ablaufen wird. Es ist von großem Vorteil, wenn man den Federn gleich nach dem Rupfen durch Einweichen einen großen Teil der dann noch flüssigen Mark- und Blutreste entzieht. Selbst wenn dieselben über Nacht im Wasser einfrieren sollten, schadet ihnen das nicht, wenn sie nur nicht im Eis gestoßen und schonungslos behandelt werden. Man legt nun die Federn offen auf ein Tuch in einem Zimmer, aber ja nicht auf einen warmen Herd. Wenn sie etwas trocken sind, fährt man mit den Fingern spielend manchmal durch dieselben. Sind die Federn gut trocken, so bewahrt man sie bis zum Frühjahr auf, wo sie gewaschen werden.

372. Stearinflecke aus Leinen. Stearinflecke vergehen sofort, wenn man sie mit Brennspiritus befeuchtet.

373. Wachsflecke aus Leinenwäsche. Wenn man mit Wachs betropftes Leinen in sehr kaltes Wasser taucht, so springt das Wachs durch leichtes Reiben ab, und die zurückgebliebenen Flecke verschwinden in der Wäsche vollständig.

374. Wachsflecke aus der Wäsche. Man plättet den mit dünnem Papier (am besten Fließpapier) belegten Stoff mit einem heißen Bügeleisen, auch muß man dabei eine starke Unterlage von Lösch- oder Filtrierpapier haben, zieht das Papier seitwärts und plättet wieder, dies so oft wiederholend, bis sich kein Wachs mehr an das Papier ansetzt. Um die zurückgebliebenen Flecke zu entfernen, muß der Stoff noch tüchtig ausgewaschen werden.

375. Wachsflecke aus Wäsche. Man legt reines Löschpapier auf die Flecke und fährt mit einem nicht zu heißen Bügeleisen über dieselben, indem man das Papier immer weiter rückt. Vorteilhaft ist es, den Fleck vor dem Plätten mit Terpentinspiritus zu erweichen.

376. Wachsflecke aus Wäsche. Man lasse die Wachstropfen in der Apotheke mit Liquor ammoniacalis duplex betupfen. Vielleicht hilft auch Äther (sogenannter Schwefeläther). Das käufliche Wachs bleibt in seiner Zusammensetzung durchaus nicht gleich.

377. Stearintalg oder Wachsflecke aus Leinen. Wachs-, auch Stearin- und Talgflecke entfernt man aus feinem Leinen und anderen Stoffen, indem man sie mit Kölnischem Wasser oder 95% Weingeist tränkt und dies wiederholt, bis sie bröckelig werden und sich durch leichtes Reiben entfernen lassen.

378. Woll- und Roßhaarmatratzen. Im Sommer müssen die Roßhaarmatratzen nach oben, und die Wollmatratzen nach unten gelegt werden, im Winter umgekehrt. Alte und blutarme Personen nehmen der Wärme wegen die Wollmatratzen stets nach oben.

379. Aufbewahrung der Bettfedern. Bettfedern bewahrt man am vorteilhaftesten auf, wenn sie gleich nach dem Abschlachten oder Rupfen der Tiere regelrecht gewaschen werden, um denselben den in den Kielen befindlichen Staub, Fett und Fleischsäfte zu entziehen. Sie trocknen, wenn so behandelt, schneller, wenn sie erst nachher geschleißt werden, weil die Federn durch die stärkeren Kiele hohler und luftiger liegen. Wird das Waschen unterlassen, so stauben sie stets. Das Trocknen in starker Zugluft ist dann noch besser, als das in der ganz unnatürlichen Backofenwärme, welche die Federn sehr mürbe und spröde dürrt. Trocknet man die Federn ungewaschen, so ist es besser, sie gleich zu schleißen, damit wenigstens die Kiele entfernt werden, welche am meisten Saft enthalten und daher eine Brutstätte der Insekten bilden. Dies gilt von jungen wie von älteren Tieren. Die Federsäcke sollten nie mehr als halbvoll sein und diese nicht wie üblich nur einmal, sondern oben und unten gebunden werden, damit sie umgehäuft und einigemal recht durchgreifend geschüttelt werden können. Ist der Federsack nur oben aufgehäuft, so senken sich nach und nach die Federn tiefer und fester aufeinander, werden infolgedessen warm, und in dieser Wärme entstehen verschiedene Insekten.

380. Abgetragene Filzhüte zu erneuern. Man entfernt das Band, das Futter und das Stirnleder durch Abtrennen, seift den Hut sodann mit Kernseife gut ein, bearbeitet ihn danach tüchtig mit einer gröberen Bürste — in verzweifelten Fällen am besten mit einer Ausreibbürste — wäscht ihn schließlich in einem Schaff Wasser gut aus und trocknet ihn. Ebenso muß das Band und das Leder durch Einseifen und Abkneten mit der Hand entfettet, und sodann ausgewaschen und getrocknet werden. Nachdem der Hut

trocken geworden ist, wird er mit weißer Wachsmilch mäßig befeuchtet und nach dem ferneren Eintrocknen mit einer Kleiderbürste gut durchgebürstet, wodurch er einen äußerst angenehmen Glanz erhält und wie neu aussieht, besonders wenn man ihm ein neues Band widmet.

381. Wollschuhe mit Filzsohlen auszustauben. Dies geschieht am besten, wenn man die Sohlen gegeneinander klopft. Schlägt man die Oberteile zusammen, so fährt der Staub aus den Sohlen erst recht in erstere, und man erreicht seinen Zweck nicht. Der Hauptschmutz sitzt ja stets in den Sohlen und durch genanntes Zusammenschlagen fährt der Staub aus den Oberteilen in die Sohlen und von da in die Luft.

382. Ölflecke aus Leinwand. Mit Fleckwasser (Benzin) entfernt man Fettflecke nur aus tierischen Stoffen: Seide, Wolle, Leder. Um solche Flecke aus Leinwand und Baumwollzeug (auch farbigem) zu entfernen, hat sich folgendes Verfahren vielfach erprobt: Die fleckige Stelle wird mit Weingeist benetzt und sofort mit gewöhnlicher Seife eingerieben, einige Stunden liegen gelassen und darauf mit warmem Wasser gewaschen. Hat man viel ölbefleckte Wäsche, z. B. nach einer Krankenpflege, so schneidet man Seife in dünne Scheibchen, legt sie in ein kleines Gefäß, gießt Weingeist darüber, bedeckt es genau und stellt es etwa 5 Minuten in gelinde Wärme; sobald die Seife zerschmolzen ist, gießt man sie auf die fleckigen Stellen und beendet die Wäsche wie oben.

383. Ölflecke aus Leinen. Ölflecke weichen stets dem Waschen mit lauwarmem Wasser und einfacher Waschseife.

384. Ölflecke aus neuem Leinen. Aus neuer Leinwand werden die Flecken durch Betupfen mit starkem Salmiakgeist oder durch Waschen mit Wasser und Seife entfernt. Nicht zu vermeiden ist es, daß ungebleichte Leinwand durch chemische Mittel weiß wird!

385. Unscheinbar gewordenes Pelzwerk aufzufrischen. Ist Pelzwerk infolge langen Tragens filzig oder fettig geworden, so erhitze man Weizen- oder Roggen-Kleie in einem Gefäß, gebe diese erhitzte Kleie — so heiß als möglich — auf das Pelzwerk, reibe dieses tüchtig damit und knete und schüttle es durch. Die erhitzte Kleie zieht alle Feuchtigkeit, allen Schmutz und alle Fettigkeit an sich, und das Pelzwerk sieht aus wie neu. Wenn nötig, wiederhole man dies Verfahren. Heißer Sand tut ähnliche Dienste. Kleie nimmt jedoch die Fettigkeit besser auf. Man kann sich zum Durcharbeiten der heißen Kleie auf dem Pelzwerk auch einer Bürste bedienen.

386. Leinölflecke aus Tischzeug. Man lege ein durch Öl verdorbenes Tischtuch, nachdem es gewaschen, aber nicht ausgespült wurde, wenn es schneit, auf den Rasen, und lasse dasselbe ruhig unter dem Schnee liegen; sollte es auch wochenlang dauern. Es wird dadurch blütenweiß; auch durch Pomade oder Haaröl verdorbene Nachthauben werden auf diese Weise wieder wunderschön.

387. Tintenflecke aus weißer Wäsche zu entfernen, ohne sie anzugreifen. Man vermengt in einer kleinen Tasse Benzin mit heißem Essig und legt die befleckte Stelle 5 bis 10 Minuten hinein. Dann gibt man das Stück wie gewöhnlich zum Waschen.

388. Spiritusflecke aus blauem Rips. Man reibe den Fleck mit einem wollenen Lappen, der mit rektifiziertem Terpentinöl getränkt ist.

389. Schokoladenflecke aus weißer Wäsche. Schokoladenflecke wäscht man zuerst mit Seife oder Soda aus und behandelt sie ganz wie Fettflecke mit einer Mischung von 3 Teilen Äther, 3 Teilen Alkohol, 1 Teil Salmiakgeist oder 6 Teilen Alkohol, 2 Teilen Salmiakgeist und $^1/_{10}$ Teil Benzin.

390. Mull glatt zu plätten. Der Mull muß sehr naß eingesprengt und dann mit einem sehr heißen Eisen geplättet werden, dann wird er nicht knitterig.

391. Gelb gewordene Wäsche weiß zu machen. Gelb gewordene Wäsche wird ohne besondere Mühe schön weiß, wenn man Borax zum Wasser nimmt. Man hole sich denselben beim Drogisten, nicht in der Apotheke, lasse den Borax mit 1 l Wasser zerkochen, fülle ihn in Flaschen und vermische das Boraxwasser nach Bedarf mit dem Waschwasser. Feine Sachen, besonders baumwollene, welche gern gelb werden, sollten immer mit Boraxwasser gewaschen werden.

392. Milchflecke aus Tischzeug. Man weicht die Milchflecke einige Stunden in lauem, ja nicht zu heißem Soda- oder auch Kaltwasserseifenwasser ein, und wasche danach wie gewöhnlich.

393. Milchflecke aus Tischzeug. Milchflecke lassen sich ohne Mühe aus Damast-, Jacquard- oder Drellgedecken entfernen, wenn man das begossene Tuch sofort, oder, sollte das nicht möglich sein, gleich nach vollendeter Mahlzeit in reines kaltes Wasser steckt. Am anderen Tage schwinden die häßlichen Flecke, in gewöhnlicher Weise gewaschen, sehr leicht.

394. Künstliches Bleichen vergilbter Wäsche. Zum Bleichen gelber Wäsche nimmt man 1 Teil gereinigtes Terpentinöl, mischt es mit 3 Teilen höchst rektifiziertem Spiritus, gießt 1 Eßlöffel dieser Mischung in einen Eimer Wasser, spült die gewaschene Wäsche darin und hängt sie zum Trocknen auf. Von diesem Mittel auf einen Eimer Wasser ein paar Eßlöffel voll davon genommen, besitzt diese Mischung eine ausgezeichnete Bleichkraft, besonders wenn man sie einige Tage vor dem Gebrauch herstellt und in einer durchsichtigen Flasche, welche nur halbgefüllt sein darf, der Sonne aussetzt. Es entwickelt sich dabei Ozon, der kräftig bleichende, die Zeugfaser nicht angreifende Sauerstoff, welcher auch bei der Rasenbleiche wirksam ist.

395. Weiße Spitzen zu färben. Man setzt der rohen Stärke etwas Gold-Ocker, gelben Lack und Sepia colorée zu. Graugelbe Spitzen färbt man in jeder gewünschten Schattierung, wenn man der rohen Stärke etwas Schwarz, Sepia und gelben Lack zusetzt. Die Farben können einem Malkasten, doch auch wohl einem gewöhnlichen Kindertuschkasten entnommen werden. Selbstverständlich sind Aquarellfarben gemeint.

396. Weiße Spitzen rosa zu färben. Man nehme ein Stückchen roter Gelatine von der Größe eines 10-Pfennig-Stückes, erweiche es in kaltem Wasser, tue es in einen Napf, gieße ungefähr $^1/_4$ l kochendes Wasser darüber und schwenke die Spitzen ein Weilchen in der Lösung; sie werden danach von zartem Rosa.

397. Eosin zum Färben zarter Gewebe. Man nehme Eosin, welches in jeder Apotheke sehr billig zu haben und ganz unschädlich ist. Für Spitzen, Tüll, Mull genügt eine Messerspitze auf eine Schüssel Wasser; zu Strümpfen, welche danach sehr schön werden, nimmt man etwas mehr. Es wird ganz kalt gefärbt, gerade als bläue man Wäsche.

398. Weiße Spitzen und Bänder echt rosa zu färben. Reine noch feuchte Spitzen färbt man am besten rosa, indem man in heißes Wasser 5—6 Tropfen Karmin tröpfelt oder ebensoviel Tropfen Grünglas, welches man in jeder Apotheke aufgelöst erhält. Gießt man zu jeder Farbe etwas Spiritus, so färbt man echt. Strümpfe, seidene Bänder, Schleier usw. lassen sich auch sehr gut auf diese Weise färben.

399. Weiße Spitzen aprikosenfarbig zu färben. Weiße Spitzen erhalten durch gelbes Anilin, welches in jeder Drogenhandlung zu haben ist, die gewünschte Aprikosenfarbe. Für 10 Pf. Anilin reicht für eine Menge Spitzen aus. Man löse nur soviel davon, als ein Reiskörnchen beträgt, in einem Becken kalten Wassers auf, und lasse die Spitzen darin liegen, bis sie die erwähnte Farbe erlangt haben. Sollten die Spitzen zu dunkel geworden sein, so spüle man mit kaltem Wasser nach.

400. Abfärbeflecke aus Tischzeug. Flecke aus weißer Tischwäsche durch Mitkochen gelber Vorhänge entstanden, werden mit Chlorkalklösung oder Eau de Javelle entfernt. Auch Schwefeln ist empfehlenswert.

401. Künstliches Bleichen vergilbter Wäsche auf ostpreußische Art. Gelbgewordene Wäsche, gleichviel ob leinene oder baumwollene, wird sehr schön weiß, wenn man dieselbe nach gründlichem Waschen und Auskochen mit reichlich viel guter Seife nicht ins kalte Wasser bringt, sondern sie nach dem Auswinden mit kochendem Wasser nach und nach übergießt, bis sie reichlich davon bedeckt ist, und sie darin erkalten läßt. Ist das Zeug sehr gelb, so wiederholt man dieses Verfahren noch ein oder zweimal. Gut ist es, alle Wäsche zuerst in kaltem Wasser einzuweichen und ausziehen zu lassen und dann beim ersten Waschen der Lauge Salmiak und Terpentin zuzusetzen; jedoch darf diese Lauge nicht kochen, weil die Seife sonst schrötet. Man kann auch dem Blauwasser oder der Stärke eine Mischung von bestem Spiritus und Terpentinöl zusetzen, auf einen Eimer Wasser etwa 4 Teelöffel der Mischung, doch muß das Zeug dann an der Luft trocknen, was bei obigem Verfahren nicht nötig ist. Das Gelbwerden der Wäsche ist meistens die Folge davon, daß die Seife nicht gehörig aus derselben entfernt wird, daher ist es nötig, dieselbe recht tüchtig zu spülen, ehe man bläut. Manches Wasser macht die Wäsche gelb; wo dieses der Fall ist, und man kein klares Regenwasser haben kann, tut man gut, auch zum Spülen und Blauen gekochtes und wieder erkaltetes Wasser zu nehmen. Die Kaltwasserseife soll bekanntlich noch schlechter sein als jede gute deutsche Talgkernseife. Hat man durch Kaltwasserseifen irgend welchen Erfolg erzielt, so liegt das wohl in der Befolgung der Gebrauchsanweisung. Die sogenannte Ziehwäsche, wie sie in derselben angegeben, wird mit jeder Seife gut, nur hüte man sich, die Wäsche zu heiß werden, gar kochen und dann heiß stehen zu lassen. Der Schmutz brennt in der Wäsche fest und ist dann sehr schwer zu entfernen. Daß die Kaltwasserseife keine Rotwein- und außergewöhnlichen Flecken wegnimmt, wird in der

Gebrauchsanweisung zugegeben. Wein- und Obstflecken werden ohne Rasenbleiche oder Anwendung von Bleichwasser durch keine Seife mit einmaligem Waschen entfernt. Die meisten anderen Flecke aber, welche nicht im kalten Wasser ausziehen und sich durch Waschen nicht entfernen lassen, werden durch längeres Kochen beseitigt, namentlich Wachs, Stearin und Öl, überhaupt alle Fettflecken. Man seift die betreffenden Flecke recht tüchtig ein und setzt die Wäsche mit kaltem Wasser und eingeschnittener Seife zum Feuer.

402. Behandlung der Matratzen. Die Matratzen, diese Hauptbestandteile eines guten, gesunden Lagers, sollten von Zeit zu Zeit gesonnt und dabei mit Ausklopfen oder glatten Rohrstöcken derb auf allen Seiten ausgeklopft werden. Außerdem empfiehlt es sich, Roßhaarmatratzen jeden Morgen beim „Machen der Betten" umzuwenden, um sie vor Vertiefungen und Unebenheiten längere Zeit zu bewahren. Anhaltend gebrauchte Matratzen, die so zusammengefallen sind, daß das tägliche Umwenden allein nicht mehr vor dem Einseitigsein schützt, müssen zertrennt und die darin befindlichen Roßhaare sorgfältig aufgezupft werden, wobei man die fest zusammengeballten, verfilzten Teile aussondert und durch frisches Roßhaar ersetzt. Sind die Matratzen so schmutzig, daß sie einer Reinigung bedürfen, so schüttet man die Roßhaare zunächst in ein Faß kaltes Wasser, worin man sie solange weichen läßt, bis der Staub und sonstige Unreinlichkeiten entfernt sind. Dann kommen sie in einen Kessel kochenden Sodawassers, worin sie mehrere Male aufwallen müssen. Sobald sie sich wieder zu kräuseln anfangen, läßt man die von allem Schmutz und Schweiß befreiten Roßhaare auf einem großen Sieb abtropfen und etwas verkühlen, drückt sie derb mit den Händen aus, zupft sie auseinander und trocknet sie dann möglichst schnell auf größeren Tüchern oder Pappbogen in der Sonne oder auf dem heißen Ofen, wobei es jedoch nötig ist, sie beständig umzuwenden und sie, sobald sie sich zusammenklumpen, aufzuzupfen, damit sie, wenn sie vollständig getrocknet sind, wieder ganz locker und elastisch erscheinen. Den Matratzenüberzug wäscht man mit Wasser und Seife, rollt, glättet und wichst ihn bis zur Verdichtung auf der linken Seite mit Wachs.

403. Abgefärbte Flecke aus Wäsche. Man überstreiche die angefeuchteten Flecke mit einem Roststift, erhältlich in jeder Drogerie für 20 Pf., und spüle mit reinem Wasser, dem Borax zugesetzt ist, nach. Auch mit Zitronensaft entfernt man solche Flecke.

404. Samt reinigen. Samt reinigt man durch Abreiben mit einer Speckschwarte und nachherigem Nachreiben mit reinem Tuch und Bürsten. Gedrückter Samt wird durch Abreiben mit Petroleum oder Terpentin aufgefrischt.

405. Billige Frottierhandtücher. Abfallfleckchen weißer Stoffe in etwa 1 cm Streifchen schneiden, aneinandernähen und mit groben Holznadeln, 30 Maschen auflegend, ein Handtuch von beliebiger Länge daraus stricken. Es leistet gute Dienste bei nassen Abreibungen, da es stark frottiert und ein besseres Badetuch schont.

406. Echten und unechten Samt zu waschen. Baumwollsamtblusen, auch in hellen Farben, kann man nach Entfernung etwaigen Besatzes und abfärbenden Futters in lauem Seifenwasser waschen. Die Bluse

wird danach in Tüchern ausgedrückt, auf Bügel gehängt und noch feucht auf dieser weichen Unterlage links geplättet. Seidensamt dagegen darf nur in Gasolin (feuergefährlich) gewaschen werden. Bügeln ist nicht nötig.

407. Imprägnieren der Stoffe. Alle Stoffe kann man wie folgt imprägnieren. Man löst 1 Teil Leim und 1 Teil neutrale Talgkernseife in 20 Teilen kochenden Wassers auf, setzt $1\frac{1}{2}$ Teile Alaun nach und nach zu, kocht alles $\frac{3}{4}$ Stunden lang, läßt die gewonnene milchartige Flüssigkeit bis auf 50^0 C erkalten und taucht dann den Stoff hinein. Nachdem dieser die Flüssigkeit gut aufgesaugt hat, hängt man ihn zum abtropfen auf. Nach dem vollständigen Trocknen wird er ausgewaschen, aufs neue getrocknet und dann gerollt.

408. Tenniskostüme zu waschen. Man nimmt zum Waschen lauwarmes (nicht heißes), reines, weiches Wasser, vermischt es mit Salmiakgeist (auf 2 Eimer Wasser $\frac{1}{4}$ l Salmiakgeist) und weicht darin die Wäsche ein. Nun reibe oder rumpele man aber die Wäsche beileibe nicht, sondern bewege sie nur im Wasser hin und her und tauche sie öfter. Ist die Oberfläche des Wassers mit Schaum bedeckt, so ist es ein Zeichen, daß sich der Schmutz gelöst hat. Zum zweiten Bade nimmt man auf 2 Eimer lauwarmes Wasser $\frac{1}{8}$ l Salmiakgeist und behandle die Wäsche genau ebenso wie das erstemal. Zum Schluß wird sie in lauwarmem, reinem Wasser nachgespült. Der Erfolg wird die Mühe lohnen.

409. Samt aufzufrischen. Man reibe den schwarzen Samt mit einer Speckschwarte ab, und Staub und Unsauberkeit entfernen sich sofort. Hinterher muß man mit einem Tuch nachreiben und den Samt bürsten. Gedrückter Samt wird wie neu, wenn man ihn mit einem Lappen abreibt, welchen man in Petroleum gut ausgedrückt hat. Hinterher gut abbürsten und gut lüften, damit der Geruch des Petroleums verschwindet.

410. Rehlederne Handschuhe zu waschen. Diese wäscht man sehr gut selber, indem man in lauwarmem Seifenwasser etwas Salmiak und etwas rotes Stearinöl auflöst und die Handschuhe darin durchzieht. Dann zieht man sie gut auf und trocknet sie in der Luft. Während des Trocknens, was im Winter auch in der Nähe des Ofens geschehen kann, ziehe und reibe man die Handschuhe öfter, damit sie recht weich werden. Natürlich darf man diese Wäsche nicht mit wunden Händen machen, da die Essenzen schädlich einwirken könnten.

411. Tinten- und Rostflecke aus Leinen. Dieselben entfernt man mit einer Mischung von 10 g Weinstein- und 5 g Alaunpulver. Das Linnen wird von diesem Mittel nicht angegriffen.

412. Rotweinflecke aus Tischwäsche. Am besten entfernt man diese sofort ohne Schädigung des Linnens, wenn man sie mit Kornbranntwein wäscht, solange sie noch frisch sind. Hinterher spült man die Stellen gut in warmem Seifenwasser nach.

413. Kaffee- oder Schokoladenflecke werden durch wiederholtes Reiben mit einem sauberen, mit Glyzerin befeuchteten Schwamm beseitigt. Es ist mit verdünntem Weingeist nachzuwaschen. Zuletzt Wasserspülung.

414. Leim und Wagenschmiere lassen sich durch Behandlung mit erwärmter Benzinseifelösung und Nachspülen mit reinem Benzin entfernen. Nachherige Wasserspülung ist selbstverständlich.

415. Obst- und Säureflecke können mit verdünntem Salmiakgeist behandelt werden. Die Flecke werden mit dem Aetzammoniak betupft und mit Wasser abgespült. Bei genügender Sorgfalt kann hier auch verdünnte Natronlauge angewendet werden. Das Nachspülen ist dann besonders gründlich vorzunehmen.

416. Allgemeines Reinigungsmittel für Stoffe (auch Schweißflecke usw.). Als solches sei folgende Mischung empfohlen: 52 g reines rektifiziertes Terpentinöl, 314 g höchst rektifizierter Weingeist, 314 g Schwefeläther, 30 Tropfen Zitronenöl. Die Flüssigkeiten sind durch mäßiges Schütteln miteinander zu vermengen, und das Gemisch in einer wohlverschlossenen Flasche aufzubewahren. Die Reinigung erfolgt durch Reiben mit einem sauberen Lappen, den man mit dem Fleckwasser getränkt hat. Dieses eignet sich auch besonders für Flecke von fettiger Natur.

417. Beseitigung von Flecken verschiedener Art. Zur Beseitigung von Flecken der verschiedensten Herkunft hat sich folgende Mischung bestens bewährt: 30 g Aetzammoniak (25%), 30 g Schwefeläther (feuergefährlich!), 30 g Methylalkohol untereinandergemischt. Ferner werden 15 g weiche Seife, 7,5 g kalzinierte Soda, 7,5 g Borax in 910 g destilliertem Wasser aufgelöst, und diese Lösung nach dem Erkalten mit der vorstehenden Mischung vereinigt.

418. Tetrachlormethan. Zur Reinigung im allgemeinen schmutziger Gegenstände, z. B. Krawatten, Westen usw. sei Tetrachlorkohlenstoff (Tetrachlormethan) empfohlen, er löst auch Harz-, Lack-, Öl- und Fettflecke, ist aber nicht feuergefährlich wie Benzin und hinterläßt auch keine Ränder, welche bei Benzin immer auftreten.

419. Regentropfen aus Samt werden beseitigt, indem man sie zunächst mit destilliertem Wasser anfeuchtet und dann mit verdünntem Salmiakgeist betupft. Der Samt wird dann mehrere Male über ein heißes Plätteisen gezogen, so daß der Dampf durch den Stoff zieht und die niedergestrichenen Stellen wieder aufrichtet.

420. Ölflecke aus Leder (z. B. farbigen Schuhen, Polstermöbeln usw.) werden entfernt, indem man sie vorsichtig mit Salmiakgeist betupft und mit reinem Wasser abspült. Das Verfahren wird so oft als nötig wiederholt. Es muß aber wegen der Färbung des Leders die größte Vorsicht beobachtet werden.

421. Schirme neu zu beziehen. Man trennt zu diesem Zwecke den alten Bezug vom Schirmgestell herunter, achtet aber genau darauf, wie derselbe aufgenäht war, um es mit dem neuen Bezug ebenso zu machen. Einen Teil des alten Bezugs plättet man zunächst sorgfältig, ohne den Stoff krumm und schief zu ziehen — der Länge des Fadens nach; dieser Teil bildet das Modell, nach welchem die erforderliche Anzahl neuer Teile zugeschnitten werden muß; sie werden nicht mit der Maschine, sondern mit der Hand, mit dichten Vorder-, hin und wieder auch mit einigen Hinterstichen, zusammengenäht, unten herum gesäumt, aber nicht ausgeplättet, um das Verziehen zu verhüten. Nun beginnt man den Stoff aufs Gestell zu befestigen. Der Anfang wird oben auf der Spitze gemacht; wesentlich ist es dabei, dies so genau und fest wie möglich zu bewerkstelligen. Alsdann fährt man stufenweise fort, die Nähte mit feinem Hanfzwirn stramm an den Stäben anzunähen, bis man

endlich unten angelangt ist und zum Schluß noch eine Spitze rundum setzt. Sollte der Bezug auf der Spitze nicht ganz glatt ausgefallen sein, so bringt man auch dort eine Spitze oder Schleife an.

422. Alte Strohhüte aufzuarbeiten. Nicht jeder Hut läßt sich aber ein zweitesmal ändern, noch viel weniger ein drittes- und viertesmal, weil das Stroh dies nicht mehr aushält. Man trenne daher das Stroh des alten Hutes sorgsam ab, entferne die Fäden, kaufe eine geschmackvolle Hutform aus steifer Gaze (das Stück zu 30—40 Pf.) und nähe das Stroh mit langen Stichen dicht nebeneinander auf diese Form; den ganzen Hut überstreiche mit Strohhutlack und setze ihn der Luft aus. Ist der Lack vollständig eingetrocknet, so sieht der Hut wie neu aus und besitzt, kraft der steifen Form, eine Dauerhaftigkeit wie kein neuer. Ist der obere Teil des alten Hutes der neuen Form ähnlich, so kann man sich das Abtrennen und Aufnähen ersparen. Ein steinerner Krug oder Topf, der ungefähr den Umfang und die Höhe des oberen Teiles der Form hat, dient als Hutstock. Man taucht das alte Stroh ins Wasser, wodurch es weich und biegsam wird und sich nach Belieben dehnen und ziehen läßt, spannt es über den umgestürzten Krug und fahre so lange mit dem heißen Bügelstahl darüber hin, bis das Stroh trocken und steif ist. Dann nimmt man es vom Krug herunter, zieht es über die Fasson und benähe die fehlenden Stellen mit Stroh. Nun wird der Hut mit Lack überstrichen. So hat man für geringe Kosten einen modernen Hut.

423. Strohhüte reinigen. Um schmutzig und fettig gewordene Herrenhüte aus weißem Stroh zu säubern, tue man in die Seifenlösung, womit der Hut gewaschen wird, einen Teelöffel voll Sal essentialis tartari, wasche den Hut mit einem Schwamme tüchtig ab, und er wird weit schöner und reiner als durch Schwefeln oder irgend ein anderes Mittel. Sal essentialis tartari (Brausepulverstoff) ist in jeder Drogenhandlung zu haben.

424. Kirschflecke aus Tischwäsche. Man wasche die Flecke sogleich in lauem Wasser mit Seife, tauche sie in Milch, welche ganz darüber stehen muß und lasse die Wäsche während einer Nacht in der Milch liegen.

425. Bänder zu waschen. Um Bänder zu waschen, nimmt man 60 g Honig, 60 g schwarze Seife und 90 g Weingeist, rührt dieses gut zusammen, bestreicht mittelst eines Schwämmchens den Stoff damit, spült ihn mit Wasser und überfährt ihn mit einem ganz heißen Bügeleisen, worauf die Bänder wieder Glanz und Steife erhalten. Um den Geruch der schwarzen Seife zu tilgen, kann man in das zweite Spülwasser etwas Wohlriechendes tun.

426. Verwendung alter Glacéhandschuhe. Man schneide kleine Stückchen daraus und nähe diese in die Fingerspitzen seidener Handschuhe.

427. Weiße Glacéhandschuhe schwarz zu färben. Man bestreiche die weißen Handschuhe mit einem in schwarze Tinte getauchten Pinsel oder einer Gänsefeder, lasse sie in der Sonne trocknen, wiederhole das noch ein- bis zweimal, reibe dann, nachdem die Tinte eingetrocknet ist, den auf die Hand gezogenen Handschuh mit Speckschwarten ab, wodurch einmal das Abfärben beseitigt, dann aber auch den Handschuhen Glanz gegeben wird. Durch dies Verfahren erhält man schöne, schwarze Handschuhe, die ebenso wie gekaufte schwarze aussehen.

428. Nußbraun zu färben. Das Wasser, in welchem grüne Nüsse weichen, und welches bekanntlich alle Tage erneut werden muß, sowie jenes Wasser in welchem man die Nüsse abkocht, ehe sie mit Zucker behandelt werden, gibt einen sehr guten Farbestoff, besonders für Strümpfe und Spitzen. Man kann vom lichtesten bis dunkelsten Braun den Farbenton treffen. Das in den ersten Tagen erneuerte Wasser färbt ganz licht, jeden Tag wird es dunkler, und da man, um dunkel zu färben, die Farbe mit dem Stoff wohl an drei Tage kochen, d. h. langsam an einer Ecke des Herdes ziehen lassen muß — das verdampfte Wasser muß stets mit Nußwasser erneuert werden — so kann man bei einiger Übung die verschiedensten nußbraunen Farbentöne herstellen. Um licht zu färben, muß das Nußwasser kürzere Zeit kochen.

429. Baumwollene Stoffe in unechten Farben zu waschen ohne daß sie ausgehen. Man nehme 500 g reine, fein geriebene Talgseife, $1^1/_2$ l frische Ochsengalle, 20 g Honig, 30 g Zucker, 10 g Terpentin. Diese Bestandteile werden sehr innig, ohne daß sie geknetet werden, mit einander vermischt, und in einem irdenen Tiegel über gelindem Kohlenfeuer, oder in einer nicht gar zu heißen Ofenröhre so zerlassen, daß sie zusammenfließen. Dann nimmt man ein leinenes Tuch, taucht dieses erst in heißes, und dann in kaltes Wasser, breitet es über einem andern Tiegel aus, und gießt die obige Masse darauf. Nach 24 Stunden nimmt man die fest gewordene Seife heraus, schneidet sie in Stücken, und kann sie dann bei allen seidenen Zeugen und Kattunen gebrauchen, von denen man befürchten muß, daß sie ihre Farbe durch die gewöhnliche Seife verlieren möchten. Sie wird mit lauwarmem Wasser unter bestem Erfolge angewendet.

430. Dunkle Baumwollstoffe zu stärken. Man setzt gewöhnlichen Leim mit heißem Wasser aufs Feuer und läßt ihn, unter zeitweiligem Umrühren, so lange kochen, bis er ganz flüssig geworden ist. Alsdann tut man ihn in ein Faß und stärkt das gut gespülte Zeug so heiß wie möglich mit dem Leim. Vermieden wird bei diesem Verfahren das so häßliche Ansetzen des Stärkestoffes, wie dies bei der gewöhnlichen Reisstärke oft der Fall ist, was die also behandelten Kleider fast untragbar macht. Zu einem Damenkleide rechnet man zu ungefähr $^3/_4$ l Wasser fast eine gane Tafel Leim von 13—15 cm Länge und 5—6 cm Breite. Ist die Flüssigkeit zu sehr verkocht, so tue man noch etwas heißes Wasser hinzu, so daß man das fragliche Zeug gut stärken kann.

431. Erdbeeren gegen Tintenflecke. Die Erdbeeren werden auf die trockenen Flecke der Wasch- oder baumwollenen Stoffe gerieben, und dann wie gewöhnlich gewaschen. Der Erfolg ist überraschend.

432. Lohe- und Tanninflecke. 1 g Eisenvitriol in 100 g Wasser gelöst, lauwarm auf den Tannin- oder Lohefleck getupft, gibt zunächst einen schwarzen Tintenfleck (gerbsaures Eisen). Dieser weicht bei Behandlung mit einer heißen Lösung von 10 g Kleesalz oder Zuckersäure in 100 g Wasser. Nach dem Ausspülen mit lauwarmem Wasser bleiben noch oft Ränder, vom Farbestoff herrührend, stehen, die aber mit Eau de Javelle leicht zu entfernen sind. Zur Entfleckung sehr wertvoller Bettwäsche, Handtücher usw., wird ein ganzer Waschkessel voll Eisenvitriollösung bereitet, die Wäsche hinein-

getan, abgespült und in einem zweiten Kessel mit Kleesalzlösung die Tintenflecke beseitigt. Eine Wanne mit lauwarmem Wasser und Eau de Javelle steht bereit zum Ausbleichen der Farbestofflecke. Nach dem darauffolgenden Spülen in reinem Wasser mit unterschwefligsaurem Natron (1 Teil unterschwefligsaures Natron und 100 Teile Wasser) wird die Wäsche blendend weiß und schöner wie je. Man wurde zuerst durch die Tintenflecke in nicht geringen Schrecken versetzt, als diese aber der Zuckersäure usw. wichen, war man voller Bewunderung.

433. Echten und baumwollenen Samt zu waschen. Man kocht 4 g Gallseife mit etwas Honig in 1 l weichen Wassers und rührt tüchtig um. Der Samt wird auf ein reines angefeuchtetes Brett gelegt und mit obiger Mischung mittels eines Läppchens stark befeuchtet, dann auf ein Mangelholz gewickelt und gerollt, bis der Schmutz verschwunden ist, hierauf durch reines Wasser gezogen, nochmals gerollt und abgewickelt. Der halbtrockene Samt wird dann mit in Wasser aufgelöster Hausenblase wieder naßgemacht, zwischen ein Tuch gelegt und gerollt, bis er trocken ist, und schließlich noch mit einem Tuche wieder aufgerieben. Manchester und Samt (Velour), welcher nicht gerollt ist, appretiert man, indem man die gespülten Stoffe gleichförmig zum Trocknen aufhängt, sie hiernach auf einen Tisch bringt und mit einer weichen Bürste nach dem Faden bürstet. Will man solchen Stoffen mehr Glanz geben, feuchtet man ein Stück Flanell mit etwas Baumöl an und bestreicht damit die Stoffe dem Striche nach.

434. Behandlung der Rollwäsche. Beim Trocknen im Freien wird die Wäsche an sonnigen Tagen leicht hart und läßt sich beim Falten, Legen oder Strecken schwer in die gewünschte Form bringen, leidet auch dabei. Man sprenge sie beim Sortieren mit dem Sprengwedel leicht ein; bis das letzte Stück angefeuchtet wird, sind die ersten Sachen schon etwas durchzogen. Die Wäsche läßt sich in halbfeuchtem Zustande viel besser falten und wird, wenn dies sorgfältig geschieht, sehr schön durchs Rollen. Man lasse nur Leibwäsche plätten, aber sämtliche Wäsche bis zum andern Tage ausliegen. Sehr zweckmäßig ist es, wenn kleine Ausbesserungen während des Faltens von einer anderen Person besorgt werden. Strümpfe und größere Flickereien kommen nach dem Rollen in den Arbeitskorb.

435. Alte Gaze zu verwenden. Man binde Weinstöcke darin ein und befestige die Gaze vor Spalieren, um die Trauben gegen Sperlinge zu schützen. Zugleich gewährt diese leichte Umhüllung einen Schutz gegen Frost, so daß die Beeren oft bis in den Dezember gut bleiben. Auch Johannis- und Stachelbeeren wurden so eingebunden. Man lege die Gaze glatt um die Sträucher, sodaß die Spitzen der Stöcke herausſehen und die unteren Teile frei bleiben und nähe den Stoff leicht zusammen.

436. Behandlung des Schuhwerks. 1. Stiefel, Stiefeletten und Schuhe macht man wasserdicht und lange haltbar durch öfteres Einreiben mit erwärmtem Rizinusöl oder Fischtran und indem man auf die Sohlen erwärmtes Leinöl streicht. — 2. Feine Lederschuhe werden glänzend und weich, wenn man sie zuweilen mit Eiweiß befeuchtet oder mit einer nicht vertrockneten Schweinsschwarte einschmiert. — 3. Ist das Leder rot gerieben, was durch das Reiben der Kleider oder Gehen im Schnee leicht geschieht,

so wird es durch ein- bis zweimaliges Auftragen von „Lederappretur" wieder die gehörige Farbe bekommen. — 4. Gegen kalte Füße lasse man sich vom Schuhmacher zwischen Sohle und Brandsohle eine Filzsohle einlegen oder man lege sie selbst in das Schuhzeug auf die Brandsohle. Auch eine Kork- oder Strohsohle tut dieselben Dienste; erstere kann sogar wiederum ausgewaschen werden, was der Gesundheit sehr nützlich ist. — 5. Auch Lösch- oder Fließpapier, oder eine Schweinsblase, um den Fuß gelegt, schützt gegen Kälte. Die Schweinsblase hält auch das Wasser ab, wenn sie vom Schuhmacher in den Vorschuh eines starken Arbeitsstiefels gemacht wird, und der Stiefel ist somit wasserdicht. — 6. Schuhe mit Gummizug stelle man nicht in das Helle, wo die Sonne viel hinscheint, sondern ins Dunkle, weil das Licht dem Gummizug die Kraft nimmt. — 7. Auch lackleberne Schuhe oder Stiefel dürfen nicht in die Sonne oder Wärme gestellt werden, weil sonst das Lack springt und der Glanz verschwindet. — 8. Will man Stiefel oder Schuhe, die zuvor immer gewichst worden sind, mit „Lederappretur" überstreichen, damit sie schön glänzend aussehen, so reibe man zuvor die Wichse ab, sonst bleibt der Erfolg aus. — 9. Bei Faltenstiefeln lege man nach dem Ablegen die Falten wieder in dieselbe Ordnung und sorge dafür, daß der Schaft nicht umfällt und etwa darauf getreten wird. Auch mache man keine Harmonika daraus. — 10. Will man glanzledernes Schuhzeug auffrischen, so bediene man sich der Glanzschmiere. — 11. Um bei starken Stiefeln sehr hart gewordenes Oberleder wieder weich zu machen, tut man gut, wenn man die Stiefel 24 Stunden lang in den Erdboden vergräbt. — Um überhaupt einen schönen Schuh oder Stiefel zu behalten, laufe man ihn nicht ganz zu Grund und Boden kaput, sondern gebe ihn beizeiten einem verständigen Schuhmacher in die Reparatur. Man stecke in jedes Paar Stiefel passende Leisten.

437. Taschentücher aus alten Laken. Aus feinen, alten, leinenen, schadhaft gewordenen Bettlaken kann man Taschentücher fertigen, bogt sie in Rot und Blau aus und verzierte sie mit passendem Namenszug in Rot und Blau.

438. Blonden- und Spitzenwäsche. Die Blonden und Spitzen werden abgetrennt, glatt zusammengelegt und mit Vorderstichen hinter den beiden Kanten zusammengenäht, so daß sie nicht knittern können, hierauf mit einigen Stichen an ein Säckchen von feiner, gebrauchter Leinwand befestigt, welches man über die Spitzen zieht und dessen Öffnung man zunäht. Sodann legt man sie während 24 Stunden in ein Gefäß mit reinem Olivenöl, so daß das Säckchen davon bedeckt wird. Am darauffolgenden Tag werden die Blonden aus dem Öle genommen, ein wenig Seife wird in Regenwasser aufgelöst, die Spitzen hineingetan und ¼ Stunde tüchtig darin gekocht, dann herausgenommen und in kaltem Wasser gehörig ausgespült, wobei sie weder gerieben noch gedrückt werden dürfen. Das Ausspülen setzt man so lange fort, bis das Wasser ganz hell bleibt. Nun werden die Spitzen durch dünnes mit etwas Ultramarin versetztes Stärkewasser gezogen, dann erst aus dem Säckchen genommen, leicht zwischen den Händen gedrückt und sogleich mit dem heißen Eisen überbügelt. Blonden sowohl als Spitzen erhalten auf diese Weise einen schönen Glanz, und das Muster leidet nicht, so daß sie wie neu aussehen.

439. Perubalsamflecke weichen sich am besten in Weingeist auf und werden gut ausgedrückt, mit Seifenspiritus gut nachwaschen.

440. Schmierstiefel, die auf dem Felde oder beim Reiten getragen werden, sind, nachdem man sie naß abgewaschen und dann mit Degras eingeschmiert hat, mit Heu oder trockenen Getreidekörnern gefüllt wegzustellen. So behandelt, werden sie niemals hart.

441. Gallseife. Auf ½ kg reine, feingeriebene Talgseife nimmt man 1 l frische Ochsengalle, 30 g Honig, 40 g Zucker und 7½ g Terpentin, vermischt dies genau, ohne zu kneten, und zerläßt es in einer nicht zu heißen Ofenröhre in einem Tiegel so, daß es zusammenfließt. Nun taucht man ein leinenes Tuch erst in heißes, dann kaltes Wasser, breitet es über einen andern Tiegel aus und gießt obige Masse darauf; nach 24 Stunden kann man die Seife in Stücke zerschneiden. Der mit dieser Seife und lauem Wasser gewaschene Stoff gewinnt an Schönheit und Klarheit. Diese Seife vertilgt auch alle Teer-, Harz- und Fettflecken.

442. Lange Lederhandschuhe zu verwerten. Kurze Handschuhe werden in derselben Farbe gekauft und mit Überstichen an die Armlängen genäht. Die Naht sieht man nicht viel, weil lange Handschuhe immer Falten schlagen und das Armband auch die Stelle deckt. Schwarze und weiße Handschuhe sind am leichtesten so herzurichten, aber auch zu farbigen findet man wohl Passendes, wenn man sich die kleine Mühe des Suchens nicht verdrießen läßt. Auch lange gewebte Handschuhe von Zwirn oder sogenannter Lederimitation sind sehr geeignet zu solchem Aufarbeiten.

443. Weiße Hutfedern vor dem Vergilben zu schützen. Man schneidet eine Tafel weiches reines Wachs, für etwa 10 Pf., in ganz kleine Schnippel und streut sie gut zwischen die Federn, hüllt alles in ein weißes Tuch. So aufbewahrt bleiben die Federn Jahre hindurch rein weiß.

444. Cremestärke. Diese wird ebenso wie gewöhnliche weiße Stärke kalt oder warm behandelt. Weiße Gardinen, Spitzen usw. erhalten bei Anwendung der Creme-Stärke die moderne und beliebte Creme-Farbe. Bei bereits cremefarbigen Gardinen, Spitzen usw. muß die Creme-Stärke mit gewöhnlicher weißer Stärke gemischt werden, etwa halb und halb, je nachdem ein hellerer oder dunklerer Farbenton gewünscht wird. Jede Hausfrau kann mit Sicherheit durch Beimischung von mehr oder weniger weißer Stärke die Farbenabstufung wählen, die ihr am meisten zusagt. Sollen die Gardinen in Farbe ganz gleich werden, so verteile man die angemachte Stärke in so viel Gefäße, als einzelne Gardinen zu stärken sind.

445. Pantoffeln selbst zu machen. Man läßt vom Kürschner eine Filzsohle mit Hacken schneiden, letztere befestigt man mit Stichen von dickem Hanfzwirn so, daß dieselben auf der unteren Seite des Hackens nicht sichtbar sind. Man fährt deshalb mit der Stopfnadel an der Schnittseite des Filzes heraus, dann heftet man eine leicht wattierte und durchsteppte Zeugsohle, welche genau nach der Filzsohle geschnitten sein muß, auf letztere, jedoch nur in der Mitte; der Rand muß zum Aufnähen des Fußblattes lose bleiben. Für dasselbe kann man sich leicht von einem passenden Schuh ein Modell nehmen, nur muß im Durchschnitt 1 cm zugegeben werden, da man soviel einsteppt, auch ist der Einschlag zu berechnen. Zum Oberzeug wählt man

Lasting oder leichtes Tuch, während zum Futter Flanell am geeignetsten erscheint. Das Fußblatt wird im Viereck mit Seide durchsteppt und gleichfalls leicht wattiert. Es ist durchaus nötig, zwischen Watte und Oberzeug Steifgaze zu legen. Nun wird der Rand des Blattes, welcher an die Fußsohle kommt, bestochen und an der Fußspitze etwas eingezogen und der obere Rand des Blattes mit Borte eingefaßt. Das Blatt wird nun auf der Futtersohle festgenäht; man bezeichnet genau die vordere Mitte und beginnt von derselben aus mit Hinterstichen Futtersohle und Blatt aufeinander zu nähen. Nur ½ cm breiter Rand bleibt stehen. Derselbe wird, wenn Sohle und Blatt befestigt sind, zwischen die Filz- und Zeugsohle nach innen gebogen. Darauf näht man mit einer langen dünnen Stopfnadel Filzsohle und Pantoffel aneinander. Die Stiche dürfen am Oberzeug natürlich nicht sichtbar sein und müssen an der Schnittseite der Sohle herauskommen. Zur Verzierung wählt man einen Pelzstreifen oder eine Rüsche.

446. Sohlen zu Hauspantoffeln dichten. Um die Sohlen solcher Pantoffeln dauerhafter zu machen und gegen Feuchtigkeit zu schützen, läßt man Wiener Leim einen Tag lang in kaltem Wasser aufweichen und vermischt ihn, nachdem das Wasser abgegossen ist, mit Leinöl. Man bestreicht die Sohle mittels eines Hölzchens dick mit der Mischung, damit diese einen vollständigen Überzug bildet. Der etwas unangenehme Geruch des Leimes verschwindet nach dem Trocknen bald. Nimmt man statt des Leinöls Tischlerfirnis, so trocknet die Mischung schneller.

447. Wolle zu spinnen. Gleich nach der Schafschur im Mai lasse man sich die Wolle vom Züchter schicken. Am besten läßt sie sich spinnen, wenn sie noch ihre natürliche Fettigkeit hat und nicht zu sehr ausgetrocknet ist. Die Wolle wird zunächst gut auseinander gezupft, so daß die kleinen Unreinigkeiten herauskommen, danach fängt man an zu spinnen. Sind 3 Spulen voll, so werden die 3 Fäden zu einem zusammengedreht, auf einer sogenannten Weife in Gebinde gebracht und dann mit heißem Seifenwasser, welches zweimal erneuert wird, recht gut gewaschen, in klarem, lauem Wasser gespült und endlich getrocknet. Zum Färben der Wolle sammle man die grünen Schalen der Walnüsse und koche sie mit Wasser in einem alten Kessel oder Topf eine gute Weile. Die Flüssigkeit wird dann durch ein altes Tuch abgegossen und die Wolle darin etwa 10 Minuten lang gekocht. Schließlich wird sie in klarem Wasser einige Male nachgespült, getrocknet und ist zum Verarbeiten fertig. Man kann, je nachdem man viel oder wenig Nußschalen nimmt, verschiedene Farbentöne erzielen: vom hellsten Rehbraun an bis zum dunkelsten Schwarzbraun. Das Spinnen ist eine sehr hübsche Arbeit. Man tritt das Rad nur langsam und kann sich prächtig dabei unterhalten. Gelernt ist diese Kunst bald; die erste Spule voll wird freilich recht ungleich und stark. Dies Gespinnst eignet sich höchstens zum Stricken von Topflappen; aber schon die zweite wird viel besser und bei der dritten hat man gewonnenes Spiel. Die selbstgesponnene Wolle hält sehr viel länger als die gekaufte.

448. Strümpfe anstricken. Man säume die abgeschnittene Strumpflänge etwa 3—4 cm breit um und bringe dann vermittels eines Häkelhakens so viele Maschen auf jede Nadel, wie unter dem Hacken gebraucht werden.

Man sieht schon nach den ersten Maschen, ob man sie im richtigen Verhältnis aufnimmt, kann außerdem nachher durch Ab- oder Zunehmen noch etwas nachhelfen. Das Abstricken der ersten Reihe ist ein wenig unbequem, da die aufgehäkelten Maschen nicht nachgeben, wie die gestrickten, dann aber strickt sich der Strumpf wie gewöhnlich. Ein so behandelter Strumpf sieht rechts und links sehr sauber aus, macht auch nicht so viel Mühe, als wenn man ihn nachträglich anmascht, hält außerdem viel besser. Beim Umsäumen darf man den Faden nicht fest anziehen, damit der Strumpf seine volle Dehnbarkeit behält.

449. Höllensteinflecke. Man bestreicht die Flecke stark mit unvermischtem braunem Jod und wäscht sie mit Salmiakgeist aus. Etwa zurückbleibende braune Stellen entfernt man leicht durch Waschen und Bleichen.

450. Fleckwasser gegen Harzflecke usw. 8 g gereinigtes Benzin und 250 g starker Spiritus werden in eine Flasche getan und öfters umgeschüttelt. Nach 8 Tagen werden noch 80 g Salmiakgeist hinzugefügt und alles zusammen öfters umgeschüttelt. Dieses Wasser ist anzuwenden gegen Harz-, Wachs- und Fettflecke usw. Man befeuchtet den Fleck wiederholt mit einem Läppchen, bis sich die Unreinigkeit aufgelöst hat und reibt die Stelle vorsichtig mit einem Läppchen vom gleichen Stoff so lange, bis der Fleck verschwunden ist.

451. Ein wollenes Tuch zu stricken. Man schlägt 480 Maschen auf. Die 1. Masche abheben, 2 Maschen glatt stricken, 4. und 5. Masche zusammenstricken, ebenso am Schluß der Nadel. Die Mitte muß genau abgezählt werden. In der Mitte bleiben zwei Maschen immer unverändert stehen, also die 240. und 241. Masche; rechts und links davon strickt man 2 zusammen. Alle anderen Maschen werden glatt gestrickt. Das Abnehmen in der Mitte geschieht immer über eine Tour.

452. Tuchkleider zu waschen. Um Tuchkleider gut zu reinigen, nimmt man 30 g Rauchtabak, der in $2\frac{1}{2}$—3 l Regenwasser gekocht wird. Dann taucht man eine feste Bürste in die Brühe und bürstet das Kleidungsstück, welches vorher tüchtig ausgeklopft ist. Wenn die Flüssigkeit gut in das Tuch eingedrungen ist, bürstet man es nach seinem Farbstich und hängt es zum Trocknen auf. Das Tuch wird rein und glänzend und nimmt kein Tabakgeruch an.

453. Böhmische Granaten. Echte Granaten reinigt man, indem man Kleie in ein wollenes Beutelchen bindet und die Steine damit reibt, bis sie hellglänzend sind.

454. Cretonnebezüge waschen. Wenn man schmutzige Möbelüberzüge aus Cretonne oder zartfarbigem Wollenstoff unzertrennt reinigen möchte, so gibt es dafür ein ebenso einfaches wie vorzügliches Mittel. Man schabt oder zerschneidet nämlich ein Stück Gallseife in lauwarmes Wasser, rührt gut um und bürstet nun mit dieser Flüssigkeit die Möbel vermittels einer wiederholt eingetauchten Kleiderbürste scharf ab. Dann wäscht man die Bürste gut aus und bürstet den Überzug nochmals, indem man diesmal die Bürste in frisches Wasser taucht. Erst wenn die ausgespülte Bürste ganz sauber ist, kann man das Werk als vollendet ansehen. Es ist auch möglich, die angefeuchtete

Bürste nur mit Gallseife einzureiben und dann weiter zu verfahren wie oben, doch ist die erstere Art die bessere. Es ist gut, die Reinigung in geheiztem Zimmer vorzunehmen, damit das Sofa oder die sonstigen Polstermöbel oder Fußkissen so bald als möglich wieder trocknen.

455. Moderne Batistkleider und Blusen zu waschen. Man wäscht sie, wenn sie farbig sind, am besten in Weizenkleie, d. h. man übergießt ein entsprechendes Quantum Kleie mit heißem, aber durchaus nicht kochendem Wasser, läßt die Flüssigkeit abkühlen, gießt sie durch ein Tuch und wäscht die Sachen darin, direkte Flecke mit etwas Seife ausreibend. Dann spült man in klarem Wasser, stärkt mit Gummiarabikum und plättet halbfeucht. Will man die Farben auffrischen, so tut man bei blauen Kleidern Waschblau in das Spülwasser, bei rosa Kleidern einige Körnchen Eosin. Weiße Batistsachen seift man dem Strich nach mit guter Seife ein, knetet sie in lauwarmem Wasser recht gründlich, ohne zu wringen, spült und trocknet sie, wie auch die bunten Kleider, im Schatten, um sie gleichfalls halbfeucht mit nicht zu heißem Eisen zu bügeln.

456. Hausschuhe aus alten Herrenmänteln lassen sich leicht selbst und kostenlos anfertigen (es können aber auch sonst dicke Stoffe sein). Zuerst schneide man sich die Schuhe zu. Der Oberstoff muß doppelt sein, die Sohlen nimmt man mindestens vierfach und steppt sie solange, bis sie ganz stämmig sind. Nun rührt man etwas Mehl und Wasser zu einem dicken Brei (für 1 Paar Schuhe rechnet man 2 Eßlöffel voll) und trägt es auf den Oberstoff auf, dann legt man das andere Teil genau darauf. Hat man beide Oberteile fertig, so trocknet man sie hinten auf dem Herd oder im Bratofen. Sie dürfen aber nur halb trocken werden, denn man bügelt sie trocken. Jetzt faßt man sie mit irgend einem Streifen rund herum ein (etwas einhalten) und näht sie hinten zu. Man sorge dafür, daß sie ein gutes Stück übereinander kommen, das ersetzt die Kappe. Auch messe man vorher, ob das Oberteil auch auf die Sohle paßt. Zuletzt steppe man das Oberteil auf die Sohle. Dazu heftet man es erst vorn und hinten an und fängt auf der Seite an aufzusteppen (man näht auf der Sohle). Man kann die nun fertigen Schuhe durch ein Paar Schleifen oder Pompons verzieren. Die so verfertigten Hausschuhe sind gut und haltbar. Solange der Oberstoff noch gut ist, flickt man die Sohlen immer aus.

457. Praktischer Blusenhalter. Um bei dünnen Blusen das Zerreißen durch Anstecken des Rockes zu verhindern, nähe man 4 Leinenknöpfe, je einen rechts und links etwa 1½—2 cm von der Rückenmitte in Taillenhöhe und je einen an die Seitennaht. Dann nehme man ein kräftiges Lochgummiband in der entsprechenden Taillenweite und nähe daran 4 cm rechts und links von der hinteren Mitte je eine Öse und dann nochmals eine Öse da, wo die Seitennähte sind. Nun richte man die Röcke mit den passenden Haken ein. Man knöpfe das Gummiband auf die Bluse und hake den Rock auf das Gummiband. Auf diese Art sitzen die Blusen stets stramm, rutschen nicht heraus und zerreißen nicht.

458. Schutztuch für Blusen. Um bei zartfarbenen, unwaschbaren Blusen die häßlichen Schmutzflecke zu vermeiden, die da entstehen, wo Rücken und Bluse unmittelbar in Berührung kommen, fertige man sich von dünnem Stoff Schutz-

tücher an in Form einer Kinderserviette. Das Schutzteil hängt im Rücken herunter und wird durch einen angeschnittenen Kragen vorn mit Knöpfchen geschlossen. Am Schutzteil unten sind Bänder als Schluß angebracht.

459. Golfjacken zu trocknen. Allem Ärger geht man aus dem Wege, wenn man die Jacke nach dem Waschen in ein großes trockenes Tuch legt und tüchtig reibt. (Am besten eignet sich ein Bettuch, das ja leicht wieder trocken und geplättet ist). Ist die Jacke noch nicht trocken, so nehme man ein zweites Tuch. Man wird erstaunt sein, wie schnell die Jacke trocken und wieder fertig zum Anziehen ist. Durch dieses einfache Mittel spart man Geld und Ärger.

460. Weiße Lederſachen zu reinigen. Zunächst sind erforderlich: klares Wasser, eine ausrangierte Zahnbürste, etwas weiße Seife, Salmiakgeist und ein reines Tuch. Nachdem man dieses alles zurechtgelegt hat, schüttet man in ¼ Tasse Wasser 2—3 Teelöffel Salmiakgeist. Hierein taucht man die Bürste, auf die vorher etwas Seife gebracht wurde und reibt dann damit vorsichtig die schmutzigen Sachen ab, indem man von Zeit zu Zeit wieder etwas Salmiakwasser auf die Bürste nimmt. Die zu reinigenden Gegenstände zu sehr zu durchweichen, ist nicht ratsam, da infolgedessen die Sachen leicht beschädigt werden; ebenso ist allzu heftiges Bürsten zu vermeiden. Hierauf feuchtet man ein reines Tuch an und reibt damit den schmutzigen Seifenschaum ab. Ist alles gut entfernt, so wird mit sauberem Lappen nachgetrocknet. Durch Schwitzen gelb gewordene Stellen lassen sich bei dem Verfahren nicht ganz beseitigen, wie dies ja überhaupt niemals der Fall ist. Auch ist diese Methode nur bei ganz weißem Leder anzuwenden, da infolge des Salmiaks farbige Verzierungen usw. verschwinden und auch weiß werden. Vielfach herrscht die Sitte, weiße Lederwaren mit Benzin abzureiben, was aber den großen Nachteil hat, nicht gründlich zu reinigen, viel Zeit in Anspruch zu nehmen und obendrein noch gelbe Ränder zu hinterlassen, was bei diesem Verfahren ganz ausgeschlossen ist, da die Sachen gründlich und schnell sauber werden.

461. Vergraute Wäsche. Es wird vielfach der Fehler begangen, daß die Wäsche vor dem Verpacken in der üblichen Weise geblaut wird. Wäsche, die in Schränken oder Truhen längere Zeit aufbewahrt werden soll, darf niemals vorher geblaut werden, weil sie sonst immer grau wird. Am besten ist es, die Wäsche unter Zusatz von etwas Petroleum oder Terpentinöl zum Wasser nochmals waschen, auch ein ungefährliches Bleichmittel, wie zum Beispiel ganz schwaches Chlorwasser, ist zu empfehlen. Am vorteilhaftesten würde für die Wäsche sein, wenn man sie auf Rasen bleichen kann. Nachdem die Wäsche — ungeblaut — getrocknet und gerollt, kann man sie wieder in die Schränke bringen, ohne befürchten zu müssen, daß sie wieder grau wird.

462. Katzenſchmutzflecke erfordern eine sehr vorsichtige Behandlung. Sie lassen sich wohl durch Abwaschen mit Ammoniak entfernen, es besteht aber die Gefahr, daß infolge Zersetzung von Salzen die Farbe zerstört wird. Daher versuche man zunächst, die Flecke mit weniger angreifenden Mitteln, wie z. B. mit Wasser und Spiritus, zu entfernen.

463. Verregnete Hüte zu behandeln. Vor allen Dingen lasse man den verregneten Hut gut abtropfen, wozu er am besten verkehrt, also mit der Innenseite nach oben aufgehängt wird. Läßt sich dies schwer

machen, so muß er gut abgeschüttelt und auf einen Hutständer oder einen Topf gestellt werden. Sind Band- oder Seidengarnituren daran, werden diese sorgfältig zurechtgezupft und die Schleifen mit Papierballen ausgefüllt. Bevor der Hut ganz trocknet, muß er zur richtigen Form gebogen werden; wenn es die Form zuläßt, so kann man ihn auch, von einem Tuch bedeckt, aufbügeln. Wasserflecke bleiben bei gutem Material nur dann sichtbar, wenn der Hut staubig war, bevor er den Regen bekam. Ist dies zu befürchten, so reibe man den Hut samt Garnitur vor dem Trocknen mit Spiritus ab. Nach dem Trocknen ist das Geflecht mit Benzoe-Tinktur aufzufrischen, die man auf ein Stückchen Samt (von einer unschädlichen Farbe) oder auf ein Leintuch tropft, um damit den ganzen Hut zu überziehen. Dies Verfahren gibt dem Geflecht neuen Glanz.

464. Rhabarber als Waschmittel. Ein ausgezeichnetes, aber wohl wenig bekanntes Mittel, um Tinten- und Farbenflecke aus Wäsche zu entfernen, besitzen wir in unserm Rhabarber, und zwar nehme man hierzu die grünen Stengel, welche zum Kompott verwendet werden. Man zerkocht ein wenig von den Stengeln in Wasser und verwendet den Brei noch heiß. Man kann aber auch den Saft von fertigem Kompott nehmen. Die Flecke werden damit tüchtig eingerieben und wenn sie vollständig entfernt sind, in klarem Wasser mit Seife nachgewaschen. Selbst veraltete Flecke, sowie Tintenflecke aus Holz lassen sich leicht dadurch entfernen.

465. Leinwandabfälle. Man schneide die Abfälle in 3—4 cm breite, beliebig lange Streifen, schlage sie auf beiden Seiten ein, dann noch einmal zusammen und nähe mit der Maschine darüber, so daß Bänder entstehen. Braucht man nun ein Band an Handtücher usw., so nehme man davon. Die Ersparnis liegt hauptsächlich darin, daß ein solches Band dreimal länger hält, als ein gewöhnliches.

466. Verregnete Hutblumen. Verregnete Blumen zupft man vor dem Trocknen gut zurecht. Ist das Laub weich geworden, so überstreicht man es mit einer ganz dünnen Schellacklösung, wodurch es wieder steif und glänzend wird. Soll es eine matte Außenseite haben, dann mache man den Schellacküberzug auf der unteren Blattseite. Verblichene Blumen lassen sich am besten mit Schminke wieder auffärben. Haben Blumen durch die Nässe einen hellen Hut verfärbt, dann ist mit Chlor oder Kleesalz Abhilfe zu schaffen; da aber diese Mittel alle Farben angreifen, so kann man sie nur bei weißen oder sehr hellen Hüten, auf denen weiße Flecken wenig hervortreten, anwenden. — Verregnete Reiher kann man mit lauem, abgekochtem Seifenwasser waschen. Sie müssen gut gespült, mit einem weichen Tuch leicht entfeuchtet werden und dann gelockert, zwischen zwei Büchern oder anderen Gegenständen festgeklemmt, aufrechtstehend trocknen.

467. Das Durchscheuern der Ärmel an Kinderkleidern. Zur Verhinderung des Durchscheuerns hat man bekanntlich schwarze Schutzärmel, welche zwar recht praktisch aber häßlich sind und nicht gern von den kleinen Mädchen getragen werden. Man mache Überärmel von demselben Stoff, aus welchem die Kleider verfertigt sind, damit man sie genau dem Muster anpassen kann, so sind die mit kleinen Druckknöpfchen befestigten Überärmel kaum zu sehen, und halten doppelt so lange Zeit wie vorher.

468. Blindgewordene Goldstickerei. Man versuche die blindgewordene Goldstickerei mit einem reinen Bürstchen (am besten neuen Zahnbürstchen) und pulverisierter Magnesia — in jeder Apotheke käuflich — wieder blank zu bekommen. Das Mittel hat Erfolg bei Gold- und Silbertressen. — Man schützt übrigens solche Stickereien, auch Tressen und Spitzen an Maskenanzügen usw., vor dem Blindwerden vorzüglich durch Überdecken bzw. Aufnähen von Stanniolpapier. Die Masken halten sich jahrelang darunter wie neu.

469. Seidene Tressen und Besätze zu reinigen. Es empfiehlt sich, Stück für Stück um ein sauberes Nudelholz und darüber zur Befestigung einen Faden weißen Zwirn zu wickeln. So wäscht man die Besätze in lauwarmem Seifenwasser durch stetiges Hin- und Herrollen, bis aller Schmutz entfernt ist. Man spült dann in derselben Weise in klarem Wasser nach. Zum Trocknen spannt man das Gewaschene mit Stecknadeln auf ein Brett. Man erspart dadurch das Bügeln und hat den Vorteil, daß man an den manchmal sehr teuren Besätzen nichts beschädigen kann.

470. Normal-Wollwäsche. In ein gutes Seifenwasser von 34° R. (auf 1 Eimer Wasser rechne ich $^1/_5$ Pfd. beste weiße Seife) legt man das zu waschende Zeug und läßt es zugedeckt ½ Stunde weichen. Dann nimmt man je ein Stück und streift es mehrmals lose durch die Hand (man darf es ja nicht wie anderes Zeug aneinander reiben, denn dadurch würde es filzen); sollte es besonders schmutzige Stellen haben, so bürstet man diese heraus, indem man das betreffende Stück auf den Tisch legt und die schmutzige Stelle immer von einer Seite nach der andern hin, nicht hin- und her bürstet. War die Wäsche nicht sehr schmutzig, so ist sie nach dieser Behandlung schon fast rein; es ist jedoch besser, sie nun nochmals in eine reine etwas weniger seifige, aber auch 34° R. warme Lauge zu tun und in dieser wieder zugedeckt ¼ Stunde weichen zu lassen. Aus der zweiten Lauge wringt man das Zeug zum Aufhängen aus, am besten mit einer Wringmaschine. Hat man keine, so darf man das Zeug beim Wringen nicht winden und drehen, sondern muß es mit der einen Hand fassen, hochhalten und nun mit der andern Hand von oben nach unten fest ausstreichen. Das Zeug darf nicht vollkommen trocken werden, sondern es muß so feucht bleiben, daß es beim Plätten gedehnt werden kann.

471. Pleureusen und Straußfedern zu kräuseln. Man lockt sie mit einem stumpfen Messer oder einer Schere auf die vordere Seite zu und zieht sie dann über Zuckerdampf, wovon sie sehr voll und schön werden. Hat man weiße Federn, so streut man ein wenig Schwefelblüte auf die Kohle und gibt sie dann auf einen luftigen Ort zum Auslüften.

472. Herrenstrohhüte und englische Strohhüte zu reinigen. Um schmutzig und fettig gewordene Herrenhüte aus weißem Stroh zu säubern, tue man in die Seifenlösung, womit der Hut gewaschen wird, einen Teelöffel voll Sal essentialis tartari, wasche den Hut mit einem Schwamme tüchtig ab und er wird weit schöner und reiner, als durch Schwefeln oder irgend ein anderes Mittel. Sal essentialis tartari (Brausepulverstoff) ist in jeder Drogenhandlung zu haben.

473. Blutflecke zu entfernen. (Jahrelang erprobt!) 1. 3 g Kochsalz in 100 g Wasser, oder 2. 2 g Salzsäure in 100 g Wasser, oder 3. 1 ½ g Kochsalz und 1 g Salzsäure in 100 g Wasser. Jeder dieser Mischungen löst, auf 30° R

erwärmt, mit großer Leichtigkeit frische und alte Blutflecke auf. Man kann den Fleck unmittelbar in die Flüssigkeit tauchen und bei alten Flecken dies öfter wiederholen. Die Salzsäure schädigt in dieser Verdünnung selbst zarte ungefärbte Gewebe nicht. Bei gefärbten Stoffen ist die Salzlösung Nr. 1 anzuwenden. Bei Anwendung von Nr. 2 und 3 wird erst mit einer verdünnten Lösung von doppelkohlensaurem Natron (2 : 100) in allen 3 Fällen mit lauwarmem Wasser nachgespült. Es ist darauf zu achten, daß die Mischungen auf einer Temperatur von 30° R. erhalten bleiben. Man stellt also das Gefäß in ein größeres mit 30° R. warmen Wassers, während man den Fleck entfernt.

474. Schuhsohlen. Die Sohlen der Schuhe mit Terpentinöl einreiben, nicht zu viel nehmen, denn das macht die Sohlen hart und steif wie Holz und vermindert die der Gesundheit so nötige Durchlässigkeit.

475. Teeflecke von russischem Tee aus Tischzeug. Um Teeflecke aus Tischleinen zu entfernen, weiche man die Tischwäsche einige Stunden in lauwarmes Seifenwasser ein; danach wird sie gewaschen. Sollten die Flecke noch haften, so bleiche man die Wäsche.

476. Stiefelwichse. Man setze der Wichse einen Tropfen Petroleum zu. Die Stiefel werden dadurch viel blanker; aber man darf nicht zu viel Petroleum nehmen.

477. Mullkleider zu waschen. Man trennt bei weißen Mullkleidern den ganzen Ausputz von Taille und Rock herunter und spült jedes Stück so oft in Seifenwasser durch, bis es ganz weiß ist. Der Mull wird etwas geblaut und mit Gelatine gestärkt. Man nimmt ungefähr für 10 oder 15 Pf. Gelatine.

478. Kartoffeln statt Seife. Man kocht dieselben halbweich, damit sie nicht in der Hand zerfallen, dann reibt man die Wäsche damit ein, wie mit Seife. Die Kartoffeln sollen die Wäsche sauberer und weißer als Seife machen. Gefärbte Tücher, Westen, Seidenstoffe mit flüchtigen Farben und andere gefärbte Sachen lassen sich mit Kartoffeln weit besser als mit Seife oder Lauge waschen, da sie weder an Farbe noch an innerem Werte verlieren.

479. Wasserdichte Gewebe herzustellen. Es wird ½ kg Leim und ½ kg Talgseife in 10 l siedendem Wasser aufgelöst und sobald dies geschehen ist, ¾ kg Alaun nach und nach zugesetzt. Alles wird ¼ Stunde gekocht. Ist die Flüssigkeit etwas erkaltet, so taucht man das Gewebe hinein und hängt es, ohne es auszuwringen, zum Trocknen auf. Hinterher wird es gut gewaschen und gerollt.

480. Tintenflecke aus Leinen. Man taucht die befleckte Stelle in geschmolzenes Talg und wäscht sie dann aus.

481. Schwarze Kleider zu waschen. Ein Stück Fleckseife wird gekocht, noch lauwarm mit Kleie verrührt, welche in Flußwasser aufgeweicht ist. Danach seiht man beides durch ein Sieb, wäscht die Sachen lauwarm, klopft sie gut zwischen den Händen und hängt sie auf, ohne sie vorher zu spülen.

482. Abfärben gefärbter Sachen. Um das Abfärben gefärbter Kleidungsstücke zu verhindern, taucht man sie einige Sekunden in eine heiße, nicht kochende Lösung von Kali-Alaun, schweift sie dann sofort in kaltem Wasser nach und läßt sie trocknen. So behandelte Sachen färben weder in der Wäsche, noch beim Tragen. Die Alaunlösung kann öfter gebraucht werden, auch bei anderen Farben.

483. Steppdecken aus Seidenresten. Aus alten Postkarten gleichmäßig geschnittene schräge Vierecke werden mit bunten Seidenläppchen glatt bezogen, indem man die Kanten auf der linken Seite lose zusammenheftet. Ebenso benäht man mit schwarzer Seide sechseckige Figuren, deren Seiten mit denen der viereckigen übereinstimmen müssen. Sind etwa 40 Flickchen fertig, formt man aus immer 6 passenden Vierecken einen Stern und näht dieselben auf der verkehrten Seite mit schwarzer Nähseide überwendlich zusammen. Es werden die einzelnen Sterne dann wieder durch schwarze Sechsecke verbunden. Später löst man die Pappstückchen vorsichtig heraus, um sie wieder zu benutzen. Gut wattiert, d. h. mit der Hand durchnäht, gibt das Ganze eine reizende leichte Steppdecke, die durch einen 20 cm breiten Rand von schwarzem Atlas noch gewinnt. Allerdings dürfen zwei Dinge nicht fehlen: hübsche gemusterte Seidenrestchen und viel Geduld.

484. Daunendecken. Man fertigt solche Decken aus blauem oder rosa Inlettstoff, oder nimmt, der Billigkeit halber, bunten Kattun, welcher ebenfalls gut aussieht. Diese Decken können nicht in Kuverts eingeschlagen, sondern müssen vollständig überzogen werden. Der Stoff dazu muß 368 cm lang und ungefähr 120 cm breit sein. Man teilt denselben in zwei Hälften, ohne ihn jedoch zu zerschneiden, so daß jede Hälfte 184 cm lang ist. Jede dieser Hälften wird nun in 40 Vierecke geteilt und zwar so, daß an der Längenseite 8, an der Breitseite 5 Vierecke entstehen. Man zieht hierzu mittels eines Lineals sowohl der Länge als der Quere nach Bleistiftlinien über den Stoff. Auf diese Linien wird weiß baumwollenes, 1 cm breites Band mit der Nähmaschine aufgesteppt. Nun legt man den Stoff zusammen, so daß die Vierecke genau aufeinander passen und die Decke die Länge von 184 cm hat, näht sie an den beiden Langseiten zusammen und läßt die Breitseite offen. Darauf werden die Vierecke reihenweise mit Daunen gefüllt, wobei folgendermaßen verfahren wird: Man näht die übereinander liegenden Bänder der untersten Reihe Vierecke recht fest mit Hinterstichen zusammen, läßt jedoch nach oben eine kleine Öffnung stehen, welche erst zugenäht wird, wenn jedes Viereck mit 1 Lot Daunen gefüllt ist. Dieses Verfahren wiederholt man, bis alle Reihen gefüllt sind; dann näht man die noch offene Breitseite der Decke überwendlich zusammen.

485. Atlasschuhe zu reinigen. Man taucht ein Bäuschchen Watte in warmen Spiritus und reibt damit die schmutzigen Stellen an rosa, blauen und weißen Atlasschuhen, worauf man mit trockenem Watte-Bäuschchen leicht nachreibt.

486. Flickendecken. Man schneidet aus denselben 12 cm große zungenförmige Streifen, verziert dieselben mit Resten von passender persischer Wolle und näht sie schuppenförmig auf eine wattierte grobe Leinwandunterlage, wodurch man einen recht hübschen Bettvorleger herstellt. Die gleichen Streifen kann man auch mosaikartig zusammenstellen.

487. Blaubeerflecke. Man gieße einige Tropfen umgerührter gestandener Milch auf den frischen Fleck, lasse dieselbe einige Zeit auf dem Stoff liegen und wasche dann mit lauem Wasser nach. Auch bei farbigen wollenen Kleidern hat sich dieses Verfahren erprobt. Aus Holz- und Steinböden entfernt man nicht zu veraltete Heidelbeer- und Kirschflecke auf dieselbe Weise. Rotweinflecke muß man nachher bleichen, solange der Weinstock blüht.

488. Kirschenflecke. Mit bestem Erfolge entfernt man Kirschenflecke aus Wachstuch, anderen Stoffen und den Händen durch Weinsteinsäure. Der Fleck wird ganz gering befeuchtet und eine Prise Weinstein darauf verrieben, wobei derselbe sich rötet; bei tüchtigem Nachspülen verschwindet er gänzlich. Wasser darf nicht vorher angewendet werden.

489. Daunensteppdecke. Um eine Steppdecke aus Daunen herzustellen, füllt man sie in ein Inlett von weichem, dichtem Stoff, heftet darauf den Oberstoff und das Futter der Decke auf und durchsteppt sämtliche Stofflagen zugleich, wobei man darauf zu achten hat, daß die Daunen recht gleichmäßig verteilt sind.

490. Daunenwäsche. In 20 neue Schinkenbeutel die gewaschenen Daunen verteilen, womöglich durchfrieren lassen. Dann im warmen Zimmer ausschütteln und auszupfen. In 12 Stunden werden sie trocken. Dann tut man sie in einen andern Beutel und hängt sie an den Ofen. In 8 Tagen sind alle Daunen trocken, fein, leicht und aufgegangen! Beim Zupfen findet man alle Maden tot (vom Schwefeln) und alle unachtsam dazwischen gelassenen Kiele.

491. Maße für Kleinkinderwäsche. Windeln von Leinwand sind so lang und breit als die Stoffbreite ist, meist 82 cm. Dieselben erhalten 2,5 cm breite Säume. Flanellwindeln sind 100 cm lang und so breit als der Stoff ist, meist 100 cm. Sie werden festoniert oder mit einer Litze eingefaßt. Ein gestricktes Wickelband ist 120—150 cm lang und 12 cm breit und an einem Ende zu einer Spitze zugestrickt, welche zwei Bänder erhält, das eine 33 cm, das andere 50 cm lang. Eine Flanellbinde 100 cm lang, 10 cm breit, wird weitläufig festoniert oder eingefaßt. Das eine Ende wird zu einer Spitze genäht, an welche 50 und 33 cm lange Bänder angesetzt werden. Halstücher von feiner, weißer Leinwand sind im Dreieck geschnitten; die geraden Seiten messen 30 cm. Sie werden schmal gesäumt. Vorlegtücher von Leinwand, welche als Serviettchen dienen, sind im Viereck 40 cm, sie werden schmal gesäumt und zu einem Dreieck zusammengelegt. Einlegetücher von Leinwand, 45 cm im Viereck, werden nicht gesäumt, sondern weitläufig festoniert. Einlegeeckchen werden von Pelzbarchent oder von Schirting mit Schafwolleinlage verfertigt und abgesteppt. Sie sind 30—36 cm breit und 70—75 cm lang und werden mit einer Litze eingefaßt. Ein Kopfkißchen ist 48 cm lang, 40 cm breit. Der nötige Stoff zu zwei Überzügen mit Umschlagsaum ist 96 cm lang. Ein Deckbettchen ist 94 cm lang, 82 cm breit. Nötiger Stoff zum Schlauch 188 cm, zu einem Überzug mit Überschlagsaum 200 cm. Ein Leintuch ist 120 cm lang, 84 cm breit. Ein Oberleintuch über ein Steppdeckchen wird auf dieselbe Weise gemacht, wie bei der großen Bettwäsche beschrieben ist.

492. Schimmelflecke aus schwarzer Seide. Man feuchtet ein feines schwarzes Wollläppchen mit Regenwasser und putzt das Kleid, leise anhaltend, von oben nach unten streichend, stets oben wieder anfangend ab. Bei diesem Verfahren leidet die Seide nicht und wird wieder sehr schön.

493. Tüll, Mull und Batist aufzufrischen. Weißen, durch öfteres Waschen gelb gewordenen Tüll, Mull oder Batist kann man leicht hübsch blaßblau färben. Man gießt dazu genügend kaltes Wasser in eine große Schüssel, färbt dasselbe stark mit Blaupapier (ja nicht mit Blaukugeln oder Indigopulver),

zieht den Stoff darin herum, drückt ihn, sobald er blau genug ist, gut aus, klopft ihn gegeneinander und bügelt ihn im halbtrockenen Zustande mit heißem Eisen, ohne ihn jedoch vorher zu stärken. — Der so behandelte Tüll sieht namentlich bei Licht sehr schön zart aus. Auf gleiche Weise kann man auch alle Arten von Baumwollspitzen blau färben und die Muster mit Silberfaden umstechen. Solche Spitzen lassen sich sehr gut als Ausputz zu glattem blauen Stoff verwenden.

494. Pechflecke aus Inlett. Pech löst sich durch Spiritus auf. Man tröpfelt daher einige Tropfen Spiritus auf die beschmutzte Stelle des Inletts, reibt dieselbe fest aus, und setzt das Verfahren fort, bis man merkt, daß das Pech sich auflöst. Zuletzt wäscht man mit Wasser nach.

495. Lauge zur Bükwäsche. Lauge aus Holzkohlenasche bereitet man wie folgt: In einen alten aber reinlichen Waschkorb legt man eine Schicht Kornstroh und breitet ein doppelt zusammengelegtes grobes Sackleinen darauf aus, welches über den oberen Rand des Korbes herabhängen muß, um zu verhüten, daß die Asche in das Stroh fällt und die Lauge trübt. Den so vorbereiteten Korb stellt man auf ein großes Waschfaß, über welches man zwei flache Stöcke legt, schüttet die Asche auf das Sackleinen und gießt nach und nach 5—6 Eimer voll kochendes Wasser durch, aber nur so viel auf einmal, daß die Asche kaum bedeckt ist, damit das Wasser langsam durchträufelt. Die unterdessen eingeweichte Wäsche wird ausgewrungen und die schmutzigen Stellen eingeseift, worauf sie in den Kessel zum Kochen kommt. Auf 4 Eimer Wasser rechnet man 1 Eimer Lauge. Jeder Kessel voll Wäsche muß ungefähr ¼ Stunde kochen, dann wird die Wäsche in einen großen Waschzuber gelegt, gut gewaschen und danach zum zweiten Male in klarem Wasser mit Kernseife gekocht. Ein zur Hälfte mit reiner Asche gefüllter Holzeimer liefert genügend Lauge, um die sämtliche vierwöchentliche Wäsche von 7 Personen zu waschen.

496. Arbeitstuch. Mein Arbeitstuch besteht aus einem 50 cm im Viereck messenden großen Stück Javastoff, welches ich mit leichter brauner Seide 3 cm breit abfütterte; den Rand schmückt eine hübsche Kreuzstichborte in 2 Farben braun. In der einen inneren Ecke befindet sich ein Täschchen mit Knopfschluß, welches zur Aufnahme von Nadelbüchse, Schere, Fingerhut usw. dient. Zwei ¾ m lange braunseidene Bänder von 3 cm Breite näht man an zwei gegenüberliegende Ecken; nachdem die beiden andern Zipfel, wie bei einem Briefumschlag, über die Arbeit gelegt sind, werden die Bänder kreuzweis zugebunden, so daß sie eine hübsche Schleife bilden.

497. Bierreste zur Stiefelwichse. Kleine Restchen Bier verwendet man zum Anfeuchten der Wichse. Das Leder wird ungemein glänzend, ohne im geringsten Schaden zu leiden.

498. Auftragbürsten für Stiefelwichse. Dazu eignen sich sehr gut die Lapatten der Hasen, also Hasenpfoten.

499. Hoher Stärkeglanz wird bei Bügelwäsche erzielt, wenn man der Stärke 5 % gereinigte weiße Stearinsäure zusetzt.

500. Guter Glanzlack für Schuhe. 5 Teile Stearinsäure werden in 7 Teilen warmem Terpentinöl so lange gerührt, bis alles erkaltet ist, dabei setzt man nach und nach 3 Teile Kienruß zu. Die Schuhe damit eingerieben und mit reinem Tuch poliert.

501. Trockenreinigung von weißen ledernen Handschuhen. Getrocknete Kalkerde und pulverisierter Alaun zu gleichen Teilen gut vermischt, werden mittelst Handbürste auf das Leder gebürstet. Die Handschuhe sind dazu entweder über die Hand oder eine Handform zu ziehen und tüchtig zu bearbeiten. Dann bestreut man sie mit Kleie und Spanisch Weiß und reibt sie gut damit ab; klopft sie aus und überführt sie zwischen weißen Tüchern mit heißem Bügeleisen.

502. Fettflecke aus Lederhandschuhen. Bei Flecke in weißen Glacéhandschuhen, stets mit bestem Erfolg angewendet, ist folgendes Verfahren zu empfehlen: Brotkrume und Holzkohle feingemahlen und gemischt, damit die Flecke über der Hand abgerieben und dann Alaun und weißes Tonpulver mit einem Flanellstück nachgeputzt.

503. Öl- und Fettflecke aus allen Stoffen entfernt man mit einer Mischung von 100 Teilen Seifenspiritus, 25 Teilen 10%iger Ammoniakflüssigkeit und 15 Teilen Essigäther.

504. Nußschalenflecke reinigt man mit ungesalzenem Wasser, darin weiße Bohnen gekocht werden.

505. Brombeerflecke. Sauerklee und Weinsteinsäure, in Wasser aufgelöst, entfernen diese Flecke, auch wenn sie schon älteren Datums sind, aus Wäsche und hellen Kleidern.

506. Jodflecke betupft man so lange mit einer Lösung von übermangansauerm Kali, bis sie verbleichen und wäscht mit verdünnter Salzsäurelösung (1 : 100) nach. Lau spülen.

507. Gegen das Schimmeln des Schuhwerks wirkt ein Überstreichen mit Rizinusöl.

508. Wasserdichte Schuhe erhält man, wenn man ½ Weinglas voll Rizinusöl hineinzieht, 4 Wochen stehen läßt und ab und zu mit den Fingern hineingreift und etwas knetet.

509. Brillanten zu reinigen. Kölnisches Wasser und Spanisch Weiß verreiben und mit weichem Bürstchen auftragen, dann die Steine in reine zarte Watte legen und trocknen lassen.

510. Edelsteine zu reinigen. Man reibt die Steine mit ganz fein gemahlenem schwarzen Pfeffer mittels eines weichen Lederläppchens sauber ab.

511. Bürsten zu reinigen. Bürsten soll man nie mit Wasser reinigen, sondern sie nur mit trockener Kleie abreiben. Ist man dennoch gezwungen, Wasser anzuwenden, so nehme man wenigstens kaltes, da warmes Wasser die Borsten weich macht und sie infolgedessen verdirbt. Legt man eine Bürste aus der Hand, so trage man Sorge, sie stets auf die Borsten, nie auf den Boden zu legen. Das Eindringen von Staub wird so verhindert. Besonders nach einer feuchten Waschung unterlasse man nie, die Bürste mit den Borsten nach unten aufzuheben, sonst zieht sich die Feuchtigkeit in die Bürstenwand und diese — gleichviel ob aus Holz, Elfenbein oder Knochen — springt infolgedessen leicht.

512. Kämme zu reinigen. Staubkämme und die engzahnige Seite der Frisierkämme reinigt man mit einer kleinen scharfen Bürste mit Salmiakspiritus und spült mit schwacher Sodalösung nach (1 : 50).

513. Kammgarnstoff zu behandeln. Kammgarnstoffe werden beim Bügeln leicht glänzend, man heftet sie deshalb, um sie zu glätten, mit Zwecken auf Tischbretter und stellt sie über Nacht in den Keller.

514. Seide zu waschen. 16 Teile weiches, am besten Regenwasser, und darin 1 Teil Ammoniak eingerührt, ist das beste Mittel, Seidenstoffe zu waschen.

515. Pikeestoff darf nur links und stark befeuchtet auf weicher Unterlage geplättet werden.

516. Fettflecke aus Baumwollstoff wäscht man in abgefahnter süßer Milch ohne Seife und spült mit Wasser nach.

517. Gedrückter Plüsch. Eine über glühenden Kohlen erhitzte Zink- oder Kupferplatte, am besten einen Kupferdeckel, bedecke ich mit einem feuchten leinenen Tuche und lege die Kehrseite der Stoffe mit den plattgedrückten Stellen darauf. Diese Stellen bürste ich sehr aufmerksam, und ohne fest zu drücken, leicht mit einer sehr weichen Bürste aus; das Tuch darunter muß feucht bleiben.

518. Unabgetrennte Möbelbezüge zu reinigen. Man bereitet sich eine Lösung von Salmiakgeist in warmem Wasser, ungefähr für 10 Pf. Salmiak in 8—10 l Wasser, und fügt diesem ein klein wenig Waschseife bei. In diese Lösung taucht man eine saubere Kleiderbürste und bürstet nun strichweise das Sofa; es empfiehlt sich jedoch, hierauf mit einem reinen Leinentuch sofort trocken nachzureiben. Der Erfolg ist sicher.

519. Farbigen Kattun zu waschen. Man wasche Kattunstoffe nie heiß, sondern nur lauwarm in Regen- oder Flußwasser, welches mit etwas Roggenmehl oder Kleie abgekocht ist. Das zweitemal wasche man die Stoffe mit Kaltwasserseife in reinem lauem Regenwasser, in welches 1 Handvoll Salz oder 1 gute Tasse Essig geschüttet worden ist. Guten Erfolg erzielt man bei Anwendung des folgenden Verfahrens. Man kocht 60 g Weinsteinsalz, 20 g Alaun, 250 g Seife, schäumt die Masse und läßt sie erkalten. Mit dieser steifen Masse bestreicht man die vorher in lauem Regenwasser eingeweicht gewesenen Kleider oder Stoffe dem Faden nach, drückt sie aus und wiederholt dies mehrere Male. Dann spült man sie dreimal in klarem Wasser, welchem man einige Tropfen Indigotinktur zusetzte, drückt sie aus und trocknet sie auf der verkehrten Seite im Schatten. Mattblaue Kleider werden durch Wasser gezogen, welches mit englischem Waschblau oder einigen Tropfen Anilin blau gefärbt ist. Für rosa Kleider benützt man roten Anilin und verwendet rote Gelatine als Stärke.

520. Weiße Naturfelle zu Reinigen. Ein sehr einfaches Mittel, weißes Fell zu reinigen, besteht darin, dasselbe tüchtig mit trockenem Weizenmehl abzureiben, und dann sorgfältig abzuklopfen. Das auf diese Weise gereinigte Pelzzeug von weißen Kaninchen wurde jederzeit wie neu.

521. Ausbesserung von Herrenhemden. Man halte Bördchen und Manschetten fertig genäht vorrätig und setze sie nachher neu an.

522. Sand zum Reinigen von Mantelstoff. Weißer, gleichmäßig angefeuchteter Sand wird auf die rechte Seite des Stoffes gestreut und mit einer steifen Bürste so lange gerieben, bis aller Staub entfernt ist, und der Stoff ein reines, gutes Aussehen wieder hat. Ist der Sand bei

weichem Zeuge tiefer hineingerieben, so wird dasselbe von der linken Seite gut geklopft. Staub, Sand und Flecke werden bald entfernt sein.

523. Webegarn. Zu einem Kilo Garn von 12 Strähnen, den Strähn zu 600 Faden von 1,3 m Länge gerechnet, braucht man etwa $^3/_4$ kg Baumwolle. Ist der Zettel leinen, der Einschuß baumwollen, so muß der Weber ungefähr 5 m 84 cm breiten Stoff abliefern. Je schwächer der Faden zum Einschuß, d. h. je feiner gesponnen das Garn ist, desto weniger braucht der Weber.

524. Cremefarbe für Gardinen. Einen überraschend zarten Farbenton verleiht den Gardinen das Färben mit Rhabarberwurzel. Rhabarber (etwa 10 g) mit ½ l kochendem Wasser aufgebrüht, durchseiht und der gewöhnlichen Stärke zugesetzt, gibt für 1 Paar Gardinen die gewünschte Rahmfarbe. Safran ist teurer und nicht so fein im Ton.

525. Gardinen neu zu bügeln. Sind die Gardinen gewaschen, so lasse sie, ohne sie zu stärken, antrocknen. Darauf bereite gekochte Stärke; will man die Gardinen rahmgelb haben, so koche Safran auf, gieße denselben durch ein Sieb und rühre ihn gehörig unter die Stärke, damit die Farbe gleichmäßig wird. Nun lege man die Gardinen alle zusammen, nicht einzeln, in die Stärke, drücke sie aus und hänge sie der Länge nach fadengerade zum Trocknen auf. Sind sie ganz trocken, so feuchte dieselben nicht an, wie dies häufig geschieht, drehe sie auch nicht zusammen, sondern lege sie einzeln auf einen langen Tisch, streiche sie vorsichtig mit einem feuchten Tuch und fahre mit einem recht heißen Bügeleisen leise drüber hinweg. In wenigen Minuten ist man fertig und die Gardinen sind wie neu. Man versuchte viele Vorschriften für das Bügeln der Gardinen und fand, daß keine so wenig Zeit beanspruchte und so guten Erfolg hatte wie diese.

526. Englische Tüllgardinen zu plätten. Sehr schön werden Gardinen, besonders englische, wenn man sie rollt, und kurz bevor sie geplättet werden, etwas einsprengt. Man braucht dadurch weniger Bügeleisen und hat wesentliche Erleichterung beim Plätten.

527. Amerikanisches Gardinenbügeln. Die Gardinen werden tagszuvor in angefeuchtetem Zustande von 2 Personen der Länge nach gerecht, wie ein Bettuch, und ebenso einmal zusammengelegt. Nun plättet man den gefalteten Schal erst auf der einen, dann auf der anderen Seite, doch nicht ganz trocken; dann schlägt man ihn auseinander und plättet ihn nochmals mit wenig Mühe fertig. Man braucht zu jedem Schal ½ Stunde, natürlich mit gutem Eisen, und hat niemals zu fürchten, daß die Gardinen beutelig werden; sie sehen immer wie neu aus.

528. Gardinenwäsche. Nachdem die Gardinen gut ausgestäubt sind, werden sie vierfach zusammengefaltet und Regen- oder Flußwasser daraufgegossen. Nach 24 Stunden werden sie in dem Wasser tüchtig geschwenkt und ausgedrückt, ja nicht gedreht und gewunden, denn das dient zum Verderb der Gardinen. Nun seife sie, so vierfach zusammengelegt, leicht ein und setze sie mit kaltem Wasser auf die Herdplatte, lasse sie langsam heiß werden, aber ja nicht kochen, schwenke und drücke sie in dem Seifenschaum tüchtig, seife sie nun nochmals gut ein, nachdem die äußere Seite nach innen gedreht wurde,

und stelle sie abermals mit kaltem Wasser auf. Jetzt lasse man sie ¼ Stunde kochen; sie sind nun blendend weiß. Ausgedrückt, gespült und geblaut werden sie aufgehangen. Nachdem sie trocken sind, bessere etwaige kleine Fehler aus. Nun erst ziehe die Gardinen durch ein Stärkebad, lasse sie wieder trocken werden, sprenge sie ein und plätte sie. Unmittelbar aus dem Wasser aufgehängte Gardinen, welches Verfahren jemand angibt, sehen nie so schön aus, als die vorher geplätteten.

529. Naß gewordener echter Sammet. Man bürste ihn mit weicher Bürste bis er trocken ist, dann wird er wenig oder keinen Schaden nehmen.

530. Glätten von Tapisseriehandarbeiten. Die vollendete Arbeit wird mit der Vorderseite nach unten auf ein reines weißes Tuch geheftet mit Heftzwecken, samt dem Tuch auf dem Tisch oder Fußboden stramm aufgespannt und die linke Seite mit Spiritus befeuchtet. So über Nacht liegen lassen und dann abgenommen, vom Tuch getrennt und die Arbeit weiter benutzt.

531. Goldstickereien, goldene militärische Abzeichen usw. reinigt man mit weicher Bürste und Weingeist.

532. Rost-, Tinten- oder Eisenchlorhydflecke entfernt man, ohne dem Gewebe zu schaden, durch ganz verdünnte Schwefelammoniaklösung: 2 Eierbecher voll auf 20 l lauwarmes Wasser. Die Flecke werden nun schwarz und legt man sie nun in verdünnte Salzsäure, und zwar wieder 2 Eierbecher voll auf 20 l Wasser. In klarem Wasser nachspülen und in Sodawasser auswaschen. Mit Metall dürfen die obenangegebenen Lösungen nicht in Berührung kommen.

533. Abfärbende Besätze. Rote oder blaue Besätze für Waschkleider färben zuweilen ab. Diese Flecke kocht man am besten in Seifenwasser und Soda aus. Dann wird zwar auch der Besatz weiß, das Abfärben hört aber definitiv auf.

534. Abfärben schwarzer Strickwolle. Die Docken werden losgebunden und in eine Schüssel gelegt, dann mit kochendem Wasser übergossen. Mit 2 Quirlstielen herausheben und über 2 Stuhllehnen hängen, ablaufen lassen und getrocknet aufwickeln.

535. Wolle jeglicher Farbe brühe man nach vorstehender Nr. 534, aber mit Essigwasser 1 : 2. Sie filzt dann weder noch läuft sie ein.

536. Samt zu plätten. Man befestigt auf dem Plättbrett ein Stück Wollenplüsch, vielleicht von älteren Möbelbezügen, Mänteln oder dergl. Das neue Kleidungs- oder Schmuckstück aus Sammet legt man mit der rechten Seite auf die rechte Seite des Plüsches, befeuchtet die Rückseite des Sammets und plättet mit recht heißem Eisen schwer drückend fest darüber. Dampft der Sammet nicht mehr, so zieht man ihn rasch vom Plüsch ab. Alle Druck- und Regenflecke sind daraus verschwunden. Nur beachte man, daß der Plüsch vorher sehr sauber ausgebürstet werden muß.

537. Flicken in Trikotunterwäsche setzt man am besten durch Aufsetzen und Benähen mit Hexenstichen (Grätenstich), ohne den Stoff einzubiegen. Dadurch wird die Naht gleichmäßig glatt.

538. Weißer Kaschmir. Man darf weißen Kaschmir nur mit Benzin reinigen, Wasserwäsche hinterläßt stets eine gelbe Färbung des Stoffes.

539. Unechten Nanking aufzufärben. Um unechten, in der Wäsche entfärbten Nanking wieder aufzufärben, kocht man in einem kupfernen Kessel 5 Pfd. Gerberlohe aus und fügt der durchgeseihten, klaren Flüssigkeit 10 Lot Alaun und 10 Lot Salpetersäure zu. In der so bereiteten Färbeflotte, die währenddem sieden muß, wird der Stoff ½ Stunde umhergewunden. Man nimmt ihn dann heraus und wäscht ihn in Seifenwasser, wodurch die Farbe sich neu belebt.

540. Weißen Sammet zu reinigen und zu appretieren. Reinigt man auf dieselbe Weise wie weiße Glacéhandschuhe, d. h. man bürstet ihn mit Benzin ein, taucht ihn dann gänzlich in Benzin unter, spült nochmals in reinem Benzin nach und appretiert ihn, nachdem durch Ausdrücken und Trocknen das Benzin entfernt ist. Die Appretur geschieht mittels heißer Wasserdämpfe, die man von der Rückseite aus durch den Sammet streichen läßt, wodurch die Fasern sich wieder aufrichten. Bänder appretiert man, indem der auf ein doppelt zusammengelegtes feuchtes Tuch gespannte Sammet über ein heißes Plätteisen gezogen wird; breitere Gegenstände, indem man ein Metallblech (Kupferblech) auf einen kleinen, schwach mit Kohlen geheizten offenen Ofen stellt, mehrfach zusammengelegte, gut durchfeuchtete Leinwand darüber breitet und den Sammet (mit der Rückseite nach unten) darauf legt, und zwar muß dabei stets die Außenseite langsam dem Striche nach gebürstet werden. Von Zeit zu Zeit feuchtet man die Leinwand mit einem nassen Schwamme von neuem an. Damit jedoch so gereinigter Sammet nach dem Trockenwerden kein zerknittertes Ansehen erhalte, muß man ihn glatt aufspannen und in dieser Lage trocknen lassen.

541. Handschuhleder schwarz zu färben. Man sättigt zu einer verdünnten Auflösung von doppeltchromsaurem Kali mit Pottasche (kohlensaurem Kali), bis die Lösung nur noch ganz schwach orange und beinahe rein gelb erscheint. Mit Hilfe eines Schwammes trägt man sodann die so hergestellte neutrale chromsaure Kalilösung auf die Seite des Leders auf, welche schwarz gefärbt werden soll. Andererseits bereitet man eine Abkochung von 4 Pfd. Blauholz, 4 Pfd. Gelbholz und 3 Pfd. Fustikholz in 20 Quart Wasser. Das so hergestellte stark gefärbte Dekokt wird klar filtriert. Das, wie oben angegeben, mit chromsaurem Kali imprägnierte Leder läßt man ein wenig trocknen, damit die Lösung gut einzieht, breitet es dann auf einem Tische glatt aus und trägt nun die Abkochung so lange auf, bis das Leder ein tiefes dunkles Schwarz angenommen hat. Man legt dann das Leder noch einmal zum Trocknen hin, welches man aber nur so weit gehen läßt, daß sich die Häute noch feucht anfühlen, und bringt sie dann in eine sehr konzentrierte Lösung von Marseiller Seife, welche man vorher in der Weise hergestellt hatte, daß man Marseiller Seife in ihrem gleichen Gewichte Wasser löste und dann $^2/_3$ vom Gewicht der Seife an Öl hinzufügte. Das Eintauchen in diese Flüssigkeit dient nicht allein dazu, dem Leder seine Weichheit zu erhalten, sondern gibt der schwarzen Farbe auch einen eigentümlichen Glanz, ohne welchen dieselbe matt und wenig lebhaft wäre. — Diese Art zu färben kann auch auf fertige Handschuhe Anwendung finden. In diesem Falle werden die Handschuhe auf geeigneten Formen aufgespannt und so mit den oben angegebenen Lösungen imprägniert. – Seidenband läßt sich durch Eintauchen und Hinundherbewegen in heißem Wasser, dem man einige

Tropfen einer Anilinblaulösung nebst einigen Tropfen Schwefelsäure zugesetzt hat, leicht in jeder beliebigen Nuance blau färben.

542. Kaffeeflecke aus hellblauer Seide. Die Kaffeeflecke aus blauem Seidenzeuge von der Rückseite aus mit einem in lauwarmes Wasser getauchten Läppchen abtupfen; jedes andere Fleckmittel wird die Farbe angreifen.

543. Wachsflecke aus Plüsch. Wachsflecke bringt man am besten aus Plüsch durch wiederholtes Abreiben mit (nicht zu hoch) erhitztem reinem Sand fort.

544. Vergilbte weißseidene Fransen. Gelbgewordene Seidenfransen werden zuerst in lauem Seifenwasser vorsichtig so lange hin und her geschwenkt, bis sie rein sind und dann noch feucht in eine Mischung von 2 Teilen grüner Seife (Schälseife) und 1 Teil Wasser getaucht. Wenn die Seide von diesem Seifenleim gehörig durchzogen ist, wird sie herausgenommen und muß gut austropfen; dann wird sie geschwefelt. Nach dem Schwefeln wird die Seide in weichem Wasser wiederholt gespült. Den höchsten Glanz der Weiße gibt man der Seide durch schwaches Bläuen mit Indigokarmin.

545. Vergilbter Flanell. Gelbgewordenen Flanell bleicht man im feuchten Zustande durch Dämpfe brennenden Schwefels (am einfachsten unter einem großen mit Tüchern bedeckten Hühnerkorbe) oder durch Einlegen in wässerige schwefelige Säure (aus der Apotheke).

546. Rotweinflecke aus gelbem Pikee. Die gelbe Farbe des Pikees wird wahrscheinlich echt sein — man kann dies an einer nicht auffallenden Stelle vorher mit dem Mittel probieren — und so entfernt man die Rotweinflecke, nach vorherigem Einweichen des Stoffes in Wasser, leicht durch Chlorwasser oder auch durch Anfeuchten der Flecke mit einer starken Lösung von unterschwefligsaurem Natron und nachherigem Bestreuen der Stellen mit gepulverter Weinsteinsäure.

547. Behandlung farbiger seidener und wollener Strümpfe. Die farbigen seidenen Strümpfe wasche man am besten lauwarm mit Gallseife, die weißen werden etwas gebläut. Nach dem Trocknen werden die Strümpfe auf einem Strumpfbrett gleichmäßig ausgedehnt, und dann mittels Flanells oder eines Glättsteines erst wenig dann stärker gerieben, bis sie den früheren Glanz erlangt haben. — Auch die rotwollenen Strümpfe wasche man lauwarm mit Gallseife und lege sie nach dem Spülen kurze Zeit in Essig, damit die rote Farbe wieder aufgefrischt werde.

548. Weiße Hutfedern zu waschen. Zerkleinerte venetianische Seife wird mit weichem Wasser in einem emaillierten Topfe ¼ Stunde lang gekocht und mittels eines Schaumbesens zu Schaum gerührt. Mit diesem Seifenschaum feuchtet man die Federn stark an, zieht sie zwischen den Fingern hindurch und spült die Seife in lauwarmem Wasser aus. Man drückt dann das Wasser mit der Hand leicht aus, legt die Federn zwischen zwei leinene Tücher, schlägt hierauf mit der flachen Hand das Wasser davon ab und zupft sie aus. Dann breitet man glühende Kohlen auf einem Herde unter einer gut ziehenden Esse etwas weit auseinander, streut gestoßenen Schwefel darauf und faßt die Federn an beiden Enden, hält sie etwas hoch über den Schwefeldampf, schüttelt sie oft durcheinander und fährt damit fort, bis sie trocken sind,

wodurch die Federn wieder kraus werden und ihre schöne weiße Farbe zurückerhalten. Zuletzt hängt man sie zum völligen Austrocknen an einem warmen Orte auf. Um geknickte Federn wieder zu steifen, taucht man sie einen Augenblick in kochend heißes Wasser und dann in eiskaltes Wasser, wodurch sofort die geknickten Stellen verschwinden.

549. Schwarze Kleider zu waschen. Man wäscht sie in heißem Wasser, dem ein wenig Borax zugesetzt ist, spült sie dann in Blauwasser mit recht viel Blau und bügelt sie, so lange sie noch feucht sind.

550. Probe auf Reinheit des Leinens. Wenn man ein Stückchen von dem leinenen Stoffe, von dessen Echtheit man sich überzeugen will, in Seifenwasser wäscht und an der Luft trocknen läßt, so wird dieses, wenn Baumwolle darin enthalten ist, runzelig werden, da die Baumwolle schneller trocknet als die Leinenfäden. Reines Leinen dagegen wird glatt trocknen.

551. Glanzplätten auf neu. Das betreffende Wäschestück, das in roher Stärke mit einem kleinen Zusatze von Wachs, Gelatine und Borax (ein gutes Rezept wird als bekannt vorausgesetzt) gestärkt wurde, wird glatt gezogen auf den Plättisch gebreitet, das Plätteisen an der rechten Seite desselben aufgesetzt, so daß die Spitze nach vorn, die Rückseite der Plätterin zugewendet ist, und mit ziemlich kräftigem Drucke, nicht zu langsam, nach der linken Seite gezogen, dann in umgekehrter Richtung zurück. Dabei ist als eigentlicher Handgriff zu beachten, daß, während man das Eisen von rechts nach links zieht, der Hauptdruck nicht gleichmäßig, sondern auf die rechte Kante des Eisens, die fest auf das Wäschestück einsetzen muß, ausgeübt wird, beim Zurückziehen auf die linke. Dies Hin- und Herführen des Bolzens geschieht zu wiederholten Malen schneller und schneller, sobald Blasen entstehen, d. h. der obere Stoff sich von der Einlage löst, ist die Handhabung eine unrichtige gewesen; es muß dann das Stück neu gefeuchtet werden. Hat es den genügenden Glanz erlangt, und ist es vollkommen trocken, so wendet man es um, führt das Eisen einige Male über die innere Seite, setzt es an der inneren Kante fest ein und hebt, während man es mit der rechten Hand nach rechts zieht, den Kragen oder die Manschette mit der linken Hand hoch, damit der Gegenstand nicht flach bleibt, sondern sich nach dem Halsausschnitte oder dem Arme runde. Das „Abkanten" der Wäsche — Markieren des Saumes — geschieht, indem die untere Kante der hinteren Seite des Plätteisens scharf aufgesetzt, der Stepplinie nachgeführt wird, doch ist man hiervon in neuerer Zeit vielfach zurückgekommen, da bei häufigen Wiederholungen die Leinewand leidet und leicht reißt.

552. Fleckwasser gegen Rostflecke in Wäsche. Man mischt in einem Glase 1 Teil Zuckersäure (Kleesäure), 1 Teil Zitronensäure, 1 Teil Salz und 8 Teile reines Wasser. Mit einigen Tropfen von der hieraus erhaltenen Lösung überstreicht man den Flecken, hält diesen dann an ein mit heißem Wasser gefülltes und dadurch erhitztes zinnernes Gefäß, worauf der Flecken alsbald verschwindet. Die betreffende Stelle wäscht man dann mit Seifenwasser nach.

553. Zinnsalz gegen Grasflecke. Zu diesem Zwecke behandelt man die Wäsche am besten mit einer schwachen Lösung von Zinnsalz (Zinnoxydul). Es sei jedoch darauf aufmerksam gemacht, daß es nötig ist, die Wäsche sofort in viel Wasser zu spülen.

554. Kräuselung der Straußfedern zu erhalten. Feuchte Witterung zerstört nur gar zu schnell die künstlich aufgebauten Federarrangements moderner Hüte und beraubt sie damit des größten Teils ihres Wertes. Man hält den Hut mit den Federn nach jedesmaligem Ausgang im Nebel oder Regenwetter sogleich vor ein gutes Feuer und wendet ihn dabei hin und her, selbstredend mit Vorsicht und in gehöriger Entfernung. Die gleichmäßige Hitze kräuselt die noch feuchten Federn sofort wieder.

555. Helle Wollblusen zu reinigen. Man nimmt fein gepulverte Magnesia und vermischt diese mit Benzin zu einem dünnflüssigen Brei. (Beachte aber beim Hantieren mit Benzin dessen große Feuergefährlichkeit.) Dann taucht man ein reines leinenes Tuch in den Brei und reibt damit den Kleidungsstoff tüchtig ab. Nach kurzer Zeit hat sich das Benzin völlig verflüchtigt, und nun bürstet man den lose anhaftenden Staub mit einer völlig sauberen Bürste tüchtig ab. — Auch rohseidene Blusen lassen sich auf diese Weise gut reinigen.

556. Flor zu steifen. Man macht ein reines leinenes Tuch in reinem Kornbranntwein ganz naß und schlägt den Flor hinein; ist dieser vollständig durchfeuchtet, so plättet man ihn zwischen reinem Papier.

557. Steppdecken zu waschen. Nachdem man die Decken sorgfältig ausgeklopft und gebürstet hat, weicht man sie abends in kaltem Wasser ein und läßt sie darin bis zum nächsten Morgen liegen. Sind sie nach diesem Verfahren noch nicht sauber, so bringt man sie ausgebreitet auf einen Tisch und wäscht sie vermittelst einer weichen Bürste mit kalter Seifenlauge auf beiden Seiten ab. Dann spült man mit kaltem klarem Wasser mehrmals nach, wringt die Decken aus, zieht sie sorgfältig glatt und hängt sie recht sorgsam und gleichmäßig auf. Wenn man die Decken während des Trocknens mehrmals mit einem glatten Stäbchen klopft, so lockert sich dadurch die Watte auf, und die Decken gewinnen ganz bedeutend.

558. Reines Leinen zu erkennen. Man schneidet von der zu prüfenden Leinwand einen 3 bis 4 Zoll langen und 1½ Zoll breiten Streifen ab, fasert ihn auf seinen Seitenkanten (d. h. auf der Ketten- und Einschlagseite) bis auf 5 bis 6 mm aus, taucht ihn hierauf zur Hälfte, seiner Länge nach, in eine verdünnte alkoholische Lösung von Anilinrot (Fuchsin), zieht ihn sofort wieder heraus, übergießt ihn sodann so lange mit gewöhnlichem Brunnenwasser, bis dieses ungefärbt davon abläuft, und legt ihn schließlich in diesem noch feuchten Zustande 1 bis höchstens 3 Minuten in ein mit gewöhnlichem Salmiakgeist angefülltes Porzellanschälchen. Hier sieht man nun in wenigen Augenblicken an den ausgezupften Stellen des Streifens den Farbstoff von den Baumwollfäden verschwinden, während die Leinenfäden gefärbt bleiben. Die einzelnen Baumwollfäden erscheinen mithin in kurzer Zeit weiß, die Leinenfäden dagegen schön rosarot.

559. Pelzwerk zu waschen. Man kocht gute weiße Kernseife (Marseiller Seife) in Wasser und gießt die Lösung durch ein Tuch. Ist das Seifenwasser lauwarm geworden, so wäscht man das Pelzwerk darin durch, daß man es recht oft hin- und herzieht und zugleich mit der Hand drückt und streicht. Man wiederholt diese Wäsche noch zweimal in etwas erwärmtem (ja nicht zu heißem!) Wasser und spült dann in reinem Wasser nach. Unausgedrückt hängt

man das Pelzwerk an die Luft zum Trocknen auf. Halbnaß werden die Haare dann erst mit einem weiten, wenn das Pelzwerk trocken ist, mit einem engen Kamm glattgekämmt; schließlich bürstet man mit einer weichen Bürste.

560. Praktische Höschen. Für 2- bis 6jährige Knaben stellt man Höschen in folgender Weise her: Mit 5facher dunkelblauer Wolle häkele man nach Größe des Hosenmusters feste Maschen hin- und zurückgehend, doch darf nichts für die Nähte zuberechnet werden, da sich die Hosen ohnedies leicht dehnen. Sind die Beinlinge in 4 Teilen nach Muster fertig, so häkelt oder besser näht man sie mit derselben Wolle zusammen und versieht sie mit Latz, Bund und Leibchen aus Stoff in der Wollfarbe. Die Höschen sehen nett aus, nehmen nicht leicht Schmutz an und können zu jeder Bluse oder Sweater getragen werden.

561. Tintenflecke. Frische Tintenflecke taucht man in siedenden Rindertalg, läßt diesen auf dem Stoff erstarren und wäscht nach 1 Stunde den Talg, welcher die Tinte vollständig aufgesogen hat, mit heißem Wasser und Seife aus. Oder man kocht 1 Messerspitze Kleesalz in einem Blechlöffel Regenwasser auf einer Spirituslampe, taucht den mit heißem Wasser angefeuchteten Tintenfleck hinein, läßt ihn ausziehen und wäscht die Stelle sorgfältig nach. Bei Alizarintinte benutzt man Weinsäure.

562. Wäsche bei Frostwetter zu trocknen. Dem letzten Spülwasser und der Stärke füge man 125—250 g in Wasser gekochtes Salz zu. Die Wäsche gefriert trotz starker Kälte nicht und wird in 1—2 Tagen trocken.

563. Kaltstärke. Die Menge der einzurührenden Kaltstärke läßt sich „ungefähr" berechnen. Ein gehäufter Eßlöffel Stärke, mit ¾ eines gewöhnlichen Wasserglases voll eingerührt, genügt für 1 Oberhemd, 2 Kragen und 2 Paar Manschetten; andererseits auch für 6 Kragen und 4—6 Paar Manschetten. Es kommt dabei natürlich auf die Größe und Dicke der Wäschestücke an. War zu viel Stärke eingerührt, so lasse man sie sich setzen, gieße das Wasser ab und lasse sie mit dem Mulltuch, durch das die Stärke gegossen, zugedeckt einige Stunden stehen, nehme die getrockneten Stücke heraus und verwende sie das nächste Mal wieder zur Stärke.

564. Bügelglanz aus schwarzem Kaschmir. Um Bügelglanz aus schwarzem Kaschmir zu entfernen, legt man den glänzenden Teil mit der rechten Seite auf die innere Handfläche, die man natürlich durch eine Unterlage vor dem Verbrennen schützt. Über den Kaschmir kommt ein reines feuchtes Tuch, noch besser ein Stückchen von demselben Stoff, worauf man so lange flüchtig mit einem heißen Bügeleisen darüber hinfährt, bis der Glanz verschwunden ist. Man bürstet den Kaschmir mit heißem Wasser, in welchem man Quillayarinde ziehen ließ (für 10 Pf. Rinde genügt). Der Kaschmir wird dann auf der linken Seite trocken gebügelt. Auch abgetragene Kleider erhalten, auf diese Weise behandelt, wieder ein frisches Aussehen. Man legt auf die glänzenden Stellen ein in Wasser ausgedrücktes Tuch oder ein Stück ebenfalls angefeuchteter Seide und überplättet sie mit einer heißen Plätte; der sich bildende Wasserdampf durchzieht den Stoff und bewirkt das Verschwinden des Glanzes. Zuletzt plättet man den Kaschmir von der linken Seite, bis er trocken ist. Man legt den Kaschmir nicht auf die Handfläche, sondern breite

ihn mit der rechten Seite nach oben glatt auf einem Plättbrett aus und verfährt weiter, wie oben angegeben.

565. Weiße Tüllschleier zu waschen. Man wähle nur Schleier von gutem Tüll. Ist ein solcher Schleier nicht mehr sauber, so seife ihn leicht ein, drücke ihn vorsichtig in kaltem Wasser durch und erneuere das Wasser so oft, bis es klar bleibt. Dann schlage man die Schleier auseinander, zupft sie glatt und lege sie zwischen Wäschestücke der Länge nach auseinander. In wenigen Minuten sind sie trocken und wie neu. Zum Überfluß kann man noch mit einem lauen Bügeleisen leicht über den Tüll fahren.

566. Tüllstickerei zu reinigen. Wenn die Schmutzflecke ganz unbedeutend sind, könnten sie vielleicht durch Betupfen mit frischgebackener Semmelkrume entfernt werden. Geht das nicht und will man die Arbeit nicht in eine chemische Wäscherei geben, so ist Schwenken und Ausdrücken in Benzin das Sicherste. Vor dem Waschen zeichne man die genaue Form und Größe des Gegenstandes auf eine weiße Pappe oder ein Brett, auf welche er dann naß aufgespannt wird, da Tüll beim Waschen sehr leicht die Form verliert. Während des Waschens hüte man sich, zu reiben. Das Aufspannen geschieht mittels Stecknadeln am äußersten Rande des Stoffes. Die Nadeln müssen sehr dicht stehen, um das Zackigwerden des Stoffes zu vermeiden und den vorher gezeichneten Umriß genau einzuhalten. Zum Aufspannen bediene man sich der Messing-, nicht der Stahlnadeln, da sonst leicht Rostflecken entstehen.

567. Tüllstickerei, gehandarbeitete, zu reinigen. Wenn eine selbstgearbeitete Tüllstickerei nicht zu schmutzig ist, schlägt man sie zwischen zwei nasse, weiße Tücher und bügelt sie trocken. Der Schmutz zieht sich dann in die Tücher.

568. Zuckerhaltige Flecke aus zartfarbiger Seide. Ein vorzügliches Mittel gegen diese Flecke, die aus Bowle, Sekt, Fruchteis u. dergl. entstanden sind, ist einfaches Ausreiben mit destilliertem Wasser.

569. Wollbällchen oder Pompons. Um Pompons herzustellen, schneidet man zwei kreisrunde Pappblättchen in der gewünschten Größe und bohrt in die Mite ein mindestens bleistiftdickes Loch. Die Blättchen werden mit Wolle oder Seide benäht, die in langen Fäden durch das Ohr einer Stopfnadel gezogen ist. Man sticht immer in das Mittelloch hinein, greift über den Rand der Blättchen hinweg und wieder in das Loch hinein, bis es ganz ausgefüllt ist und die Nadel nicht mehr hindurchgeführt werden kann. Dann schneidet man die Wolle, am Rande der Blättchen hinfahrend, auf und bindet, ehe man den Karton ablöst, die Schnur, die das Bällchen halten soll, zwischen beiden Blättchen fest um die Wolle. Nachdem die Kartonblätter abgestreift sind, wird das Bällchen vorsichtig rund geschoren.

570. Stiefel weich zu halten. Jedes Öl ist nachteilig, und nur reiner Robbentran dem Schuhwerk nützlich.

571. Kidlebercreme. In einem irdenen Topfe schmilzt man 30 g japanisches Wachs und 150 g Baumöl oder Mohnöl und rührt in die geschmolzene Masse 7—8 g Kienruß ein, entfernt den Topf vom Feuer und macht das Schmiermaterial mit einigen Tropfen Mirbanöl wohlriechend.

572. Abgetropftes Stearin. Abgetropftes Stearin kann in die Stärke getan werden, welche zum Stärken von Hemden und dergl. bestimmt ist. Das Stearin befördert den Glanz der Wäsche.

573. Steifgewordener Gummimantel. Wenn ein Gummimantel steif und kraus geworden ist, muß man ihn in den Keller hängen, dann erlangt er seine Weichheit und Geschmeidigkeit wieder. Überhaupt empfiehlt es sich, jeden naß gewordenen Gummimantel in Kellerluft, nicht in Ofenwärme zu trocknen.

574. Inlettecken. Wie sich's aus Erfahrung bei den vielen Arten von Betten zeigt, ist es nicht ratsam, die Ecken der Inlette mit starkem Stoff innen zu besetzen; je dicker die Ecken, je wärmer sind diese und je lieber nisten die Insekten darin. In solchen luftdichten Ecken stehen die Kielfedern kerzengerade angesammelt und von den Insekten dicht umsponnen; beim Entleeren der Betten braucht man Kraft, diese Federnester abzureißen und zu reinigen. Wollen Sie die Ecken der Inlette durchaus besetzen, so verwenden Sie den gleichen Stoff und nähen Sie ihn fadengerade auf, da sonst die Ecken nach der Wäsche runzelig erscheinen. Der Fadenlauf der aufgesetzten Stücke muß demjenigen des Inlettes folgen, sonst entstehen Brüche im Stoff. Man sollte stets strenge darauf halten, daß die Hände des Mädchens vor dem Bettmachen gewaschen werden. Der zweckdienlichste Schutz für die Ecken der Inlette besteht aus Käppchen von Handschuh- oder Wildleder, die im Winkel von 4—5 cm aufgesäumt werden. Für gelbe Steppdecken gibt es nur eine Abhilfe, um die braunen Flecken, welche sie beim Waschen und Trocknen bekommen haben, ganz zu beseitigen. Tauche man die Decken 2—3 Stunden lang in lauwarme Seifenbrühe oder Boraxauflösung und überdecke man sie gut. Sie werden dann zweimal lauwarm und einmal kalt gespült und sogleich, ohne auszuwinden, in dünne Bezüge gesteckt, in welchen man sie trocken läßt.

575. Seidenbestickte Tüllspitzen zu reinigen. Helle seidenbestickte Tüllspitzen reinigt man am besten durch Hin- und Herbewegen in Benzin.

576. Weiße Strohhüte. Weiße Strohhüte werden durch Abreiben mit in Schwefel getauchter Zitrone wieder sauber.

577. Hellgründige Inlette zu waschen. Um zu verhüten, daß die Inlette nicht hell werden, weicht man dieselben in lauer Schmierseifenbrühe mit etwas Soda über Nacht ein, wäscht sie dann aus und zieht dieselben durch laues Wasser. Darauf legt man sie mit der rechten Seite nach oben auf den Rasen und bleicht sie; vor dem gänzlichen Trockenwerden läßt man sie jedesmal mit weichem Wasser überbrausen. Nach mehreren Tagen und Nächten wird der Grund der Inlette hell sein. Sie werden nun warm ausgewaschen; ins kalte Spülwasser gibt man 1 Glas Essig und Waschblau nach Belieben. Feucht abgenommen und gemangelt, nicht gebügelt, werden sie die gewünschte Sauberkeit und Geschmeidigkeit aufweisen.

578. Seidenstoffe zu waschen. Man stellt das zum Kochen unserer schwäbischen Mehl-„Spätzelen" (Mehlklöße) gebrauchte und übrig gebliebene Salzwasser (Spatzenbrühe) weg, bis sich ein Bodensatz gebildet hat und die Brühe nur noch lauwarm ist. Dann gießt man die helle Brühe ab, macht

3 Teile davon und wäscht die seidenen Tücher und dergleichen ohne Seife dreimal darin aus. Zuletzt erwärmt man klares Brunnenwasser, löst ein Stück Zucker darin auf und schwenkt die Sachen noch einmal in diesem Zuckerwasser durch. Dann werden sie zum Trocknen aufgehängt und noch halb feucht auf der linken Seite gebügelt.

579. Fransenservietten. Die Fransen in Decken, Kaffeeservietten und dergl. schlägt man feucht durchzogen tüchtig aus, kämmt und bürstet sie aufmerksam mit einer kleinen Wurzelbürste (für 10 Pf. käuflich). Auf diese Art behandelt, hält man die ausgefranste Tischwäsche immer für neu.

580. Rotwollene Decke zu waschen. Eine rote wollene Bettdecke wäscht man in Salmiakgeist und spült sie in Essig nach.

581. Regenschirm. Kommt man mit einem nassen Regenschirm nach Hause, so spanne man ihn nicht auf, wie es meist geschieht, da er sich dadurch schief zieht, sondern stelle ihn erst zum gehörigen Abtropfen mit dem Griff auf die Erde. Ist er fast trocken, so wird er aufgespannt.

582. Spitzenwäsche. Man wäscht die unscheinbar gewordenen Gegenstände mit Kaltwasserseife in kaltem Wasser und streicht sie dann naß mit der Hand fest auf eine unpolierte glatte Holzfläche. Hier läßt man sie unberührt fest liegen, bis sie trocken sind. Spitzen und Bänder erhalten bei dieser Behandlung ihre natürliche Steifheit wieder, zeigen jegliches Muster wie neu und übertreffen alle geplätteten Sachen an gutem Aussehen.

583. Neue Weißstickereien zu waschen. Man gießt Benzin in ein Schälchen, legt die Stickerei lose hinein, spült sie leicht hin und her und drückt sie aus. Sie wird schnell trocken, und von links auf weicher Unterlage sorgsam ausgebügelt. Bogen (Festons) sind vor dem Ausscheiden ebenso zu waschen. Man nehme diese Arbeit aber nur bei Tage vor, da Benzin wegen seiner leichten Entzündbarkeit bekanntlich nicht in die Nähe brennender Lampen und Streichhölzer kommen darf.

584. Steppdecken aus Schafwolle. Schafwollsteppdecken sind sehr angenehm, gesund und praktisch, etwas kostspielig, aber dauerhaft, also demnach nicht zu teuer. Man kann sie viele Jahre benutzen, ehe sie schadhaft werden. Gewöhnlich nimmt man 2 kg Wolle zu einer mittelgroßen Decke; roh von den Schafen gewonnen muß sie sauber in warmem Seifenwasser gewaschen, gut getrocknet und recht locker aufgezupft werden, ehe man sie gebraucht. In den Wollfabriken kann man gekrempelte in Tafeln bereitete Wolle kaufen, welche etwas teurer, aber beim Steppen leichter zu verarbeiten ist. Zum Überzug braucht man 14 m guten Kattun, das gibt für jede Seite 2½ Blatt, eine angenehme Größe. Töricht wäre es, zum Überzug billige Ware zu nehmen. Man sollte Kattun zu 1 Mk. das Meter oder mehr, verarbeiten, damit sich die mühsame Arbeit des Steppens bezahlt macht. Zur Herstellung der Decke muß man sich vom Schreiner 4 runde Stangenhölzer machen lassen, die oben und unten mit Löchern versehen sind, in welche ein hölzerner Stift gesteckt wird, der die Stangen in Kreuzform schließt. An die Hölzer selbst nagelt man breites Sackband und näht den Kattun an dasselbe. Die Wolle wird nun schön gleichmäßig verteilt, der andere Teil darüber gebreitet und ebenfalls recht straff an den Enden angeheftet. Von Papier schneidet man sich irgend ein Arabeskenmuster für die Ecken, welches man mit

Kreide auf den Kattun zeichnet. Die Mitte wird mit schrägen Vierecken gezeichnet und genäht. Man gebrauche kurze Nadeln zum Nähen. Im Elsaß sind diese Decken sehr beliebt, und die Frauen auf dem Lande fertigen sie meist selbst an. Sie sind in warmem Seifenwasser zu waschen, was der Wolle nicht schadet, sondern sie vielmehr auflockert und ihre Weichheit wieder erneuert.

585. Weißwollene Sportsachen zu waschen. Venetianische Seife wird fein zerschnitten, mit kochendem Wasser übergossen und schaumig gerührt. Sobald sich das Wasser soweit abgekühlt hat, daß man die Hand hineinhalten kann, werden die unsauberen Gegenstände eingetaucht und so lange darin tüchtig gepeitscht (nicht gerieben!), bis sie rein sind. Zum Nachspülen nimmt man dieselbe Lösung, nur mit weniger Seife vermischt, lauwarm. Beim Trocknen muß sorgfältig darauf geachtet werden, daß die Wäschegegenstände weder direkt der Sonne, noch der starken Ofenhitze ausgesetzt werden, sowie daß man dieselben noch feucht bügelt.

586. Rotweinflecke aus Tischzeug. Man versuche die Rotweinflecke aus dem Tischzeug auf folgende Art zu entfernen: Man bringe einige Tropfen umgerührter gestandener Milch auf den frischen Fleck, lasse die Milch einige Zeit auf dem Stoff liegen und wasche dann mit lauem Wasser nach. Auch bei farbigen wollenen Kleidern hat sich dieses Verfahren erprobt. Ist der Fleck schon etwas veraltet, so muß das Tischzeug zur Zeit der Weinblüte gehörig gebleicht werden. Frische Rotweinflecke verschwinden, wenn in kochend heißem Wasser ausgerieben.

587. Kaffeesatz zur Reinigung von Kammgarnstoff. Man versuche die glänzend gewordenen Kammgarn-Herrenröcke, falls es schwarze sind, durch Abreiben mit Kaffeesatz zu säubern. Man lege den Rock auf einen Tisch, schütte den Kaffeesatz darauf und reibt mit den Händen auf den blanken Stellen den Satz tüchtig ein. Auf dieselbe Weise reinigt man eine vielgetragene schwarze Kleidertaille. Nachdem man den Kaffeesatz abgeschüttet hat, plättet man die Kleidungsstücke auf der rechten Seite, selbstredend legt man aber ein altes schwarzseidenes Tuch auf. Rock und Taille haben allen Glanz verloren, und wenn sie auch nicht wie neu aussehen, so sind sie doch wieder gut zu tragen.

588. Kinderschühchen auszubessern. Kleine Stoffschuhe stoßen sich sehr leicht vorn an der Spitze ab oder reißen an den Seiten und rückwärts, so daß sie kaum einige Wochen dauern. Alte Lederhandschuhe in schwarzer oder brauner Farbe, in passend große Stücke geschnitten, auf die zerrissenen Stellen genäht, ergibt eine dauernde Ausbesserung, die sich sehr hübsch ausnimmt.

589. Stopfen sehr großer Löcher. Zur Erleichterung dieser Arbeit heftet man ein Stückchen feinsten Tüll über das Loch und schneide letzteres fadengerade. Nun durchziehe man den Tüll mit offenem Stopfgarn. Dabei führe man die Nadel in gerader oder schräger Richtung, je nachdem die eine oder andere Stichlage besser zu dem auszubessernden Gewebe paßt. Nach einiger Übung erlangt man große Geschicklichkeit in der Ausführung dieser Arbeit, und die ausgebesserten Stellen bleiben nur wenig sichtbar. In einem Damasttischtuch, das man auf diese Weise mit Glanzgarn stopfte, verschwand

die Stelle, nachdem das Tischtuch einige Male in der Wäsche gewesen war, durch wiederholtes Mangeln (Rollen) fast gänzlich.

590. Stoff aus Seidenläppchen. Man schneide die Seidenreste in 2 cm breite Streifen, nähe sie aneinander, immer 100 m auf 1 Knäuel; je 4 Knäuel geben dann einen Meter Stoff. Man erhält einen sehr schönen schweren Portierenstoff, und hat aus 1600 m Streifen einen 4 ½ m langen Stoff von 78 cm Breite erhalten.

591. Flickenteppiche zu stricken. Flickenteppiche stricke man nicht im Ganzen, sondern stelle sie aus einzelnen Vierecken, Tafeln, zusammen. Zu jedem Viereck schlage man eine Masche auf und stricke 21 Nadeln, in jeder nehme man 1 Masche zu, d. h. man schlage den Faden zu Anfang einer jeden Reihe um die Nadel. Auch die 22. Nadel beginne man mit einem Umschlag, stricke aber die zwei vorletzten Maschen zusammen und lasse die letzte (den Umschlag) fallen. Die 23. Nadel stricke man ebenso, nur lasse man hier den Umschlag weg. So gestrickt, werden die Ecken schon spitz. Von nun an bis zum Schluß des Vierecks stricke man die beiden letzten Maschen zusammen. Bei Zusammensetzen der 14 cm im Viereck messenden Tafeln achte man darauf, daß die Strickerei gegeneinander läuft. Der Teppich wird dann sehr hübsch.

592. Glacéhandschuhe zu waschen. Man drücke die Handschuhe mehrmals in Benzin lose aus, reibe nun zunächst die schmutzigen Finger gegeneinander und tauche sie darauf in frisches Benzin. Einen Handschuh lasse man einstweilen darin stecken, den andern lege man auf ein altes weißes Tuch und reibe ihn mit einem sauberen wollenen Lappen kräftig ab. Sind noch Flecke darin, so wird er nochmals eingetaucht und wieder gerieben. Ist er halbtrocken, so lege man ihn auf einen Teller und stelle ihn in die warme (nicht heiße) Ofenröhre, wo man ihn öfters umwendet. Bei diesem Verfahren läuft man nicht Gefahr, an den schmutzigsten Stellen die Farbe der Handschuhe zu verderben. Weiße und hellgelbe Handschuhe reibe man, ehe sie in die Röhre kommen, einige Male mit einem in Speckstein getauchten Lappen ab. Dies beschleunigt das Trocknen ebenfalls, macht die Handschuhe glänzend und läßt sie nachträglich den Schmutz weniger annehmen. — Man spart bei diesem Verfahren sehr an Zeit und Kräften und das Trocknen, daher auch die Beseitigung des Benzingeruches geht dabei viel schneller vonstatten, als wenn man sie an die Luft hängt, wo sie außerdem dem Berußen sehr ausgesetzt sind. Man hat Handschuhe, die man vormittags auf diese Weise behandelte, bereits abends ohne jeden unangenehmen Geruch wieder getragen. Am Benzin darf man nicht sparen, man muß es bei jedem Handschuh wechseln, die scheinbare Verschwendung lohnt sich reichlich. Nach dem völligen Trocknen streut man noch in jeden Finger ein wenig Speckstein (Talkum), um sie vor dem Durchschwitzen zu bewahren.

593. Ölflecke aus Batist. Ölflecke werden aus weißem Batist am besten durch wiederholtes Waschen mit lauwarmem Wasser und Seife entfernt. Bleibt dieses Verfahren ohne Erfolg, so wendet man Terpentinöl an. Zur Vertilgung der Flecke aus der rosa Seidenstickerei empfiehlt sich ein vorsichtiges Betupfen des Fleckens mit Benzin und Äther. Sollte die Farbe durch diese Anwendung leiden, so dürfte vielleicht Magnesia, leicht mit Wasser befeuchtet und auf die Flecken einige Stunden lang gegeben, den gewünschten

rfolg haben. Man versuche mit einem heißen Plätteisen den Ölfleck aus em Batistkleid herauszubügeln. Aus einem feinen lichtgrauen Reifrock hat an einen öligen Fleck so herausgebracht. Man nahm gutes, reines Fließapier, legte den Rock mit der rechten Seite darauf, gab auf die linke Seite ieder Fließpapier und bügelte so; die Hitze löst die fetten Teile auf, und as Fließpapier, welches oft erneuert werden muß, saugt das Öl ein.

594. Weißseidene Taschentücher. Weißseidene Taschentücher wasche an in lauem Seifenwasser, bis sie rein sind, spüle sie lauwarm, blaue, wenn ötig, ein wenig und wickle die Tücher dann in weiße Leinentücher. Nach Stunden sind sie plättrecht, und man bügle sie links bis sie ganz trocken sind. ollte sich das Tuch beim Bügeln noch als zu naß erweisen, daß es steif wird, muß es nochmals ein Weilchen fest in trockene Tücher gewickelt werden.

595. Pfefferminzteeflecke. Pfefferminz- oder Kamillenteeflecke entrnt man aus Damastbettbezügen auf folgende Weise: Man schabt ein Stück ite Seife und kocht sie mit Regenwasser zu einem starken Brei, den man auf ie Flecke aufträgt, und streut etwas kleingeriebene Pottasche darauf. Alsann breitet man die Bettbezüge auf einem Rasen aus und läßt sie 24 Stunden ng liegen. Sind sie trocken, so besprengt man sie mit Regenwasser und wäscht e aus. Die Flecken werden verschwunden sein.

596. Englische Glanzstärke. (Nach englischer Vorschrift.) Man nehme ie beste Reisstärke und mische sie mit etwas Wasser zu einem steifen Brei; ann füge man, während man unaufhörlich rührt, kochendes Wasser hinzu. ollen die Kragen, Krausen und Hemdbrüste sehr steif sein und wie ein Spiegel änzen, so nehme man ungefähr 125 g Reisstärke und löse in dem Wasser, elches hinzugegossen wird, 1 Teelöffel voll gepulverten Borax, etwas reines eißes Wachs in der Größe einer Nuß und ein Stückchen Zucker auf. Diese äsche wird den Neid aller Kundigen erwecken.

597. Rotweinflecke aus weißer Seide. Rotweinflecke aus weißidenen Kleidern zu beseitigen ist an sich nicht schwer, aber gewöhnlich leidet er Glanz der Seidenstoffe, und dieser muß durch andere Mittel wieder herestellt werden. Ein bekanntes, aber wegen seiner Schärfe nur tropfenweise erwendbares Mittel, das alle Wein-, Obst- und Moderflecke aus weißen oder ngefärbten Stoffen vertreibt, ist Eau de Javelle, ein starkes Gift, nach dessen nwendung sofort tüchtig zu spülen ist. Man sollte dieses Mittel nur in Flaen mit Glasstöpseln, welche ein deutliches Giftzeichen tragen, verwenden! au de Javelle zersetzt fast alle Farbstoffe und vertilgt daher auch solche Tinte, der sich kein Eisen befindet. Der Chemiker verwendet gern zum Herausien kleiner Tropfen von starken Flüssigkeiten einen Glasstab.

598. Tinte aus Leinen. Tintenflecke lassen sich aus Leinwand am ten dadurch entfernen, daß man die befleckten Stellen einige Tage in ure Milch legt. Weinsteinsäure ist ebenfalls ein gutes Mittel: der Erfolg von der verschiedenartigen Zusammensetzung der Tinte abhängig.

599. Anilinfarbe. Um Flecken von Anilinfarben aus Stoffen zu rifernen, benützt man 7 g Natriumnitrit, 15 g verdünnte Schwefelsäure, l Wasser. Man bringt vorstehendes in eine Flasche und läßt mindestens Stunden stehen, ehe man es zur Benutzung nimmt. Die Lösung wird ittels eines Schwammes oder einer Bürste auf die Flecke gebracht und

nach Entfernung die Stelle mit sehr viel Wasser nachgewaschen. Der Erfolg richtet sich nach der Natur des Farbstoffes. Unter allen Umständen empfiehlt es sich, vorher einen Versuch anzustellen.

600. Flanellhemden zu waschen. Man wasche die Flanellhemden in lauwarmem Wasser mit Venetianerseife, die aber ins Wasser geschnitten werden muß. Die Wäsche muß mehr gestaucht (gedrückt) als gerieben werden. Man hänge dieselbe unausgewrungen zum Trocknen im Schatten auf.

601. Jodflecke. Jodflecke aus der Wäsche bringt man am besten mit in Wasser aufgelöstem unterschwefligen, sauren Natron, das man überall bekommt, heraus, jedoch muß das Leinen dann schnell in lauem Wasser ausgespült werden. Jede Spur der häßlichen Flecke wird dann verschwunden sein.

602. Fischbeine. Fischbeine werden viel elastischer und also auch haltbarer, wenn man sie vor dem Gebrauch einige Stunden in lauwarmes Wasser legt. Sie sind danach völlig weich, werden aber rasch wieder hart und zum Gebrauch fertig.

603. Gestrickte Wollschäfchen kann man auf folgende Weise rasch und billig herstellen: Von weißer Wolle, deren sich gewiß ein Restchen in jedem Nähtisch befindet, schlägt man 18 Maschen auf und strickt 10 Reihen immer rechts. Bei der nächstfolgenden Reihe schlägt man die ersten 14 Maschen ab und strickt die letzten 4 wie zuvor, schlägt mit der letzten Masche 8 neue auf und strickt wieder rechts weiter, indem man bei jeder Reihe die zweitletzte der aufgenommenen Maschen wieder abnimmt, bis ein Restchen von 4 Maschen bleibt, das man bei der nächsten und letzten Nadel abschlägt. In gleicher Weise strickt man den zweiten Keil. Um einen festeren Halt zu erzielen, schneidet man nun aus einem festen weißen Läppchen die beiden gestrickten Teile ab (gibt aber im ganzen etwas zu für die Nähte), heftet sie zusammen und stopft den Körper mit Wolle, Watte oder Kleie gut aus. Nachdem die beiden gestrickten Teile ebenfalls verbunden, werden sie über den Körper gezogen und zusammengenäht. Für die Beinchen schneidet man vier dünne Hölzchen, umstrickt sie rechts und näht sie unten zu, eine Kante als Fuß stehen lassend. Auch das Schwänzchen strickt man mit 16 Maschen rechts, die nach 4 Reihen rund zusammengenäht oder gestrickt werden müssen. Beine und Schwanz befestigt man mit einigen Stichen an dem Körper, um sie bei unsanfter Behandlung seitens unserer Kleinen vor raschem Ausfallen zu bewahren. Kleine Ohren aus je 3 gehäkelten Maschen werden an dem Köpfchen befestigt und 2 Augen aus kleinen roten Perlen, sowie ein Mäulchen, aus roter Seide genäht, bilden den Schluß. Will man das Tierchen noch besonders schmücken, dann bindet man ihm eine winzige Schelle an einem roten Bändchen um den Hals. Man stellte einen solchen Liebling der Kinder mit einem dreifachen Maschenaufschlag her, arbeitete alles in vergrößertem Maßstabe und war sehr befriedigt über die Wirkung bei den Kindern.

604. Schonung der Vorhänge bei der Wäsche. Man wird finden, daß man die Vorhänge sehr schont, wenn man sie nur kochen läßt und nicht mit den Händen bearbeitet. Man schüttle ebenfalls den Staub aus den Vorhängen, lasse sie auch in kaltem Wasser einige Zeit weichen, dann werden sie behutsam ausgedrückt und in siedende Seifenlauge gelegt (ohne Soda) und

0 Minuten gekocht. Sie werden nun mit 2 Holzlöffeln herausgeholt und in eines, kaltes Wasser gelegt, dort sanft ausgedrückt, um sie von der schmutzigen Seifenbrühe zu befreien und kommen abermals in reine Seifenlauge, worin ie wieder 20 Minuten kochen. Nun werden sie gespült, geblaut, gestärkt usw. nd sind schneeweiß. Wenn man sie im Freien trocknet, kann man noch die echs Fenster am selben Abend aufstecken.

605. Creme-Spitzenstoff zu reinigen. Man schüttete in ein sauberes Gefäß ungefähr 1 kg bestes Weizenmehl und rieb den Spitzenstoff, indem man die Bewegung des Waschens machte, darin durch. Bald bemerkte man, daß as Mehl viel Staubteilchen enthielt, und wiederholte das Verfahren mit rischem Mehle nochmals. Danach klopfte man den Spitzenstoff sehr sauber us und hatte die Freude, zu sehen, daß das zarte Gewebe durch diese trockene Wäsche nicht im geringsten gelitten hatte. Vor dem Plätten bestrich man die Rückseite des Stoffes ein wenig mit aufgelöster Gelatine, wodurch er die em neuen Spitzenstoff eigene Steife erhielt.

606. Entenfedern. Die großen Federn müssen gleich von den Daunen etrennt und erst nach dem Schleißen wieder mit denselben vermischt werden. Solche aus geschlissenen Entenfedern und Entendaunen geschütteten Betten ind die leichtesten, die es gibt, doch läßt sich das zu einem Bett erforderliche Gewicht nicht in allen Fällen vorher bestimmen, da manche Menschen dicke Federbetten den leichteren vorziehen. Man wiegt am besten ein Bett, das ie gewünschte Schwere hat und danach ein leeres Inlett; das Gewicht der Federn ergibt sich dann von selbst. Die Aylesbury- und die Peking-Ente ignet sich wegen ihres großen Reichtums an Daunen und schneeweißen Federn ganz besonders dazu.

607. Kopfkissenfüllung von Teeblättern. Kürzlich stand in einem nglischen Blatte folgende sehr praktische Verwendung abgebrühter und usgezogener Teeblätter: Die jetzt so beliebten kleinen Seidenkissen werden mit den Blättern, nachdem man sie sorgsam getrocknet hat, gefüllt, was einer Seegrasfüllung gleichkommt, die Motten fernhält und eine sehr angenehm weiche Kopfunterlage bildet.

608. Durchlöchern seidener Schirme. Um das unangenehme Durchlöchern seidener Sonnen- und Regenschirme möglichst hinauszuschieben, vermeide man es, den Schirm geschlossen und naufgerollt in der Hand zu ragen. Bei der taktmäßigen Bewegung des Gehens reiben sich gerade die ruchfalten an der Kleidung der Trägerin und die baldige Folge ist, daß jene Stellen erst fadenscheinig werden und dann zerreißen. Wenn man den Schirm nicht aufgespannt hält, so rolle man ihn fest zusammen und benutze ihn als Spazierstock.

609. Ofenrußflecke. Flecke, die durch das Tropfen des Kamins oder Ofenrohrs auf Bettwäsche entstanden sind, werden durch folgende Behandlung beseitigt: In eine Schüssel mit lauem Wasser tut man einige Tropfen Schwefelsäure, rührt gut mit einem Hölzchen um, taucht das Wäschestück hinein, zieht es einige Male hin und her, bis man sieht, daß die Flecken blässer werden. Nun nimmt man es heraus und legt es über Nacht in eine gute Lauge von Seife und Soda. Am nächsten Tage wäscht man das Stück gut aus und läßt es, wenn dies möglich ist, ordentlich bleichen. Sollten dann die Flecken noch

sichtbar sein, so verschwinden sie sicher nach der nächsten Wäsche. Diese Behandlung schadet der Wäsche durchaus nicht, nur darf man nicht zu viel Schwefelsäure nehmen und muß darauf achten, an den Händen keine offene Wunde zu haben. Auf dieselbe Art beseitigt man auch Tintenflecke.

610. Schwedische Handschuhe zu waschen. Schwedische Handschuhe wäscht man stets tüchtig mit Benzin, indem man dieselben beim Waschen anzieht. Sie werden immer wieder schön, auch können sie sehr oft gewaschen werden, nur darf man nicht zu dunkle Farben wählen, sie verlieren bei der Wäsche.

611. Schwedische Handschuhe zu waschen. Schwedische Handschuhe werden sehr sauber, wenn man sie über die Hände zieht, sie dann in reines Wasser taucht und völlig aufweichen läßt. Dann nimmt man venetianische Seife, seift die Handschuhe, die man angezogen hat, tüchtig ein und reibt und wäscht wie beim gewöhnlichen Händewaschen. Hat man die Seife im Wasser abgewaschen, seift man immer wieder ein — bis die Handschuhe rein sind. Man spült sie dann nicht in klarem Wasser, sondern legt sie völlig naß auf reines Papier zum Trocknen, läßt sie erst ablaufen und erneuert die Unterlage einigemal. Noch feucht, werden die Handschuhe über ein langes rundes Holz gezogen und in die alte Form zurecht gezupft.

612. Schonung der Kinderhöschen. Um dem Verderben der Kinderkleidungsstücke und der Stühle in etwas abzuhelfen, empfiehlt es sich bei Kindern, weniger auf den Sitzen der Stühle Kissen anzubringen, als sie mit einem etwas dauerhafteren und billigeren Belag zu versehen. Es ist praktisch, wenn man in einer Kinderstube auf sämtlichen Stuhlsitzen Platten von dicker Pappe befestigt. Auf diesen wird je ein Haustier mittels Schablonen aufgezeichnet, so: Hund, Katze, Pferd, Schaf, Hahn und Papagei. Die zweckmäßigen Platten werden an je einem Stuhlbein mit zwei Löchern durchstochen, durch welche eine Kordel führt, die man an dem betreffenden Stuhlbein festknüpft. Die praktische und geschickte Hausfrau wird finden, daß sie bei ihren wilden Knaben die Platten etwa alle vier Wochen erneuern muß, was sie aber, da sie damit doch noch viel Mühe und Geld für weniger zerrissene Hosen und Strümpfe und nicht so leicht durchgetretene Stuhlsitze spart, gern tut.

613. Tinte aus farblosen Stoffen. Man mische ½ l Wasser mit 100 g Salzsäure und löse 100 g Zinnsalz darin auf, befeuchte damit den Fleck, bis er verschwunden ist, dann spüle man mit Wasser gut nach.

614. Roßhaare zu waschen. Die aus den Kissen genommenen Roßhaare klopft man zunächst gut aus, dann werden dieselben in einen Kübel mit kaltem Regenwasser gelegt und mit den Händen oder einem starken Stock recht tüchtig darin herumgespült und gestoßen. Während dieser Zeit wird im Waschkessel Regenwasser zum Kochen gebracht, in welches die ausgedrückten Roßhaare nun nach und nach hineinkommen und ungefähr 10 Minuten verbleiben. Dann werden sie mittels eines Stockes herausgenommen und zum Ablaufen in einen Korb getan, worauf dann der zweite Teil ins kochende Wasser kommt usw., bis alle darin waren; dann lege man ein großes leinenes Tuch auf den Rasen, auf welches man die Haare zum Trocknen ausbreitet, was bei herrschender großen Sonnenhitze nur 1—2 Stunden dauert.

Bei ungünstiger Witterung, oder um schneller fertig zu werden, kann man dieselben auch in einem nicht zu heißen Ofen trocknen. Nach dem Trocknen werden sie hübsch locker aufgezupft (was auch recht schnell geht und gar keine mühselige oder unangenehme Arbeit ist) und wieder in die gleichfalls gewaschenen Kissen gefüllt.

615. Matratzenbezüge. Äußerst praktisch und zugleich hübsch aussehend sind weiße Überzüge für Matratzen. Der bedeutende Vorteil liegt klar; die Matratze wird dadurch nie beschmutzt durch Staub oder direktes Angreifen, beim Umdrehen mehr geschont, da die Last dem öfters zu wechselnden Überzuge zufällt. Die Größe und Breite des Überzuges entspricht genau der der Matratze, bezüglich Matratzenteile. Man wählt dazu vom stärksten croisierten Cretonne, mit reichlicher Berücksichtigung, daß derselbe in der Wäsche eingeht. Die Durchschnittslänge eines Bettes beträgt 198 cm, Breite 98 cm, Höhe der Matratze etwa 15 cm. Wie bei allen Kissen- und Plumeaubezügen wird ein Teil beim Zuschneiden und Richten so viel über den andern Saumteil hinausgelegt, daß eben ein Saum den andern genau bedeckt. Die Enden werden nicht übereinander genäht, wie es früher unpraktische Sitte war, da sie doch immer aufreißen, sondern je dicht an die Ecken werden Knopflöcher gemacht, so daß der Rand pünktlich abgeschlossen erscheint. — Doppelte Knopflochteile sind allen anderen Schlüssen vorziehbar; ist dabei ein Rand mit senkrecht stehenden, der gegenüberliegende mit wagerecht liegenden Knopflöchern versehen, so schließen sie fest. Dazu verwende man stets doppelten Bandstreifen von gleichem Stoffe; ist dieser sehr dünn, füttere man ihn mit starkem Leinenband, das unsichtbar innen liegt, und nähe, genau den Knopflöchern entsprechend, große Porzellan- oder Perlmutterknöpfe auf, schiebe das Band unter die kürzere Seite, knöpfe durch, biege den überstehenden, also länger gerichteten Saum darüber, und knöpfe darüber zu; beim Wechseln der Wäsche ist es leicht ab- und wieder eingeknöpft, und auf diese Art ist die Wäsche viel leichter zu mangeln und mit der Maschine zu wringen. — An der der Knopflochseite gegenüberstehenden Breitseite des Matratzenteiles werden die beiden Ecken abgenäht; bei 15 cm Höhe wird, diese entsprechend, eine 15 cm lange Linie schräg innen durchgesteppt, so daß also der vorher rechte Winkel nach außen abgestumpft erscheint. — Zu den Keilkissen wird der Stoff genau nach demselben zugeschnitten, auf beiden Seiten der Keil (am besten nach probiertem Papiermuster) eingesetzt, die untere Längsseite mit oben beschriebenen Knopflochsäumen versehen, da ein an der Seite sichtbarer Knopfrand unschön aussehen würde.

616. Schlummerpuffüllung. Zum Füllen von Schlummerpuffs, kleinen Kopfkissen, Decken usw. verwende man Pflanzendaunen, die man bei Spaziergängen sammelt. Wer im Herbst auf dem Lande wohnt, sollte das Sammeln nicht versäumen. Es ist durchaus nicht so mühsam, wie es den Anschein hat. Die Samenköpfchen der verschiedenen Distelarten, besonders die der gemeinen Karden- oder Eselsdistel (dipsacus silvestris) mit ihrer dichten Wolle eignen sich dazu. Sie wächst an jedem Feldwege, besonders häufig in Kartoffel- und Haferfeldern, und reift im September bis Oktober. Diese Pflanzenwolle ist seidenweich und besitzt eine außerordentliche Füllkraft, bedarf auch keiner weiteren Vorbereitung, als daß

sie in Beuteln in die Sonne gehängt und von Zeit zu Zeit geklopft wird. Das Sammeln dieser Daunen lohnt sich sehr, denn sie sind billig und gesund, und außerdem tut man auch den Fruchtfeldern einen Gefallen damit, indem man Tausende von Samen dieses sonst schädlichen Unkrautes am Aufgehen verhindert. Man benutze zum Sammeln kleine Mullbeutel, die gar nicht beschweren, denn man kann sie bequem an einen Knopf hängen.

617. Harte Schuhwichse löst man, statt mit Wasser, viel besser mit etwas Milch auf, welche durch ihren Fettgehalt das Leder geschmeidig macht und es länger erhält. Wenn auch bei einmaligem Wichsen der Vorteil nur höchst geringfügig ist, so läßt er sich auf die Dauer doch leicht erkennen. Schuhwerk von sehr feinem, mattem Leder wird ja überhaupt nicht gewichst (Sohlenrand und Absatz ausgenommen), sondern wie Lackschuhe nur mit etwas Milch abgerieben.

618. Weiße Schülermützen aus Tuch zu reinigen. Um weiße Knaben-Tuchmützen zu reinigen, kaufe man 250 g trocknen, pulverisierten Gips (Gipspulver), streue eine Handvoll auf die schmutzige Mütze und bürste darauf mit einer sauberen, nicht zu weichen Bürste den Gips wieder ab. Es darf kein Gipsstaub mehr auf der Mütze sein. Sollte noch Schmutz sichtbar bleiben, so wiederhole man das Verfahren. Selbst wenn die Mütze sehr schmutzig ist, wird man mit dem Erfolg zufrieden sein und zukünftig sicher die kleine Mühe nicht scheuen, schon mit Gips zu bürsten, wenn sich die erste kleine Unsauberkeit zeigt. — Auch blaue und rote Mützen lassen sich auf gleiche Weise lange sauber erhalten, und statt mit 2 oder gar 3 Mützen im Jahr wird der Schüler im nächsten Schuljahr sicher mit nur einer auskommen.

619. Tüllgardinen zu stopfen. Wenn man den Tüll genau ansieht, bemerkt man, daß er aus 3 Fadenlagen besteht: die erste von rechts unten nach links oben, die zweite von links unten nach rechts oben, die dritte quer durchgehend. Gewöhnlich reißt zuerst nur einer der drei Fäden, und wenn nicht gerade ein jäh auffliegender Fensterflügel ein Unglück anrichtet, lassen sich Löcher in Tüllgardinen überhaupt verhüten, wenn man jedes gerissene Fädchen sogleich wieder beseitigt bzw. mit feinem Zwirn ersetzt. Das Erlernen des Tüllstopfens ist durchaus nicht schwierig, und jede Besitzerin von Tüllgardinen sollte es können, wenn sie sich ihren Schatz gut erhalten will, denn gerade in dem klaren Tüll wirkt ein Stopffleck sehr unschön. Gute Tüllstopferinnen sind stets gesucht.

620. Einsatzlitzen taucht man vor dem Annähen in kaltes Wasser zum Einlaufen, Wollitze und Herkulesband zum Besatz ebenfalls. Es sieht gar zu häßlich aus, wenn die Borte, nachdem sie im Regen naß geworden ist, sich zusammenzieht und das Zeug nebenan kraus hervorsteht. Das Plätten hilft auch nicht viel; man ist schließlich genötigt, alles Band abzutrennen und Stücke dazwischen zu setzen. Man rechnet schon immer beim Einkauf ¼ m Band mehr in der Runde. Auch Flanell zum Abfüttern der Jacken usw. krumpfe man stets, um sich den Ärger zu ersparen, daß durch Einlaufen des Futters der Oberstoff beutelig wird. Natürlich taucht man auch alle Strickwolle vor dem Gebrauch bzw. dem Wickeln in kaltes Wasser.

621. Häkelspitzen zusammenzusetzen. Wie oft kommt es vor, daß man an guter gehäkelter Spitze ein Stück einsetzen möchte, oder daß man

zwischen zwei Ecken zu viel oder zu wenig Spitze gearbeitet, man also eine Zacke herausnehmen oder eine solche noch einfügen sollte; dies kann an quergehäkelter Spitze sehr leicht geschehen. Man schneidet die kürzeste Reihe des Musters durch, setzt die nötigen Zacken ein, oder nimmt solche heraus, läßt dann so viel Garn übrig, wie man für eine Reihe braucht, reißt den Faden ab und arbeitet nun, immer, wenn es das Muster verlangt, die Masche auf der Nadel nebst dem Fadenende durch die beiden unteren Schlingen der Stäbchen oder festen Maschen ziehend, welche man von den Resten der durchgeschnittenen Reihe befreit hat. An Spitzen, bei welchen die Stäbchen oder festen Maschen immer in Luftmaschen eingehängt werden, kann das Durchziehen vor oder nach dem Arbeiten eines Stäbchens geschehen; dagegen geschieht bei Spitzen, wo Stäbchen in Stäbchen gestochen werden muß, das Durchziehen, ehe man das Stäbchen geschlossen, also vor der Schlußschlinge des Stäbchens, welche nachträglich gearbeitet wird.

622. Gutsitzende Socken. Gutsitzende Socken bedürfen durchaus nicht eines Maschenaufschlages von 28 Maschen auf je 1 Nadel. Nichts ist häßlicher, als wenn die Socken zu weit sind, also schlecht sitzen oder sogar über die Stiefel herunterhängen. Auch ist es notwendig, nicht nur 60 Touren, sondern die ganze Beinlänge des Sockens zwei Maschen rechts, zwei links zu stricken, um den Sockenlängen einen festen Halt zu verleihen. Zu Socken von Vigognebaumwolle, die ja bekanntlich in allen Farben nur in einer Stärke vorhanden ist, nehme 18 Maschen auf je 1 Nadel, stricke ohne abzunehmen zwei Maschen rechts, zwei links bis zur Ferse und auch dann noch den ganzen Zwickel entlang auf zwei Nadeln zwei rechts, zwei links. Zur Ferse nehme jederseits zwei Maschen von den Nachbarnadeln, beginne sie also mit 40 Maschen und stricke sie, der größeren Haltbarkeit wegen, in Pikeemuster. — Zu empfehlen ist, an der Spitze des Füßlings nur auf beiden Seiten abzunehmen. Herren zerreißen die Socken (oder auch Strümpfe) außer an den Fersen am ehesten oberhalb der Zehen und die Spitzen der Füßlinge sind viel leichter zu stopfen, wenn die Abnehmemaschen außer dem Bereiche des Stopfens liegen. Man tut gut, eher gröbere, als zu feine Strickmadeln zu wählen, da das Gestricke dann viel lockerer bleibt und empfindlichen Füßen weniger schadet. Als Regel für die Sockenlänge gilt, daß die Beinlänge etwa 2—3 cm länger sei, als der Füßling.

623. Regenflecke aus Seidenstoff. Wassertropfen rufen auf Seide oft Flecken hervor, wenn die Seide appretiert ist oder Staub daraufliegt; also würde das Beste sein, man betupfte die Stellen mit destilliertem Wasser und reibe mit einem Flickchen vom selben Stoff, bis alles trocken ist; achte jedoch darauf, ob Futter vorhanden ist, das Futter enthält meist Stärke oder Glanzmittel, welche sich durch Wasser lösen, und der Fleck wird dann nur schlimmer. Samt ist ein vorzügliches Mittel, Flecken aus zartem Seidenstoff zu entfernen. Der Samt wirkt wie eine feine Bürste. Wasseranwendung ist immer mißlich. Ein Anfeuchten der Flecke und darauffolgendes Plätten auf über den Stoff gelegtem Flanell mit nicht zu heißer Plätte dürfte vielleicht auch helfen. Seide ist unberechenbar. So z. B. rief Wasser auf zartgelber, waschbarer Seide, tropfenweise darauf gebracht, Flecken hervor, beim Waschen aber wurde die Seide schön; hingegen ließen

sich aus hellem Seidenrips, starke Rippe, sehr gut Flecke mit Wasser entfernen. Man tut also gut, erst mit einem Pröbchen Versuche anzustellen. Hat man auf irgend einen Stoff Regenflecke erhalten, so ist es das Beste, sie frisch mit einem feinen Leinentuch zu verreiben, bis nichts mehr davon zu sehen ist.

624. Pantoffeln aus Tuchresten. Nach einem alten Schuh schneide den Oberstoff aus einem Tuchrest, sticke mit Chenille oder in Stielstich ein Muster darauf, füttere ab und nähe den Stoff an den unteren Rand einer Filzsohle. Diese beklebe man auf der Innenseite mit Flanell, während die untere mit dem Leder von Glacéhandschuhen, oder besser noch mit dem von waschledernen, belegt wird. Man wird sich wundern, wie gut diese Pantoffeln halten, welche natürlich nur für das Schlafzimmer bestimmt sind.

625. Wollwäsche. Für zwei Hemden und zwei Beinkleider nehme man ein Gefäß, fülle zwei Eimer mit ganz heißem Wasser, tut einen Teelöffel Soda und einige Tropfen Salmiak dazu. Das Wasser muß so heiß sein, wie es die Hand nur irgend verträgt. Nun wäscht man das erste Hemd tüchtig darin, wie jedes Stück Wäsche, die beschmutzten Stellen mit Kernseife. Dann nimmt man es durch die Wringmaschine nochmals in eben solch heißem Wasser und reibt wieder auf beiden Seiten gut durch. Nun durch die Wringmaschine ins dritte Wasser, ebenso heiß! Die beiden letzten Male ohne Seife, das drittemal ohne Salmiak. Schließlich wird das Hemd noch durch die Winde gerungen. Man kann es nun beliebig in die Länge und Weite ziehen, und hängt es in Wind und Sonne an den Achseln auf. Es ist rein und sieht so klar aus wie ein neues graues Jägerhemd. Das erste Wasser schütten wir weg, ins zweite und dritte Wasser nehmen wir das zweite Hemd und zum dritten Male frisches heißes Wasser. Ebenso verfahren wir mit den Beinkleidern. Das Wasser muß heiß sein! Die Hände können schon eine ziemlich hohe Temperatur vertragen! Ist die Wäsche handtrocken, so wird sie gezogen und links gerollt, dann zum völligen Durchtrocknen, nachdem man die Bündchen scharf gebügelt, nochmals an die Luft oder aber an den Ofen gehangen. Strümpfe wäscht man ebenso und zieht sie über Hölzer, sie werden, wenn es irgend geht, ebenso links gerollt.

626. Flickenmosaik. Farbige Plüsch- und Seidenflicken werden im Verein mit Häkel-Pappformen, zur Herstellung und Ausschmückung der mannigfachsten Gegenstände, wie Tisch- und Pianinoläufer, Taschentuch-Behälter, Toiletten- und Briefkasten, Photographieständer, Wandmappen, Lambrequins usw., verwendet und hierbei fast mühelos die reizvollsten Wirkungen erzielt. Die dem jeweiligen Zweck und einem bestimmten Muster gemäß zu wählenden Formen werden zunächst mit Häkelgold oder Rokokogarn in dichten festen Maschen behäkelt und, im letzteren Falle, mit einer Reihe fester Kettenmaschen von Goldfäden umrandet. Dann schneidet man verschiedenfarbige Plüsch- oder Seidenflicken nach Maßgabe der Pappformen zurecht und heftet oder klebt sie mittels Fischleims an der Kehrseite der Formen fest. Letztere setzt man hierauf auf dem zu verzierenden Gegenstande — dem betreffenden Muster entsprechend — zusammen und näht sie mit unsichtbaren Stichen, von der Kehrseite des Grundstoffes aus, darauf fest. Bei kleineren Gegenständen, Wappen, Kästen, Lambrequins usw., kann man die Lücken zwischen den einzelnen Formen durch Flicken in einer harmonieren-

den Grundfarbe füllen und somit eine vollständige Mosaikfläche herstellen, die dann auf Karton oder Holz aufgezogen oder, wie beim Lambrequin oder anderen losen Zieraten, mit beliebigem Stoff abgefüttert wird.

627. Weiße Kreppkleider trocken zu reinigen. Trenne die Garnitur vom Rock ab (die Taille bleibt unzertrennt), nimm eine Schüssel voll feinen Weizenmehls und reibe mit demselben das Zeug, Stück für Stück, trocken tüchtig ab. Nachher klopfe den Stoff aus und plätte ihn auf der linken Seite. Das Kleid sieht wie neu aus, mindestens so gut als nach der chemischen Wäsche.

628. Englische Flanellblusen zu waschen. Flanellblusen reinigt man sehr leicht mit Kartoffelmehl. — Man legt die Bluse auf den Tisch, bestreut einen Teil nach dem andern mit selbstredend sehr trockenem Kartoffelmehl und reibt den Flanell mit einem Läppchen vom gleichen Stoff tüchtig ab. Zuletzt klopft man die Bluse ordentlich aus und reibt, wenn nötig, trübe Stellen noch einmal nach.

629. Farbigen Samt zu reinigen. Schwarze und blaue, auch weiße Samtanzüge reinigt man aufs beste, indem man sie mit feuchtem, feinem weißen Flußsande abreibt. Man nimmt dazu entweder eine neue, nicht zu scharfe Bürste, oder, wenn solche nicht vorhanden ist, auch nur ein weißes Läppchen.

630. Deckenfransen zu glätten. Man legt die Decke pünktlich ganz schmal zusammen, so, daß die Fransen von zwei Seiten der Decke aufeinander zu liegen kommen und schlägt dann mehrmals kräftig und gleichmäßig die Fransen über eine nicht zu scharfe Stuhl- oder Tischkante. Dieses Verfahren wird mit den beiden andern Seiten der Decke wiederholt; ist diese jedoch rund, so wird sie fächerartig zusammengelegt und wie oben behandelt. Dadurch werden die Fransen schnell glatt und entwirrt und sehen aus wie neu.

631. Gestrickte Kniewärmer. Zu diesen sehr leicht zu strickenden Kniewärmern bedarf man 70 g Zephyrwolle und 2 feine Holznadeln oder etwas starke Stahlnadeln. Nach einem Anschlag von 21 Maschen werden hin- und zurückgehend für den rechtsgestrickten Knieteil 15 Reihen gearbeitet. In der 16. Reihe beginnt der Spickel oder Keil, und zwar wird vor und nach der mittleren Masche in der hingehenden Reihe stets eine Masche aufgenommen, die nächste Masche wird glatt darübergestrickt. Das Aufnehmen wiederholt sich nun jeweils nach den ersten 10 und vor den letzten 10 Maschen, bis der Spickel eine Breite von 41 Maschen erreicht hat. 16 Reihen sind nun glatt zu stricken, in der 17. Reihe beginnt das Abnehmen, und zwar wird nach den ersten 10 Maschen geschränkt und vor den letzten 10 Maschen wird rechts abgenommen, bis man wieder 21 Maschen hat, die noch 15 Reihen hoch gestrickt werden. Nun werden die Anschlagmaschen aufgefaßt und regelmäßig mit den auf der Nadel sich befindenden zusammen abgekettet. Hierauf faßt man auf der einen Seite der Arbeit die Randmaschen auf, und im Darüberstricken ist in regelmäßigen Zwischenräumen aufzunehmen, bis es 86 Maschen sind, die dann in die Runde, 2 rechte, 2 linke, 40—50 Reihen hoch gestrickt und dann abgekettet werden. Die andere Seite der Arbeit wird ebenfalls mit einer Borte von gleicher Höhe versehen, doch erfordert dieselbe bloß 76 Maschen in der Runde.

632. Das Legen und Rollen der Wäsche. Bei dem Zusammenlegen der Wäsche muß stets Webekante auf Webekante gelegt werden; es mangelt (rollt) sich leichter und glatter. Würde Saum auf Saum bei nur 8—12 Taschentüchern aufeinander gelegt werden, dann würde dadurch, daß die Säume aufeinanderliegen, eine dicke Kante entstehen, die beim Mangeln hinderlich ist und dicht am Saum die Wäsche kraus läßt. Auch bei Servietten, Hand- und Tischtüchern, Bettbezügen usw. muß immer Kante auf Kante liegen. Bei der übrigen Wäsche verteilt man auch die Säume und Nähte so, daß sie in die Mangel so glatt und eben wie möglich kommen. Eine große Erleichterung beim Wäschelegen ist das etwas altmodische Verfahren, die Wäsche nach dem Blauspülen vor dem Trocknen auszuschlagen und zusammenzulegen. Dadurch verlieren sich die durch das Wringen hervorgerufenen kleinen Fältchen, auch hängt die Wäsche dadurch viel glatter an der Leine und trocknet infolgedessen auch glatter.

633. Wollfransen zu häkeln. Nachdem man eine Reihe Luftmaschen und eine Reihe Stäbchen gehäkelt hat, häkelt man über ein Stück in der gewünschten Breite geschnittene Pappe die Franse, indem man den Faden umwickelt und mit festen Maschen festhäkelt. Dann schneidet man die Franse auf, und eine gewöhnliche Franse für einfache Teppiche ist fertig. Am besten ist dazu recht festes schwarzes Strumpfgarn. Sollte man Bällchenfranse anfertigen wollen, so schneidet man die Schlingen nicht auf, sondern faßt verschiedene Fäden zusammen und befestigt daran einen Wollbausch aus bunter Wolle.

634. Waschlederne Handschuhe. Man wäscht waschlederne Handschuhe mit lauwarmem Wasser und Seife, spült sie in kaltem Wasser und läßt sie trocknen, danach drückt man sie mit Zitronensaft durch und pudert sie tüchtig ein. In einem Tuche allmählich getrocknet, reibt man sie schließlich durch die Hände.

635. Leinen. Je feiner das Leinen der Bettwäsche, um so rascher sieht es zerknittert und schmutzig aus, rauhes ist leichter zu behandeln in der Wäsche und natürlich stärker.

636. Prüfung gefärbter Kleiderstoffe auf Echtheit. Vor allem soll jeder gefärbte Stoff waschecht sein. Zur Probe nimmt man ein kleines Stückchen des Stoffes — wir haben hier nur besseren Woll- oder Tuchstoff im Auge — hebt ein eben solches zum Vergleich nach dem Versuche auf und läßt es in Seifenwasser ein paarmal aufkochen. Man nimmt es dann heraus, wäscht es gut aus und trocknet es. Erst nach dem Trocknen vergleicht man das behandelte und das ursprüngliche Fleckchen. Ist eine merkliche Veränderung der Farbe eingetreten, so hat man allen Grund, von dem Kaufe abzustehen. Weitere Prüfungen sind dann gar nicht nötig. Denn Waschechtheit ist die geringste Anforderung. Wurde das Stückchen waschecht befunden, dann betupfe man das gut ausgewaschene Fleckchen mit verdünnter Salzsäure (ungefähr 1 Kaffeelöffel voll Salzsäure auf ½ Quart Wasser), wäscht aus und vergleicht es nach dem Trocknen mit dem unversehrten Stück. Man kann nämlich auch verlangen, daß ein Tuch säureecht gefärbt ist. Nun legt man das gut ausgewaschene Stückchen in Kalkwasser oder in eine verdünnte Sodalösung und erwärmt es ein wenig. Nach dem Auswaschen des Tuchstückes und nach dem Trocknen soll ein merklicher Unterschied beim Vergleich

der beiden Tuchstückchen nicht stattfinden. Ist das aber der Fall, so würde der kalkhaltige Straßenschmutz, der an das Kleid spritzt, dessen Farbe verändern. Des weiteren setzt man zur Prüfung auf Lichtechtheit ein Stückchen des gefärbten Stoffes einige Tage dem Sonnenlichte aus und vergleicht nach dieser Zeit das dem direkten Sonnenlicht ausgesetzte und das zurückbehaltene Stückchen miteinander. Es darf keine merkliche Farbeveränderung stattgefunden haben.

637. Weiße Türen zu reinigen. Weiße Türen reinigt man mit in Wasser zu einem Brei (der recht dünn sein darf) gerührter Schlemmkreide, die man mit einem Schwamm vorsichtig aufträgt. Nachdem die Kreide getrocknet ist, wird sie zuerst mit einem zarten Fensterleder abgewaschen und zuletzt mit einem Halbflanell-Lappen tüchtig trocken gerieben. Die Türen sind danach ganz rein und glänzend.

638. Reisemäntel aus Seide. Um seidene Reisemäntel nach der Fahrt von Staub und Knitterfalten zu befreien, die sie oft in reichlichem Maße davontragen, verfährt man am schonendsten für das Garderobestück, indem man es tüchtig ausschüttelt, nicht klopft. Dann reibt man es mit einem weichen, reinen Leinentuche strichweise ab. Bürsten darf man seidene Stoffe nicht. Hierauf wird der Mantel über einen Kleiderbügel im Keller freischwebend (nicht an einer Mauer anliegend) aufgehängt, worauf durch die feuchte Atmosphäre die Falten meist in kurzer Zeit verschwinden werden. Man muß den Mantel natürlich vor der Benutzung so lange in der trockenen Zimmerluft aufhängen, bis die Spuren von Feuchtigkeit, die der Stoff aufgenommen hatte, wieder verdunstet sind. Seidene Sachen zu bügeln, ist nicht ratsam, da der Seidenstoff dadurch schnell das neue Aussehen verliert.

639. Pulswärmer. Aus Winterstrümpfen, die das Anstricken nicht mehr lohnen, deren Längen aber noch gut erhalten sind, kann man Pulswärmer anfertigen. Man schneidet die schlechten Teile weg, zieht mit einem eingefädelten Faden durch die Maschen und umhäkelt zum Abschluß die Ränder mit festen Stäbchen. Wenn man selbst keinen Gebrauch dafür hat, so sind diese Pulswärmer doch im Winter ein sehr guter Wärmeschutz für Arme, und die kleine Mühe wird reichlich belohnt.

640. Stores anzumachen. Zugvorhänge und so weiter zu vereinfachen, nähe man an das obere Ende der Gardinen im Abstand von etwa 12 cm Schlingen von schmalem Band, 10 cm lang, an einem Ende fest, an dem andern Ende mit Druckknöpfen oder Haken und Ösen, zu schließen, versehen. Diese Schlingen ziehe durch die Ringe, die wie üblich über die Stange kamen. Werden die Vorhänge nun zum Waschen heruntergenommen, so braucht man nur die Bandösen heraus- und beim Aufmachen wieder durch die Ringe hineinzuziehen, während die Ringe auf der Stange und die Zugvorrichtung unverändert bleiben.

641. Fett aus Kleidern. Man wasche die mit Fett getränkten Kleidungsstücke in einer Mischung von 1 Eimer lauwarmem Wasser, 1 Eßlöffel voll Terpentinöl und ebensoviel Salmiakgeist tüchtig durch, und spüle dieselben danach gehörig in hellem lauen Wasser mehrere Male durch.

642. Zitronenwäsche. Sehr wenig bekannt ist es, daß Zitronenscheiben, die man in den Kessel zur kochenden Wäsche legt, diese außerordentlich blendend weiß machen. Alle Flecke aus Tüchern, Schürzen usw. ver-

schwinden. Man nimmt eine recht saftige Zitrone, schneidet sie mit der Schale in dünne Scheiben und läßt sie liegen, bis die Wäsche herausgenommen wird. Die Zitrone färbt die Wäschestücke nie gelblich. Natürlich nur für ganz farblose Wäsche.

643. Erdbeerflecke aus farbiger Baumwolle. 50 g Quillajarinde werden mit 500 g heißem Wasser übergossen. Nach 5 Minuten währendem Umrühren wird die Flüssigkeit durchgeseiht und darauf mit 30 g Chlorwasser vermischt. Der fleckige Stoff wird darin gewaschen, dann einige Minuten in eine Schüssel gelegt, die ungefähr 3 l Wasser enthält, dem 15 g Salmiakgeist hinzugefügt worden sind, und endlich ebenso lange in eine Lösung von 10 g unterschwefligsaurem Natron in 100 g Wasser getan. Der Stoff wird durch Ausdrücken so weit wie möglich von der Flüssigkeit befreit. Zuletzt werden die fleckigen Stellen mit einer Lösung von 10 g Weinsäure in 90 g Wasser angefeuchtet. Nach einigen Minuten wird der Stoff in vielem Wasser gut ausgewaschen.

644. Strumpfzeichen. Man zeichne die Strümpfe des Ältesten mit einer römischen I. Hat er sie verwachsen, so strickt man sie für den Nächstfolgenden an und zeichnet eine weitere I daneben, so daß eine II entsteht, usw.

2. Teil

Hausrat, Bauarbeit, Handwerk und Reparaturen

Handwerk und Hausrat, die passen zusammen,
Hier kannst du kleistern und löten mit Flammen,
Hier kannst du putzen und streichen und mauern,
Und brauchst keine Scherben betrübt zu bedauern.
Nun mache im eigenen Heim hübsch zur Tat,
Was hier dir gegeben an praktischem Rat!

Schöneberg, im März 1914.

Guter Rat für allerlei Handwerke, Hilfen im Hause, Garten usw.

1. Einfache Fruchtpresse. Sie besteht aus zwei 42 cm langen, 30 cm breiten und 3 cm starken Holzbrettchen, wovon das eine einen etwas langen Stiel, nach Art der Küchenbretter, hat. Die beiden Langseiten des Brettes, ohne Stiel, sind mit einer Rinne versehen, welche an dem einen schmalen Ende schräg zulaufen, damit der Saft gut abfließen kann. Diese beiden Bretter sind verbunden durch zwei fingerbreite, starke Lederriemen, welche an der Unterseite des Brettes mit Riemen befestigt und an der Oberseite des anderen Brettes und an den Schnittkanten angenagelt werden. Den Riemen ist 1½ cm Spielraum gelassen. Diese Presse wurde hier mit zwei Schrauben an den Enden auf der Käsebank befestigt, der Apfelbrei, nicht zuviel davon, in vorhandene Beutel getan, zwischen die Bretter gelegt und das oberste Brett langsam und fest darauf gedrückt. Das Auspressen ging jetzt ganz glatt vorwärts. Man kann diese Presse allen Hausfrauen auf dem Lande nicht warm genug empfehlen. Jeder Stellmacher kann sie herstellen.

2. Regenwassertonnen dicht zu machen. Wenn sie durch die Wirkung des Frostes Spalten bekommen haben, ist die Verwendung von Lehm in trockenem Zustand zu empfehlen, der in Pulverform in die Fugen gedrückt wird. Beim nachträglichen Befeuchten schwillt er auf und drängt sich selber in die feinsten Lücken, in welche man gleich feucht verwendeten Lehm nie hineinbekommen haben würde.

3. Undichte Gartenschläuche kann man selber reparieren, denn man hat weiter nichts nötig, als die betreffenden, vorher gut getrockneten und mit Sandpapier und Benzin gereinigten Stellen des Schlauches mit Kautschuklösung zu bestreichen und entsprechend große Stücke Gummi aufzukleben.

4. Imprägnierung für Schläuche. Schläuche, welche gegen Wasser, Benzin, Benzol, Öl, Petroleum usw. widerstandsfähig sind, lassen sich leicht durch Imprägnieren mit Cellon herstellen. Man überstreicht beliebige Gewebe mit konzentrierten Cellonlösungen (sogenannten Cellonwalzlösungen, welche die Konsistenz von Gummilösungen besitzen) und wickelt die Stoffe zu Röhren auf, oder es werden Stoffstreifen röhrenförmig zusammengeklebt, oder aber fertige, aus Gewebe bestehende — gegebenenfalls im Innern durch

eine Metallspirale gespannte — Schläuche mit einer verdünnten Cellonlösung durch einfaches Eintauchen in diese imprägniert und bei gewöhnlicher Temperatur getrocknet. Auf diese Weise lassen sich nicht nur Schläuche, sondern auch ganze Behälter und Leitungen für Öl, Benzin, Petroleum usw. herstellen, bei denen alle Ansatz- und Verbindungsstellen durch Verkleben mit Cellonlösung vollkommen unbrennbar und undurchlässig verbunden werden können.

5. Anstrich für Keller. Gegen feucht und modrig gewordene Mauern benutze man folgenden Anstrich: 93 Teile gepulverter Ziegelstein mit 7 Teilen Bleiglätte werden mit einer genügenden Menge Leinöl verrührt. Beide Teile sind getrennt zu pulverisieren, dann zusammenzumischen und mit Leinöl in eine Art Teig zu verarbeiten. Die auf die Wände gebrachte Masse erhärtet nach 3—4 Tagen und läßt keine Feuchtigkeit mehr hindurchtreten.

6. Japanische und andere Lackwaren. Lackierte Teebrettchen, Körbchen u. dgl. verlieren leicht den ersten schönen Glanz und werden durch Abwischen mit gröberem Leinen oder ähnlichen Dingen rauh und kritzlich. Vor letzterem muß man sie sorgfältig hüten; etwaige Flecke entfernt man bald, indem man etwas feines Mehl darauffstreut und dieses mit einem weichen wollenen, noch besser mit einem Lederläppchen behutsam abreibt. Das Mehl entfernt Staub und Fett, und der Lack tritt wieder glänzend hervor.

7. Lederschwärze für farbige Schuhe usw. Um die Farbe auf dem Leder zu fixieren, ist es erforderlich, daß dieses vorher durch Abwaschen mit Benzin gründlich gereinigt wird. Damit die Farbe auch gut in die Poren des Leders eindringt, empfiehlt es sich, an Stelle von fettlöslicher Anilinfarbe eine Mischung von Nigrosinbase und Olein zu verwenden. Ein kleiner Zusatz von Harz oder Asphalt erhöht die Festigkeit des Anstrichs, doch darf natürlich nur so viel genommen werden, daß letzterer nicht klebrig wird. Bei Mitverwendung der letztgenannten Produkte empfiehlt sich neben reinem Benzin ein Zusatz von Benzol oder Tetrachlorkohlenstoff. Die noch vielfach zwecks Erhöhung der Beizkraft übliche Zugabe geringer Mengen Anilinöl zu Lederschwärzen ist unter allen Umständen zu vermeiden; dieses hat als sehr giftiger Körper schon vielfach Hautekzeme bei mit Lederschwärzen arbeitenden Personen und sogar bei solchen Leuten hervorgerufen, welche Schuhe tragen, die mit einer anilinölhaltigen Lederschwärze geschwärzt sind.

8. Wagenfett und Hufschmiere. Billiges Wagenfett stellt man entweder nach Art der konsistenten Fette oder mit einem auf warmem Wege bereiteten Ansatz oder schließlich ganz auf kaltem Wege her. Die billigste Bereitungsweise ist die auf kaltem Wege. Man erhält z. B. ein gutes Wagenfett in der Weise, daß man 60 kg Paraffinöl mit 10 kg frisch bereitetem trockenem Kalkhydrat in Pulver innig verrührt, bis das Kalkpulver möglichst fein in dem Öl verteilt ist. Hierauf gibt man unter ständigem Umrühren eine Mischung von 22 Teilen Harzstocköl mit 8 Teilen Harzblauöl (dünnes Harzöl) allmählich hinzu und rührt die Masse, bis sie stockt. Im Winter (oder falls weniger konsistentes Wagenfett gewünscht ist) kann man mit dem Gehalt an Harzstocköl entsprechend heruntergehen, zumal wenn das Wagenfett noch mit Leichtspat (bis zu 40 %) versetzt wird. An Stelle von Paraffinöl läßt sich natürlich jedes andere Mineralöl verwenden und dieses außerdem noch zum Teil mit Teeröl verschneiden. — Für Pferdehufschmiere sind gute unge-

füllte Wagenfette verwendbar, welche jedoch keinen Alkaliüberschuß haben sollen, also möglichst mit Ansatzmasse bereitete Wagenfette. Ein besseres Huffett stellt man sich ferner durch Zusammenschmelzen von 12 Teilen Ceresin 56/58°, 10 Teilen Wollfett neutral, 5 Teilen Tran und 83 Teilen amerikan. Spindelöl 0,885 her. Bei mit Ruß oder fettlöslichem Nigrosin zu färbendem Huffett lassen sich auch 8 Teile Goudron weich und 10 Teile Teeröl mit verwenden, indem man den Gehalt an Spindelöl entsprechend reduziert und etwas weniger Ceresin nimmt.

9. Kalkmilch ist ein vorzügliches Reinigungsmittel für Petroleumgefäße.

10. Lederlack. Ein schwarzer Lack von der erforderlichen Elastizität wird hergestellt durch Erhitzen von 16 Teilen syrischem Asphalt, 4 Teilen Hartharz, 10 Teilen Firnis, 12 Teilen öllöslichem Nigrosin und 2 Teilen Paraffin bis zur völligen Lösung der einzelnen Bestandteile; hierauf nimmt man die Schmelze vom Feuer und verdünnt mit 67 Teilen Schwerbenzin oder Terpentinöl.

11. Nickelgegenstände putzt man, indem man auf einen weichen weißen Lappen Ofenruß streut und damit abreibt, dann mit warmem Wasser abspült und mit weichem Wolltuch gut trockenreibt.

12. Rauchabzug. Warum kann der Rauch nicht aus dem Kamin steigen, wenn die Sonne heiß auf denselben scheint? Weil dann die Luft um den Kamin sehr warm und leichter als die Rauchteilchen ist, und folglich diese nicht aufsteigen läßt. Durch ein rasches Span- oder Papierfeuer kann man die Luft im Kamin schnell erwärmen und damit die Rauchteilchen zum Abzug bringen.

13. Öfen zu verkitten. Öfen, die täglich ein- bis zweimal mit Steinkohlen geheizt werden, leiden durch die sich in ihnen entwickelnde Hitze, besonders wenn man sie zeitig zuschraubt, und doch kommt auf das rechtzeitige Schließen viel an, wenn man nicht Feuerungsmaterial verschwenden will. Da kommt es denn oft vor, daß die Spalten und Fugen zwischen den verschiedenen Kacheln bzw. um die Ofentüren breiter werden. Dem kann man vorbeugen, wenn man dem Ton oder Lehm, womit diese Fugen und Ritzen verschmiert werden, eine Mischung zusetzt, welche man zu gleichen Teilen aus Kochsalz, Asbest und Eisenvitriol (für wenige Pfennige in jeder Drogenhandlung erhältlich) herstellt. Sobald der Kitt im Ofen trocken geworden, färbt man ihn weiß mit gepulverter Schlemmkreide.

14. Rostschutz für Blech. Sofern die gestanzten Blechteile keine mechanischen Beanspruchungen erfahren, würde ein Emaillelack (bei etwa 150° im Trockenofen eingebrannt) zweckentsprechend sein. Da besonders eine erhebliche Widerstandsfähigkeit gegen chemische Agenzien der Atmosphäre erfordert wird, so dürften die sogenannten Temperollacke brauchbar sein, welche eine flüssige Hartglasur darstellen und den echten japanischen Lackfäßten gleichkommen. Ebenso wären die Bakelite-Lacke anzuwenden, da diese einen vollkommenen Schutzanstrich gegen Rost, Säuren, Laugen und andere chemische Einflüsse ergeben. Falls die gestanzten Blechteile durch starkes Erhitzen keine Formveränderung erfahren, ist auch mit Asphaltlack ein rostsicherer Überzug zu erzielen, wenn die Teile glühendheiß gemacht und sofort mit Asphalt-

lack gestrichen werden. Der letztere verbrennt hierbei und bildet auf dem Blech eine unscheinbare, aber rostsichere schwarze Kruste, die dann einen weiteren Anstrich erhalten kann.

15. Neue Rostschutzverfahren. Der englische Chemiker Tomas Coslett in Birmingham fand, daß ein Niederschlag von phosphorsaurem Eisen Stahl und Eisen vor dem Oxydieren zu schützen vermag und daß dieser Überzug auch gegen Reibung widerstandsfähig ist. Die gut entfetteten und durch Abbeizen mit verdünnter Schwefelsäure von Oxyd befreiten Waren werden in eine verdünnte Lösung von Phosphorsäure mit Eisenfeilspänen eingehängt. Die Lösung wird in einem schmiedeeisernen Kessel mittels Gas oder Dampf zum Sieden gebracht und während der ganzen Behandlung auf dieser Temperatur erhalten. Die Einwirkung des Bades hat 2—3 Stunden zu erfolgen. Nach dem Herausnehmen der Stücke zeigen diese einen grünlich-schwarzen Ton, der sich jedoch in Grauschwarz verändert, sobald man die Gegenstände in Petroleum oder Leinöl taucht. Die Härte eines Stahles leidet hierbei nicht. Das Verfahren (Coslettisieren) findet bereits praktische Anwendung, um Eisen- und Stahlteile an Flugmaschinen, Tiefseebooten und Schreibmaschinen rostsicher zu machen. Auch für Teile, die nachher lackiert werden sollen, wie Fahrradteile, ist das Verfahren vorteilhaft.

Eine weitere Methode, um Eisen und Stahl gegen Rost zu schützen, wurde von Sherard Cowner Coles eingeführt. Sie bezweckt nichts weiter als ein Überziehen der Eisen- und Stahlwaren mit einem galvanischen Eisenniederschlag. Chemisch reines Eisen oxydiert nur sehr schwer und vermag chemischen Einflüssen mehr als ein Zinküberzug zu widerstehen, zumal der Eisenniederschlag sich gegenüber dem Eisen und Stahl etwas elektropositiv verhält. Galvanisch verstählte Eisengegenstände bedürfen also keines weiteren Rostschutzes. Auch ist ein derartiger Überzug als Basis für einen Zinküberzug vortrefflich geeignet.

16. Feuerungstüren zu dichten. Filz hält erheblich höhere Temperatur aus; es bedarf daher keiner besonderen Imprägnierungsmittel. Für sehr schwere Feuerungstüren ist ein möglichst dichter mit einer Natronwasserglaslösung 28—30 % getränkter Filz zu wählen.

17. Feueranzünder. Die leichteste und billigste Art, Feuer anzuzünden, ist folgende: Eine Zeitung knüllt man von der schmalen Seite aus so zusammen, daß ein Streifen entsteht; dann dreht man denselben ganz fest zusammen. 5—6 solcher Streifen, wie Holzstückchen übereinandergelegt, zünden schnell und leicht im Küchenofen usw. ein helles Feuer an.

18. Muschelabfälle. Abfälle von Muschelschalen und Muschelmehl können wohl als Putzmittel Anwendung finden. Falls die Abfälle reiner kohlensaurer Kalk sind, so wären sie zum Kalkbrennen und auch für gewisse Zwecke der chemischen Industrie zum Neutralisieren von sauren Flüssigkeiten zu verwenden.

19. Karbolineumfarben für Holzanstrich. Karbolineumfarben sind entweder solche Anstrichfarben, zu denen je nach der betreffenden Nuance schwere, möglichst hellfarbige Anthrazen- und Kreosotöle (insbesondere englisches Anthrazenöl) verwendet werden, oder aber künstliche Karbolineumöle, meist Mischungen von Harzöl und Mineralöl mit leichtem Steinkohlen- oder Holzteeröl, unter entsprechendem Zusatz von Harz- und Trockenstoffen. Je

nachdem nun, ob die Karbolineumfarbe deckend oder lasierend sein soll, ist diese, wie gewöhnliche Ölfarben, mit Erd- oder Teerfarbstoffen zu versetzen. Die Art der Zusammensetzung hängt jeweils von dem Verwendungszweck ab.

20. Imprägnierung von Sandstein. Ein Imprägnierungsmittel vermag auf die Dauer dem Verwitterungsprozeß keinen Widerstand entgegenzusetzen, vielmehr würde das Denkmal in solchem Falle fleckiger und unansehnlicher werden, wie wenn es frei gestanden hätte. Eine Imprägnierung, die nur unter Druck stattfinden könnte, wäre sehr kostspielig, und endlich steht es noch in Frage, ob der Sandstein so porös ist, daß sich ein derartiges Verfahren überhaupt mit Erfolg durchführen ließe. Für Denkmalszwecke ist nur Anstrich zu verwenden.

21. Gips für Fußbodenanstrich. Zu Gipsstrichböden in Wohngebäuden ist einzig und allein sogenannter Estrichgips zu verwenden. Dieser wird hergestellt durch Erhitzen der Rohsteine in geeigneten Öfen bis zur Rotglut und nachfolgendes Zerkleinern der Brennerzeugnisse auf passenden Mühlen zu Pulver. Stuckgips läßt sich zur Gewinnung von Gipsstrichböden überhaupt nicht gebrauchen, da diese Art Gips niemals die erforderliche Härte erreicht und außerdem durch Feuchtigkeit leidet. Estrichgips und Stuckgips sind zwei ganz verschiedene, aus dem gleichen Rohstoff hervorgegangene Erzeugnisse. Die Herstellung des Stuckgipses erfolgt durch Brennen eines aus dem Rohgipsstein gefertigten Pulvers, wobei das Gipsmehl in Kochkesseln nur soweit erhitzt (130—170° C) wird, bis ein Teil des in ihm enthaltenen Wassers verdampft ist. Doppelt gebrannter Gips oder besser gesagt doppelt gekochter Gips findet für feinere Arbeiten in Gestalt von Formgips Verwendung. Hierbei wird nach dem Kochen das Gipsmehl nochmals einer Mahlung unterzogen.

22. Fußbodenanstrich. Ein vorzüglicher billiger Fußbodenanstrich für Zimmer, die nicht elegant aussehen sollen, aber viel benutzt werden, ist 1½ kg Leinöl; 36 g Braunrot, 50 g Silberglätte werden fein gepulvert, mit dem Öl gekocht und die Flüssigkeit sehr heiß aufgestrichen. Ist der Anstrich trocken, so streicht man ihn noch einmal an.

23. Feine Holzpolitur. Um dunklem Holz eine feine Politur zu verleihen, befeuchtet man einen wollenen Lappen mit Weingeist, streut etwas feingepulverten Indigo darauf und fügt einige Tropfen Öl hinzu. Nun lege man über den feuchten wollenen Lappen einen leinenen und reibe das Holz tüchtig damit ein. Nach und nach entsteht eine reine dunkle Farbe darauf.

24. Dunkelgewordenes Parkett zu reinigen und aufzuhellen, koche man in einem eisernen Gefäß ¾ Stunde lang 1 Teil kalzinierte Soda, 1 Teil gelöschten Kalk und 15 Teile Wasser. Mit der klar abgegossenen Flüssigkeit wird das Parkett mit harter Bürste abgerieben.

25. Offene Spalten im Fußboden auszubessern. Wer seine Fußböden selbst streicht, kann zuvor die Spalten in den Dielen wie folgt ausfüllen: Man weicht Zeitungspapier zu einem Teig ein. Dieser wird aus ¾ l Wasser, 1 Pfd. Mehl und 1 Eßlöffel Alaun hergestellt. Der entstandene Brei wird gut gemengt, aufgekocht und noch heiß in die Spalten gestrichen, der nach dem Trocknen völlig hart ist. Hierauf streicht man die in die Risse gestrichene

Masse noch mit Leinölfirnis, so ist diese gegen jede Feuchtigkeit widerstandsfähig. Dann erst beginnt man mit dem Streichen der Dielen.

26. Sandsteinkitt. Kurz vor dem Gebrauch mischt man 2 Teile feinen Sand, 1 Teil Glaspulver mit 6 Teilen Natron Wasserglas, bestreicht mit dieser Mischung die Bruchstellen und paßt dieselben möglichst genau und fest aufeinander.

27. Parkettfußböden zu reinigen. Bei der neuen Art der Reinigung wird kein Staub erzeugt; sie beruht auf der Entfernung des Schmutzes durch Terpentinöl und wird auf folgende Weise vorgenommen: In ein mit Terpentinöl gefülltes Gefäß taucht man eine vollkommen trockene Bürste und bürstet je eine kleine Fläche — etwa ½ qm — des zu reinigenden Fußbodens wiederholt kräftig damit ab. Dieser Behandlung folgt ein sofortiges Abwaschen jener Fläche mit heißem Wasser, worauf die gereinigte Stelle abgewischt und sodann mit einem trockenen Lappen oder besser mit Werg trockengerieben wird. Wenn der in dieser Weise behandelte Fußboden nach einigen Stunden vollständig abgetrocknet ist, erscheint er wie frisch abgezogen. Hierauf wird er wie gewöhnlich gewichst und glänzend gebürstet. Die Anwendung einer Auflösung von einem Teil weißen Wachses in zwei Teilen Terpentinöl hat sich dabei vortrefflich bewährt. Die nach dem oben beschriebenen Verfahren gereinigten Parkettböden erhalten sich lange Zeit wie neu, vorausgesetzt, daß bei dem zu ihrer Instandhaltung erforderlichen häufigen Abreiben nur reine Bürsten und Lappen verwendet werden. Da aber dieses Verfahren viel weniger Zeit in Anspruch nimmt als das Abreiben mit Stahlspänen, wird jeder Mehraufwand an Material durch Ersparnis an Arbeitskraft ausgeglichen.

28. Alte Zementfußböden. Um alten Zementfußboden mit neuem zu verbinden, ist es erforderlich, den vorhandenen Boden gehörig aufzurauhen und aufzuspitzen. Alsdann wird der Zementbelag recht naß gehalten und derartig mehrmals genäßt, daß das Wasser in das Innere eindringt. Wenn alsdann ein etwa 10—15 mm starker neuer Zementestrich aufgebracht wird, so verbindet sich die neue Schicht mit der alten.

29. Dünne Holzbretter zu nageln. Vor dem Einschlagen stellt man das Nägelchen auf den Kopf und gibt ihm einen leichten Schlag auf die Spitze. Die breite Spitze zwängt sich nun nicht mehr zwischen die Fasern und biegt sie auseinander, sondern sie zerreißt die ihr im Wege stehenden Fasern.

30. Holz vor Feuchtigkeit zu schützen. Am besten ist ein Anstrich mit warmem Leinölfirnis. An dessen Stelle wäre harzfreies Fußbodenöl oder aber eine durch Erwärmen verflüssigte Mischung von gleichen Teilen Paraffin und Schwerbenzin anwendbar. Auch Weichparaffin kann man zum Tränken des Holzes benutzen, indem es gleichfalls durch Erhitzen dünnflüssig gemacht wird. Da das Paraffin schnell an der Luft erstarrt, also in nicht genügender Menge in das kalte Holz eindringen kann, so muß man die paraffinierte Holzoberfläche durch Überfahren mit einer Lötlampe anwärmen, wodurch das auf diese Weise wieder flüssig werdende Paraffin in das Holz eindringt. Bei allen diesen Imprägnierungsmitteln muß das Holz völlig trocken sein. Weiterhin benutzt man zum Imprägnieren außer den bereits genannten Ölen sowie wasserlöslichen Ölen oder Ölemulsionen Sublimat, Kupfervitriol, Eisenvitriol, Zinkchlorid, Aluminiumsulfat, Natriumaluminat, Gemische von Ammoniumsulfat und

Ammoniumbromat usw. Um innerhalb der Poren wasserunlösliche Ablagerungen herbeizuführen (Metallisieren), wird das Holz nacheinander mit zwei oder mehr Salzlösungen imprägniert. So tränkt man z. B. das Holz mit einer 10%igen Zink-, Eisen-, Kupfer- oder sonstigen Metallsalzlösung, worauf man das Holz mehrmals mit einer Harzseifenlösung bestreicht. Falls eine Verdunklung des Holzes durch diesen Prozeß eintreten sollte, so muß eine Nachbehandlung mit einer 4%igen Essigsäurelösung folgen. Durch eine Tränkung mit Tonerdesalzen und nachfolgender Behandlung mit Kernseifen- oder Schmierseifenlösung bildet sich im Innern des Holzes eine wasserabstoßende Tonerdeseife. Besonders geeignet dürfte vielleicht auch eine Tränkung des Holzes mit Kalkmilch und nachfolgende Behandlung mit verdünnter Schwefelsäure sein, wodurch sich in den Poren schwefelsaurer Kalk (Gips) niederschlägt. Noch geeigneter ist eine Tränkung mit Chlorkalzium oder schwefelsaurer Tonerde und Nachbehandlung mit verdünntem Natron- oder Kaliwasserglas. Spezialpräparate zum Imprägnieren von Holz sind noch die Kunststoffe Bakelit, Resinit und Cellon. Zahlreiche Verfahren zum Imprägnieren von Holz sind durch Patente geschützt.

31. Weiße Treppen- und Scheuerdielen. Löse zum Aufwischen 50 g Pfeifenerde in 30 l Wasser auf und behandle damit das weiße Holz, es wird dann nie grau.

32. Umwandlung von Petroleumlampen in elektrische Lampen. Mit der im nachfolgenden beschriebenen Vorrichtung läßt sich in wenigen Minuten und ohne fachmännische Hilfe eine Petroleumlampe in eine elektrische Lampe umwandeln. Der Apparat besteht aus einem zylindrischen Metallstück, dessen Durchmesser dem des früheren Lampenzylinders genau gleicht und das je nach Wunsch 1—3 Lampenfassungen trägt, in die ebensoviel Metallfadenlampen eingeschraubt werden können. Handelt es sich um eine Petroleumhängelampe, die man auf diese Weise umbauen möchte, so ist die Zuleitungsschnur des Apparates fest mit der Deckenleitung zu verbinden. Zur Verwendung für Petroleumstehlampen verbindet man die Leitungsschnur mit einem Stecker, so daß die modernisierte Lampe sich an jeden Steckkontakt anschließen läßt; sind Steckkontakte an der Wand nicht angebracht, so ist auch ein Anschluß an vorhandene Lampenfassungen möglich. Die Glühlampen finden bequem unter der vorhandenen Glocke Platz.

33. Zimmerfontäne. Die tragbaren, mit eigenem Wasserbehälter versehenen Zimmerspringbrunnen benötigen zur Erzeugung des Wasserstrahls eines Uhrwerks, eines angehobenen Kolbens oder eines Heronsballs. — Im Fußgestell des mit offener oberer Schale versehenen Brunnens sitzt eine Art Dreiweghahn, an dessen Gehäuse zwei beim Betrieb übereinanderliegende Hohlgefäße befestigt sind, die je ein vom Hahnkörper bis zum anderen Ende des Gefäßinnern ragendes Rohr besitzen. Die Bohrung des Hahnkörpers ist derart, daß das Strahlrohr des Brunnens mit dem oberen Gefäß, die Springbrunnenschale mit dem bis auf den Boden des unteren Gefäßes reichenden Rohr und der obere Teil des letzteren Gefäßes mit dem nach dem oberen Raum des ersteren Gefäßes führenden Rohr in Verbindung stehen. Zur Einleitung des Betriebs wird in die Brunnenschale Wasser gegossen, bis das untere Gefäß gefüllt ist. Nach dem Drehen des

Hahngehäuses um den wagerecht liegenden Hahnkörper derart, daß das gefüllte Gefäß über dem leeren liegt, beginnt das Spiel des Brunnens nach dem Prinzip des Heronsballs, über dessen Wirkung jedes Lehrbuch der Physik Aufschluß gibt. Hat sich das obere Gefäß in das untere entleert, so genügt die obenerwähnte Drehung des Hahngehäuses mit den Gefäßen (180^0), um den Brunnen von neuem betriebsfähig zu machen.

34. Glas vor Springen zu schützen. Schlecht gekühltes Glas ist bei großen Temperaturschwankungen wenig widerstandsfähig. Am unangenehmsten macht sich das bei Lampenzylindern, Tee- und Punschgläsern bemerkbar. Man setze deshalb die betreffenden Gegenstände, bevor sie in Gebrauch genommen werden, in ein mit kaltem Wasser angefülltes Gefäß, in das man einige Handvoll Salz wirft, stellt das Gefäß aufs Feuer und erhitzt die Flüssigkeit bis zum Sieden. Nun läßt man, während das Gefäß mit den Gläsern auf dem Herde bleibt, das Feuer allmählich verlöschen, damit die Abkühlung eine ganz langsame ist. Erst wenn das Wasser vollständig kalt geworden, nimmt man die Gläser heraus und spült die anhaftende Salzlösung mit kaltem Wasser ab. Das Glas ist jetzt, nachdem es ganz trocken geworden, sehr widerstandsfähig, sodaß ein Zerspringen der Gegenstände bei plötzlicher Erhitzung nicht mehr zu befürchten sein dürfte.

35. Lederfett stellt man selbst her mit 1 Teil Fischtran, 1 Teil Leinöl und 2 Teilen Kunstschmalz.

36. Goldbronze für Leder. Einen geeigneten Spirituslack stellt man z. B. durch Auflösen von 16 Teilen Schellack blond, 8 Teilen venezian. Terpentin, 4 Teilen Benzoe und 72 Teilen 96 %iger Spiritus her. Eine hellfarbigere Zusammensetzung ist: 18 Teile gebleichter Schellack, 4 Teile venezian. Terpentin, 1 Teil Rizinusöl, 77 Teile Spiritus. Da diese Materialien neutral sind, so dürfte ein Oxydieren der Goldbronze ausgeschlossen sein. Schließlich könnte aber auch direkt eine alkalische Schellacklösung genommen werden, hergestellt durch Auflösen von 18 Teilen gebleichtem Schellack in 75 Teilen Wasser, welches 5 Teile kristallisierten Borax enthält. Zum Geschmeidigmachen wären dann noch 2 Teile Glyzerin hinzuzufügen. Als Zaponlack käme eine Auflösung von 5 Teilen Nitrozellulose oder 8 Teilen Zelloidin in 75 Teilen Amylazetat und 20 Teilen Amylalkohol in Betracht, welche ebenfalls neutral ist und die Bronze längere Zeit in der Schwebe hält. Mit 30 Teilen einer dieser Lacke wären dann 20 Teile Bronzepulver zu einer gleichmäßigen, kornfreien Paste anzureiben und mit 50 Teilen desselben Lackes zu verdünnen. Um die oxydierende Einwirkung der in dem Leder enthaltenen Gerbsäure völlig aufzuheben, wird es am besten erst mit einem durch erhöhte Zugabe des Lösungsmittels etwas dünner gehaltenen, noch nicht mit Bronze versetzten Lack leicht grundiert. Dann nach völligem Trocknen der Grundierung erfolgt das Streichen mit dem richtigen, mit Bronzepulver versetzten Lack. Sehr geeignet sind auch die Cellon-Lederlacke.

37. Lackschuhleder. Damit Lackschuhleder glänzend bleibe, darf man es nicht, wie vielfach üblich, mit Fett oder Öl einreiben, denn das Öl greift den Lack an und macht das Leder sehr bald blind. Um Lackschuhe zu reinigen, entfernt man zunächst den Schmutz mit Schwamm und kaltem Wasser und trocknet mit einem weichen Tuche nach. Dann durchschneidet man eine Zwiebel

und reibt das Leder mit der Schnittfläche der Zwiebel tüchtig ein. Zuletzt wird mit einem reinen, weichen Wolltuche nachpoliert.

38. Saffianleder auf neu herzurichten, muß man es mit einem weichen Lederlappen, den man in schaumig geschlagenes Eiweiß taucht, abreiben. Fettflecke sind daraus vorher durch einen Auftrag von Magnesia, in Benzin zu Brei gerührt, zu entfernen.

39. Chagrinleder von Fettflecken zu befreien. Man legt starkes weißes Löschpapier, 6—8fach zusammengefaltet und mit Benzin durchtränkt, auf die Fettflecke und beschwert es mit Gewichten. Nach 10—20 Minuten werden die Flecke verschwunden sein. Auf gleiche Weise entfernt man auch Ölflecke aus Büchereinbänden von Kaliko.

40. Gummischuhe auszubessern. Man nimmt ein Stückchen schwarzes Futter, bestreicht solches gut mit heißem Leim und legt es von innen fest auf den Riß und läßt es trocknen. Dann füllt man von außen den Riß mit an einer Kerze oder offenem Feuer aufgelösten Guttaperchapapiers, und der Schaden ist völlig repariert, außerdem kaum sichtbar.

41. Gummischuhe auszubessern. Sind nur kleine Löcher im Schuh, so genügt das Ausfüllen dieser mit einer breiartigen Masse, die man aus — in Spiritus gelöstem — Kolophonium herstellt; diese erhärtet schnell und bildet einen vollkommen wasserdichten Verschluß. Sind hingegen größere Risse vorhanden, so bestreiche man die betreffenden Stellen mit Terpentinöl und lege ein dünnes Kautschuckstückchen darüber, welches mit seinen Rändern über die Ränder der schadhaften Stelle hinwegragt, nachdem es zuvor auf seiner unteren Fläche ebenfalls mit Terpentinöl bestrichen wurde. Sodann presse man die ausgebesserte Stelle zwischen Metallplatten oder beschwere sie 1—2 Tage mit einem Gewichtstück oder sonstigem schweren Gegenstand. Der Riß wird alsdann vollkommen geschlossen sein.

42. Behandlung der Gummischuhe. Ein großer Fehler ist es, feuchte Gummischuhe zum Trocknen an einen warmen Ort zu stellen. Sie müssen vielmehr im Kalten trocknen; vorher aber ist es ratsam, allen Schmutz mit einem feuchten Lappen zu entfernen. Die weitverbreitete Angewohnheit, Gummischuhe, die ihren Glanz verloren haben, mit Öl abzureiben, ist schädlich, da das Öl den Gummi angreift. Für den Augenblick wird wohl durch das Öl ein neuer Glanz erzielt, nachträglich macht sich der Schaden jedoch sehr bemerkbar. Es ist daher ratsamer, sich in einschlägigen Geschäften Gummischuhlack zu kaufen und damit die Überschuhe zu bestreichen. Allerdings hält auch dieser Glanz nicht lange vor, doch ist der Lacküberzug nicht so kostspielig und kann öfter erneuert werden. Rissige Gummischuhe kann man sich leicht selbst reparieren, indem man Kolophonium in Spiritus zu einem dicken Brei auflöst und die schadhaften Stellen bepinselt. Die Masse trocknet in kurzer Zeit, und die Risse sind beseitigt. Hin und wieder empfiehlt es sich, in völlig durchnäßte Gummischuhe Sägemehl zu streuen und solches mehrere Stunden darin zu lassen. Das Sägemehl saugt jede Feuchtigkeit heraus, wonach die Schuhe tüchtig mit einem wollenen Tuch abzureiben sind. Hat der Gummischuh seine Schuldigkeit getan und soll längere Zeit unbenutzt bleiben, so lasse man ihn nie ohne Überzug stehen. Zu diesem Zwecke sind alte Strümpfe sehr praktisch. Inwendig

stopfe man die Überschuhe voll Papier und stelle sie an einen trockenen Ort, achte aber darauf, daß sie nicht zwischen anderes Schuhwerk eingeklemmt werden.

43. Gummischuhe kann man selbst ausbessern, indem man „elastisches Gummi" oder Kautschuck (in Drogerien erhältlich) in Petroleum auflöst, so daß ein mäßig dicker Brei entsteht, der über die zuvor an der heißen Maschine erwärmten schadhaften Stellen gestrichen wird. Nach vollständigem Trocknen muß das Auftragen des Breies wiederholt werden, dann ist der Schaden ausgebessert.

44. Hartgewordenes Schuhzeug kann man auf folgende Art wieder tragbar machen: Es muß einige Tage in Regenwasser liegen und dann, solange es noch naß ist, mit Lebertran eingerieben werden. Das Leder wird nach dieser Behandlung ganz weich und geschmeidig. Man sollte vertragenes Schuhzeug nie lange zurückstellen, sondern es bei erster Gelegenheit verschenken oder verbrennen. Je länger man es zurückstellt, um so härter wird es, schimmelt und verunreinigt die Luft.

45. Behandlung der Schuhe von innen. Sollen die Stiefel angezogen werden, so müssen sie zuerst gut ausgeweitet werden. Bei Knopfstiefeln also sämtliche Knöpfe geöffnet und bei Schnürstiefeln das Schnürband vollständig lockern. Bei letzterem wird wohl häufig, wenn ein Band zerreißt, einfach zusammengeknotet, was ein vollständiges Öffnen des Stiefels unmöglich macht. In solch einen Stiefel wird nun der Fuß mit aller Gewalt hineingezwängt, was zur Folge hat, daß das Futter innen zerreißt, und die harte Lederkappe frei zu liegen kommt und losgetreten wird. Nicht nur, daß die Kappe, namentlich bei weiten Märschen, die Ferse gehörig scheuert, und dadurch das Gehen zur reinen Qual wird, nein, auch die Strümpfe leiden ganz kolossal dadurch. Also, durch eine kleine Achtsamkeit halten die Stiefel oder Schuhe immer noch einmal solange und bleiben sauber.

46. Unansehnlich gewordene weiße Schuhe bronziert man, indem man sie mit stark verdünntem Gummiarabikum überstreicht. Nachdem sie getrocknet, bronziert man sie mit flüssiger Bronze. Vorher stopft man die Schuhe fest mit Zeitungspapier oder Leisten aus.

47. Weißes Leder zu reinigen. Ein ebenso einfaches wie vorzügliches Mittel, um schmutzige weiße Ledersachen zu reinigen, ist folgendes selbsterprobtes Verfahren: Zunächst sind erforderlich: klares Wasser, eine ausrangierte Zahnbürste, etwas weiße Seife, Salmiakgeist und ein reines Tuch. Nachdem man dieses alles zurechtgelegt hat, schüttet man in ¼ Tasse Wasser 2—3 Teelöffel Salmiakgeist. Hierein taucht man die Bürste, auf die vorher etwas Seife gebracht wurde und reibt dann damit vorsichtig die schmutzigen Sachen ab, indem man von Zeit zu Zeit wieder etwas Salmiakwasser auf die Bürste nimmt. Die zu reinigenden Gegenstände zu sehr zu durchweichen, ist nicht ratsam, da infolgedessen die Sachen leicht beschädigt werden; ebenso ist allzu heftiges Bürsten zu vermeiden. Hierauf feuchtet man ein reines Tuch an und reibt damit den schmutzigen Seifenschaum ab. Ist alles gut entfernt, so wird mit sauberem Lappen nachgetrocknet. Durch Schwitzen gelb gewordene Stellen lassen sich bei dem Verfahren nicht ganz beseitigen, wie dies ja überhaupt niemals der Fall ist. Auch ist diese Methode nur bei ganz weißem Leder anzuwenden, da infolge des Salmiaks farbige Verzierungen usw. verschwinden

und auch weiß werden. Vielfach herrscht die Sitte, weiße Lederwaren mit Benzin abzureiben, was aber den großen Nachteil hat, nicht gründlich zu reinigen, viel Zeit in Anspruch zu nehmen und obendrein noch gelbe Ränder zu hinterlassen, was bei diesem Verfahren ganz ausgeschlossen ist, da die Sachen gründlich und schnell sauber werden.

48. Einlegesohlen. Einlegesohlen aus Linoleum, die man sich aus Linoleumstreifen selbst passend ausschneidet, sind warm und praktisch, zumal wenn man sie mit einer Auflage von Zeitungspapier versieht. Man schneidet hierzu aus 4—8 fach übereinander gelegtem Zeitungspapier, das man mit weiten Stichen zusammenheftete, genau mit der Linoleum-Einlegesohle übereinstimmende Sohlen aus und klebt sie nur an Hacken und Spitzen auf dieser fest. Das Zeitungspapier hat als schlechter Wärmeleiter die Eigenschaft, den Fuß warm zu erhalten und etwaige durch Transpiration des Fußes entstehende Feuchtigkeit aufzusaugen. Zeitungspapiersohlen dürfen aber niemals als einzige Einlegesohle verwendet werden, da sie sonst sehr schnell abgenutzt und uneben werden, während sie, auf eine Linoleum- oder Pappsohle geklebt, wirklich gute Dienste leisten. Gegen das Frieren der Zehen hilft sicher ein Einhüllen in recht weiches, schmiegsames Seidenpapier, z. B. von den bekannten japanischen Servietten. Das Seidenpapier trägt infolge seiner Leichtigkeit und Weichheit nicht auf und hält die Zehen warm, als seien sie in Watte gepackt.

49. Schläuche aus Segeltuch zu imprägnieren. Zur Herstellung eines Imprägnierungsmittels könnte man am besten in der Weise vorgehen, daß man gut abgelagertes und von Schleimstoffen befreites Leinöl in einem Kessel mit direkter Feuerung zur Vertreibung des Feuchtigkeitgehalts vorsichtig bis auf 150° erhitzt und eine Stunde auf dieser Temperatur beläßt, dann letztere auf 220 bis 230° erhöht und diese mehrere Stunden lang beibehält, bis das Leinöl unter Entwicklung von Dämpfen ziemlich stark eingedickt ist. Hierauf läßt man die Temperatur wieder auf 150° heruntergehen und rührt noch 3—4 % harzsaures Blei oder harzsaures Bleimangan hinzu. Wird an Stelle von Bleiresinaten Minium oder Bleiglätte genommen, so kann man diese dem Leinöl bereits bei 100° einrühren, und zwar z. B. eine Mischung von 2 % pulverisiertem Minium und 2 % Bleiglätte.

50. Fensterleder bleibt weich, wenn die Reinigung auf folgende Art geschieht: Man tut es in lauwarmes Wasser, dem etwas Salmiakgeist beigefügt worden ist und läßt es 10—15 Minuten darin weichen. Dann reibt man das Leder durch und wiederholt das Verfahren in frischer Salmiaklösung. Auswinden und am schattigen Ort trocknen lassen.

51. Ledertücher zu reinigen. Man reibt die Ledertücher mit Seife ein und läßt sie in einer schwachen lauwarmen Sodalösung einige Stunden im warmen Ofen weichen. Doch darf die Temperatur des Wassers sich nicht verändern; wird es zu heiß, werden die Tücher brüchig, und erkaltet es zu sehr, werden sie hart. Dann spült man sie in dem Wasser gut hin und her, bis sie rein erscheinen, macht eine frische Lösung aus Soda und Seifenschaum und spült nochmals tüchtig durch. Dann drückt man sie möglichst fest aus, legt sie zwischen saubere Tücher, klopft die Flüssigkeit, so viel es angeht, heraus und trocknet sie möglichst schnell in der Sonne oder am Ofen, dabei

ziehe man sie öfter zurecht. Nach dem Trocknen bürste man sie kräftig auf beiden Seiten, reibe und ziehe sie nochmals und siehe da, die Tücher sind so rein und weich, als wären sie neu.

52. Flecke aus Ledertaschen. Aus Ledertaschen usw. entfernt man zunächst die Flecke. Man löst etwas Hirschhornsalz in heißem Wasser auf, läßt es abkühlen und reibt mit dieser Lösung den Fleck solange, bis ein leichter Schaum entsteht. Dann reibt man das Leder trocken, schlägt ein Eiweiß schaumig und reibt damit die Gegenstände sauber und gründlich ab. Sie werden wie neu. — Sehr mitgenommene farbige Stiefel reibt man mit einer Mischung von Terpentin und roher Milch so lange ab, bis alle Flecke weg sind, dann läßt man sie vollkommen trocknen, reibt sie mit Schuhcreme ein und poliert sie mit einem seidenen Lappen. — Weiße Schuhe, Gürtel usw. reinigt man mit Benzin und reibt sie dann mit Talkum ein.

53. Lederstühle zu reinigen. Schmutzteile entfernt man von Lederstühlen am besten, indem man das Leder mit einem weißen, in Eiweiß getränkten Flanellappen abreibt. Fettflecke werden besonders behandelt, und zwar bereitet man dazu einen Brei von Benzin entweder mit Schlemmkreide oder mit Magnesia, reibt die Flecke damit ein, läßt den Brei einige Augenblicke darauf liegen und reibt mit trockenem Pulver nach. Kratzstellen und Schrammen verschwinden gewöhnlich, wenn man den Stuhl mit Bohnerwachs einfettet und blank bürstet. Ältere Lederstühle, die in der Farbe schon sehr nachgedunkelt sind, können mit fertig käuflicher Lederappretur bestrichen werden, wodurch auch etwaige Flecke und Schrammen unsichtbar gemacht werden.

54. Bindemittel von Glasperlen auf Pappe. Zum Aufkleben von Glasperlen auf Pappscheiben eignet sich am besten eine Schellacklösung der nachstehenden Zusammensetzungen: 28 Teile gebleichter Schellack werden in fein gepulvertem Zustande auf kaltem Wege oder durch schwaches Anwärmen im Wasserbade in 64 Teilen 96 %igen Spiritus gelöst, worauf man eine durch Erwärmen dünnflüssig gemachte Mischung von 6 Teilen venezianischem Terpentin und 2 Teilen Elemi einfließen läßt. Ein anderer geeigneter Leim besteht aus einer Auflösung von 22 Teilen Schellack, 8 Teilen Mastix und 2 Teilen venezianischem Terpentin in 68 Teilen Spiritus oder aber von 15 Teilen französischem Harz, 15 Teilen Mastix und 5 Teilen venezianischem Terpentin in 65 Teilen Benzin. Auch durch das Zusammenmischen einer Lösung von 20 Teilen Schellack in 50 Teilen Spiritus sowie anderseits von 6 Teilen farblosem Guttapercha bzw. Kautschuk in 24 Teilen Schwefelkohlenstoff ergibt sich ein im vorliegenden Fall geeignetes Bindemittel. Auch wäre folgende Zusammensetzung praktisch: 25 Teile feinst zerkleinerter, gebleichter Schellack werden in einer Mischung von 8 Teilen Salmiakgeist und 50 Teilen Wasser durch häufiges Umschütteln und längeres Stehenlassen zur Lösung gebracht. Ist alles gelöst, so wären noch 17 Teile Natronwasserglas 38—40° Be. hinzuzufügen.

55. Halbschuhe. Halbschuhe sind sehr modern und werden besonders im Sommer gern getragen. Leider weitet sich der obere Rand bald und liegt dem Fuße nicht mehr fest an. Das sieht nicht nur unschön aus, sondern schadet auch den Strümpfen sehr, da das stete Auf- und Abrutschen unangenehme Löcher verursacht. Diesem Übel ist leicht abzuhelfen. Man schneide einen, in

der Farbe zum Schuh genau passenden Schrägstreifen Samt 2—3 cm breit, lege ihn doppelt und hefte ihn mit kleinen, von außen unsichtbaren Stichen, dem oberen Schuhrande von innen gegen. Bei neuen Schuhen kann der Streifen dieselbe Weite haben wie der Rand. Bei älteren, schon ausgeweiteten Halbschuhen ziehe man den Samtstreifen beim Nähen etwas an, so daß der Schuhrand eingehalten wird. Man wird erstaunt sein, wie fest und angenehm die Schuhe nun sitzen und — sitzen bleiben.

56. Kachelöfen. Reinigung angeheizter Kachelöfen. Angeheizte Kachelöfen dürfen nur mit einem trockenen Tuch vom Staub befreit werden; geschieht es mit einem feuchten Lappen, dann springt die Glasur und zeigt massenhaft Risse.

57. Desinfektion von Spülkästen. Bei der Desinfektion des in den Spülkästen enthaltenen Wassers ist zu bedenken, daß letzteres sehr rasch durch das Vorzellanbecken läuft und somit nur ein kleiner Teil davon ausgenutzt wird. Der beabsichtigte Zweck ist zu erreichen, wenn man flüssige Desinfektionsmittel, die sich in Wasser nur wenig lösen, wie Teeröle, Kresole usw., von kleinen porösen Kieselgursteinen aufsaugen läßt und diese imprägnierten Steine in das Spülbecken legt. Ein solcher Stein wird an das Wasser nur geringe, aber zur Desinfektion völlig genügende Mengen abgeben und könnte längere Zeit vorhalten. — Sicherer wird jedoch sein, wenn das Desinfektionsmittel in den Spülkasten hineintropft.

58. Alten Ölfarbenanstrich zu entfernen, mischt man 1 Teil reine, stärkste Karbolsäure (Acidum carbolicum purum liquefactum) mit 2 Teilen guter Schmierseife. Letztere bezieht man, wie die Karbolsäure, am besten aus einer Apotheke oder größeren Drogenhandlung, da die als Waschseife im Handel befindliche Schmierseife meist mit allerlei Füllmitteln versehen ist. Die Karbolseife wird mit einem steifen Borstenpinsel recht dick über den Anstrich gestrichen. Nach einiger Zeit löst sie die Ölfarbe vollständig auf und kann dann mit demselben Pinsel unter Zuhilfenahme von heißem Wasser entfernt werden. Beim Mischen der Karbolsäure mit Seife sowohl als bei der nachherigen Reinigungsarbeit muß sehr vorsichtig verfahren werden. Da die Karbolsäure auf die Haut ätzend wirkt, darf sie nicht mit ihr in Berührung kommen. Holz wird von ihr nicht angegriffen, da sie aber in das Holz einzieht, muß mit einem Neuanstrich oder Ingebrauchnahme des Möbels oder anderer Behandlung des Holzes so lange gewartet werden, bis sich die Karbolsäure verflüchtigt hat, was gewöhnlich in 6—8 Tagen der Fall ist. — Auch Pinsel, an denen Ölfarbe eingetrocknet ist, lassen sich mit Karbolsäure reinigen. Man stellt sie, bis die Farbe erweicht ist, in ein Töpfchen, in das man die nötige Karbolsäure gegossen hat, und spült sie nachher erst mit heißem, dann mit kaltem Wasser aus.

59. Ausgußrohr zu reinigen. Falls nach guter Durchspülung unter Anwendung von Permanganat der üble Geruch nach einiger Zeit wiederkehrt, so deutet dies darauf hin, daß sich an irgendeiner Stelle Stoffe angesammelt haben, die in Fäulnis übergehen. Wenn irgend möglich, ist diese Substanz mechanisch zu entfernen. Sonst sind Spülungen mit heißer Sodalösung vorzunehmen, die freie Fettsäuren auflösen und dadurch auch die anderen fäulnisfähigen Stoffe — Eiweißkörper — mit entfernen. Zur Zerstörung der letzteren

und übler Gerüche würden sich Chlorkalklösungen am besten eignen. Man rührt den Chlorkalk mit etwa der fünffachen Menge Wasser an, läßt sie gut absetzen und benutzt die überstehende klare Flüssigkeit, die man in kleinen Portionen eingießt und längere Zeit einwirken läßt. Sollte sich der Übelstand hierdurch nicht beseitigen lassen, so ist der Ausguß wahrscheinlich falsch angelegt.

60. Putzstein zum Scheuern. Nicht genügend bekannt als Reinigungsmittel ist der gewöhnliche gelbgraue Putzstein, den man in der Größe eines Ziegelsteins billig in jeder Drogenhandlung kauft. Derselbe liefert, zu Pulver geschabt, nicht nur für Messer ein vorzügliches Putzmittel, sondern hat sich an Stelle des Sandes zum Scheuern für Emaille- und Eisentöpfe schnell eingebürgert. Von ganz überraschendem Erfolge aber erwies er sich beim Reinigen der staubfarbig gestrichenen, stark berußten Jalousien; nachdem fettes Seifenwasser, Sand und Soda sich als sehr ungenügend gezeigt, widerstand dem Putzstein, bei viel geringerem Zeit- und Kraftaufwand, der Schmutz nicht mehr.

61. Wasserglas. Nichts eignet sich besser zum Scheuern der Steinfliesen in Flur und Keller, als diese Flüssigkeit, indem sie jeden schwer haftenden Schmutz schnell löst und schärfer wirkt als die gewöhnliche Sodalauge. — Auch trübe gewordene Wasser- und Weinflaschen werden wieder klar, wenn man Wasserglas mit Wasser verdünnt, wie es eben zum Eiereinlegen gebraucht wurde, einige Zeit darin stehen läßt, dann gründlich schüttelt und ausspült.

62. Plättbrett mit angeschraubtem Bock. Wer einigermaßen geschickt ist, der kann sich den Bock selbst anfertigen. Er hat Tischhöhe. Die obere Leiste ist 5 cm breit und 3 cm stark; die Länge ist kürzer als die Breite des Plättbrettes. Die Beine sind nach unten gespreizt und mit einer ebenso starken Leiste verbunden. Der Bock wird nun durch Scharniere an das Plättbrett geschraubt. Durch eine Öse am Bock und einen Haken am Plättbrett wird dieses eingehakt und zum Gebrauch aufgestellt. Ein Riemen und eine Schnalle wird an der Mitte des Brettes angenagelt, so daß der Bock an das Brett angeschnallt und fortgestellt werden kann.

63. Betthimmel zu befestigen. Eine Messingstange wird 60—75 cm von der Wand entfernt mit Lorgnons an der Decke befestigt, an diese mit Ringen ein Store von passender Breite und Länge gehängt, so, daß nach vorn etwa 40 cm als Volant senkrecht herabhängen, dann führt man den Store baldachinartig im Bogen nach der Wand und läßt den Rest, der noch hinter die Betthäupter reichen muß, an dieser glatt fallen. Die dekorative Wirkung wird bedeutend erhöht, wenn die Wand mit rot, rosa oder blauem Satin bespannt wird, welcher dem Muster des Stores als Folie dient. Schleifen von Seidenband an den Messingringen, an der Raffline und überhaupt an allen Haltepunkten erhöhen den Effekt bedeutend. Es gibt auch messingene Baldachingarnituren, die an der Wand befestigt werden. Oder es wird ein ovaler Ring in die Decke geschraubt. Diese neue originelle Idee ist sehr zu empfehlen, denn von einem solchen an der Decke hängenden Ringe aus lassen sich Bettbehänge recht vorteilhaft und verschiedenartig arrangieren.

1. Die Tüllbahnen können durch den Ring gezogen sein, sich in leichten Bogen über Kopf- und Fußenden der Betten schwingen und mittels Seidenbandschleifen an den vier äußeren Bettpfosten aufgeschürzt sein.

2. Von dem Ringe ausgehend und von hier aus in leichten Falten herabfließend, umschließt der Tüll das ganze Bett. Hierzu ist allerdings ein komplizierter Zuschnitt erforderlich. Diese Form bietet zugleich Schutz gegen Fliegen, Mücken und sonstige Insekten.

3. Durch den Ring hängend, ist vorn aus dem Tüll eine Partie senkrechter Falten gebildet, rückwärts baldachinartig auf die Wand geführt, kann letzterer seitens der Betthäupter und etwa auch noch in der Mitte geschürzt und mit Bandschleifen geziert sein. Der Tüll oder Mull darf nicht gestärkt sein, damit ein weicher Faltenwurf erzielt wird.

64. Messing zu beizen. Eine graue Färbung auf Messing erhält man durch Eintauchen in eine mäßigwarme Lösung von Antimonchlorür in Salzsäure, dem Liquor Stibii chlorati des Handels. Ferner kann man auch ein Bad zur Anwendung bringen, zu dem 400 g Eisenhammerschlag, 100 g arsenige Säure und 500 g Liquor Stibii chlorati in 2 kg roher Salzsäure in der Wärme zur Lösung gebracht werden. Nach dem Absetzen gießt man die klare Flüssigkeit ab und bringt diese mit roher Salzsäure auf das Gewicht von 2 kg. Wie bei allen Metallfärbungen auf chemischem Wege müssen die Objekte vollkommen schmutz-, fett- und oxydfrei sein, müssen also vorher entfettet und ev. abgebeizt werden. — Was das Bronzieren anbetrifft, so lassen sich gelbe bis braune Bronzetöne erzielen; diese erhält man, je nach Dauer der Einwirkung, in einem Bade von 20 g arseniger Säure und 20 g Pottasche in 20 g heißem Wasser gelöst, dem nach der Lösung noch 2 l Wasser und 500 g gelbes Schwefelammon zugeführt wird. Eine schöne braune Bronzierung ergibt sich durch Eintauchen in ein warmes Bad aus frisch gefälltem Arsensulfur in Salmiakgeist, das mit Schwefelammon soweit versetzt wird, bis eine leichte Trübung entsteht. Die so gefärbten Teile müssen bis zum Schluß mit der Kratzbürste behandelt werden.

65. Eisenblech zu reinigen. Wurde ein Gefäß von Eisenblech lange auf dem Feuer gebraucht, so verwandelt sich seine weiße Farbe in eine schwarze. Um es zu reinigen, mische man Holzasche mit gewöhnlichem Öl, so daß es eine Art Brei bildet. Mit diesem bedeckt man das Gefäß und reibt es sodann mit wollenen Lappen ab. Es wird hierdurch wie neu. Sollte die schwarze Farbe nicht sogleich verschwinden, so wiederhole man das Verfahren.

66. Fliegenpapier. Zur Herstellung von mit Leim überzogenen Fliegenpapieren verwendet man möglichst starken Papierkarton mit dichtem Gewebe, möglichst wenig gefüllte Holzschliff- oder Zellstoffpapiere, welche vorteilhaft auf der zu bestreichenden Seite satiniert sind. Um ein Durchschlagen des Leimes zu verhindern, empfiehlt sich noch eine Imprägnierung der Streichfläche des Papieres mit Wasserglas oder durch Formaldehyd oder Alaun unlöslich gemachten Kasein- oder Knochenleimlösungen. Der hierzu erforderliche Fliegenleim, welcher in heißflüssigem Zustande aufgestreichen ist, wird z. B. durch Zusammenschmelzen von 60—65 Teilen Kolophonium und 40—35 Teilen Rizinusöl, Rüböl, säurefreiem Harzöl oder Mineralöl, allein oder in Mischung untereinander, gewonnen. Geringe Zu-

sätze von flüssigem Storax, Honig, Glyzerin, Sirup oder dgl. dienen als Witterung zum Anlocken der Fliegen, Japanleim und Guttapercha zur Erhöhung der Klebekraft. Die Konsistenz wird durch den Harzzusatz bzw. Ölzusatz geregelt und richtet sich nach der Temperatur des Landes, in welchem der Leim zur Verwendung kommt.

67. Radiergummi selbst herzustellen. Sogenannte scharfe Radiergummi enthalten feinpulverisierten Bimsstein oder Glaspulver. Die Herstellung des Radiergummis weicht von den sonst in der Gummitechnik üblichen Methoden nicht wesentlich ab. Das rohe Material wird zunächst auf der Vulkanisierpresse in Form größerer Platten vulkanisiert und dann auf Spezialmaschinen geschnitten und konfektioniert. Das Surrogat Radifix besteht, ebenso wie die unter ähnlichen Namen in den Handel kommenden Ersatzprodukte, im wesentlichen aus Factis, einem durch Schwefelzusatz und starke Erhitzung aus Ölen gewonnenem plastischen Produkt.

68. Zerbrochene Gläser leimt man mit altem, dicken Firnis. Man fügt die Stücke genau zusammen, bindet sie fest, läßt sie an der Sonne oder am Ofen trocknen, und schabt dann den überstehenden Firnis mit einem Messer ab. Dergleichen zusammengeleimte Gläser halten so gut, daß sie weder durch Wasser noch durch andere Flüssigkeiten angegriffen werden. Erprobt.

69. Geschirrleim. Man verrühre gute weiße Ölfarbe, sogenanntes Kremserweiß, auf einem Glasplättchen und bestreiche damit die zerbrochenen Flächen des Geschirrs. Es hält sogar warmes Wasser aus.

70. Ein Leim, der zerbrochene irdene Geschirre wieder leimt. Man nimmt Harz und Wachs zu gleichen Teilen, läßt es zergehen, tut frischen, gestoßenen Kalk und Ziegelmehl, von jedem gleich viel, dazu, doch so, daß die Flüssigkeit dünn bleibt. Mit diesem Leim bestreicht man die Stücke an den Bruchstellen und setzt sie zusammen. Ein solch gekittetes Geschirr hält so gut wie ein neues.

71. Pulver zum Metallschweißen. Ein bewährtes Schweißpulver ist: 41,5 Gewichtsteile Borsäure, 35 Gewichtsteile Kochsalz, 15,5 Gewichtsteile gelbes Blutlaugensalz, 8,5 Gewichtsteile entwässertes kohlensaures Natron. Diese Bestandteile werden zusammen in Wasser gelöst und unter Rühren auf einem Wasser- oder Dampfbad zur Trockne abgedampft. Die Masse wird dann verrieben. Beim Schweißen bestreicht man die Berührungsstellen der Eisenstücke, welche am besten gabelförmig ineinandergreifen, mit diesem Pulver, welches man in Form eines mit Wasser angemachten steifen Breies verwendet. Man kann auch dem Schweißmittel gepulverte Holzkohle zusetzen. Da Eisenfeilspäne ihrer Feinheit wegen rasch die Schweißtemperatur annehmen, so ist es einleuchtend, daß diese, besonders beim Schweißen von Stahl auf Stahl, die Verbindung der zu schweißenden Flächen erleichtern.

72. Lackieren auf Leimgrund. Die Arbeiten werden zuerst mit feinem Glaspapier geschliffen und dann mit dünner Politur getränkt; man kann sie aber auch gleich mit Politur, Leinöl und Bimsstein schleifen und dann mit Spirituslack mittels eines Wattebausches überstreichen; besser ist es, die Arbeiten nach dem Polierschleifen etwas trocknen zu lassen. Die bisher versuchten anderen Verfahren haben sich noch keineswegs in der Praxis bewährt.

73. Lackschriftfarbe. Zur Herstellung einer geeigneten, kornfreien Lackschriftfarbe werden 15 Teile bester zu Pulver zerkleinerter Rubinschellack in kleinen Partien in eine kochend heiße Lösung von 4 Teilen Borax, 5 Teilen Nigrosin (wasserlöslich) und 2 Teilen Gummiarabikum in 73 Teilen Wasser eingerührt. Ist aller Schellack aufgelöst, so läßt man erkalten und gibt noch 1 Teil Glyzerin hinzu. Je nach Farbe der Schrift kann dann noch mit etwas Wasser verdünnt werden.

74. Leim, der der Feuchtigkeit widersteht. Guter Kölner Leim wird in kaltem Wasser aufgeweicht. Zu der so entstandenen Gallerte setzt man ungefähr die Hälfte ihres Volumens Leinölfirnis und kocht die Masse auf. Der Firnisleim trocknet leicht und eignet sich zum Leimen und Fournieren von Hölzern, die mit feuchter Luft in Berührung kommen.

75. Praktischer Leimtopf. Da der Leim viel an Bindekraft verliert, wenn er kocht, so stellt man sich einen sehr praktischen Leimtopf mit Wärmehalter her. Eine kleine Blechbüchse wird zweimal am Rande durchlocht, an zwei genau gegenüberliegenden Stellen. In diesen Löchern befestigt man ein Stück Draht als Henkel. Jetzt hat man nicht nur eine bequeme Handhabe, sondern der etwas vorstehende Draht verhütet auch das Hinabrutschen der Büchse, wenn man sie in eine größere Blechbüchse stellt. Die kleine Büchse hängt in der größeren Büchse, die man, um den Leim zu wärmen, mit kochendem Wasser gefüllt hat. Auf diese Weise erhält sich der Leim heiß und so wandert man, wenn nötig, mit seinem Doppelbehälter Heilung spendend umher. Wird der Leim zu steif, so setzt man die Doppelbüchse auf eine heiße Stelle, und bald ist er wieder flüssig. Noch eins ist zu bemerken: Die käuflichen Leimtafeln legt man 2 Stunden in kaltes Wasser und die dann weiche, gallertartige Masse löst sich sehr schnell ohne jeden Zusatz von Wasser im Wasserbade auf.

76. Türsicherung. Ein haarnadelähnlicher Drahthaken wird um den Türgriff gelegt und seine beiden Enden durch den Schlüsselgriff hindurchgeleitet. Auf diese Weise ist es unmöglich, den Schlüssel von außen aus dem Schloß zu stoßen und die Tür zu öffnen.

77. Gummiwalzen. Man entfernt sämtlichen Gummi von beiden Spindeln, nimmt eine alte Zugleine, dreht sie spindelförmig um die Spindeln, bis dieselben die Stärke der früheren Gummiwalzen haben. Dann wird starker heißer Schirting zwei- bis dreimal über die so gewonnenen Walzen gezogen. Heiße und kalte, dicke oder dünne Wäsche wringt sich je nach Jahreszeit feucht oder ziemlich trocken aus. Die Wäsche braucht bei feuchter Witterung (Trockenboden) nur einen Tag zu hängen. Diese Änderung kostet weniges Geld und ist sehr dauerhaft.

78. Kühlhaltung der Zimmer. Am Morgen suche ich Zugluft in den Zimmern herzustellen; dann werden die Fenster geschlossen. Wird zur Mittagszeit die Hitze arg, so lasse man die heruntergelassenen Leinen-Rollvorhänge von innen mit einer Spritze wiederholt tüchtig naßmachen. Dadurch wird die Luft im Zimmer viel angenehmer. Am Abend werden die Fenster wieder geöffnet und, wenn möglich, die Nacht über offen gelassen.

79. Segelleinen wasserdicht zu machen. Hierzu sind Präparate, die man durch Kochen von Leinöl mit Bleiglätte erhält, also leinölfirnisähnliche Produkte, sehr geeignet. Will man die sehr sorgfältig durchzuführende Kocherei

vermeiden, so mischt man gleiche Teile Leinölfirnis und Leinöl und trägt die Mischung heiß und nicht allzureichlich auf. Oder man macht zwei Lösungen: 1. In 1 l heißem Wasser löst man 100 g Tischlerleim und darauf 100 g Talgkernseife. 2. Man löst in 1 l heißem Wasser 200 g Alaun. Beide Lösungen seien so heiß, daß man mit der Hand eben hineingreifen kann. Zuerst wird das Leinen in der heißen Lösung 1 gebadet, man läßt dann fast trocken werden und badet dann in der heißen Lösung 2. Nach dem Trocknen wird noch einmal mit Wasser ausgespült. Oder man löst 60 g Weichparaffin, 30 g Paraffinöl in 2 l Petroleum, bestreicht damit den Stoff und läßt das Petroleum verdunsten. Schneller, aber teurer erreicht man das Verdunsten, wenn man statt Petroleum Benzin nimmt. Am einfachsten ist die Anwendung der Improle. Die Improle sind Fette, die wasserlöslich gemacht worden sind, man verdünnt sie mit der zehnfachen Menge heißen Wassers, badet darin die Stoffe, läßt sie trocknen und bügelt sie schließlich mit heißem Eisen. Für den angegebenen Zweck genügen die einfachen und billigeren Improle, also Wollfett- oder Paraffin-Improl. Die Faser des Segelleinens ist also nach der Behandlung mit Wollfett oder Paraffin imprägniert.

80. Pflanzenleim. 160 Teile Kartoffelmehl-Superior werden in einem hölzernen, mit Holzrührwerk versehenen Bottich mit 680 Teilen Wasser innig vermischt, bis eine milchige Emulsion entstanden ist. Hierauf läßt man in dünnem Strahl unter ständigem Umrühren eine Mischung von 45 Teilen Ätznatronlauge (40°) und 45 Teilen Wasser allmählich einfließen, wodurch das Kartoffelmehl aufgeschlossen wird und schließlich eine klare gallertartige Masse entsteht, welche zur Homogenisierung noch 1—2 Stunden mit Hilfe des Rührwerks innig durcheinanderzumengen ist. Alsdann läßt man ebenfalls in dünnem Strahl eine Mischung von 40 Teilen Salpetersäure und 25 Teilen Wasser zu dem aufgeschlossenen Stärkeleim unter ständigem Umrühren einfließen, bis er nur noch eine schwach alkalische Reaktion zeigt, was man leicht unter Zuhilfenahme von rotem Lakmuspapier prüfen kann. Um diesen Leim haltbar zu machen und vor Zersetzung zu schützen, werden zum Schluß noch 5 Teile Formalin (Formaldehyd 40%ig) zugesetzt. Die Rührarbeit darf erst beendet werden, wenn der Leim in der Farbe durchaus gleichmäßig aussieht.

81. Glaskitt. Man nimmt weiße Gelatine, tut sie in ein irdenes Gefäß, gießt ein paar Tropfen Essig darauf und erwärmt dies auf dem Herd oder einer Flamme. Die Gelatine löst sich sehr bald. Man tut gut, die zu kittenden Gegenstände, wenn irgend möglich, vorher etwas zu erwärmen, da der Kitt sehr leicht steif wird und die Bruchteile dann schwer zusammenhalten. Es ist überhaupt gut, das Kittöschen während der Arbeit warm zu halten, denn je wärmer (doch nicht heiß) der Kitt und die zu kittenden Gegenstände, um so besser halten die Bruchteile zusammen. Kelchgläser, die im dünnsten Stielteil splittrig gesprungen sind, kann man wieder zusammenleimen, und der Kitt ist fast nicht bemerkbar. Überquellendes läßt sich, nachdem der Gegenstand einen Tag am warmen Ofen getrocknet, leicht mit etwas warmem Wasser abwaschen. Gleich gut ist der Kitt auch für Porzellan, Holz, Pappe u. a. Auch aus dem Einband gelöste Bücher werden damit wieder tadellos festgemacht. Da die Gelatine sehr leicht steif wird, muß man die Masse zu jedesmaligem Gebrauch wieder erwärmen und wenn nötig ein paar Tropfen Essig zusetzen.

82. Fußbodenlack. Zu 1 l Brennspiritus fügt man 250 g ganz hellen Schellack, den man an einem warmen Orte, etwa in der Nähe des Küchenofens, 48 Stunden lang stehen läßt, damit er sich vollständig auflöst. Der Lack wird entweder mittels eines nicht haarenden Pinsels ganz leicht und gleichmäßig den Dielen aufgestrichen oder mit Hilfe eines nicht faserenden Leinenlappens eingerieben. Die erstere Art ist aber, besonders für Laienhände, die leichtere und das Gelingen sicherer; auch hat sie den Vorzug der größten Sauberkeit. Das Auffrischen kann öfter wiederholt werden.

83. Entfernung von Tinte aus Marmorplatten. Man löst Chlorkalk in Wasser auf und überträgt dies mit einem Federwisch auf den Fleck, läßt die Lösung eine Zeitlang auf den Fleck wirken und spült dann mit Wasser nach. Nachher muß der Marmor mit Zinnasche, die man auf eine lederbezogene Holzhandhabe streut, aufpoliert werden. Man drücke kräftig auf, dann wird die Stelle bald wieder Glanz haben.

84. Leder geschmeidig zu machen. Löst man Dextrin in Glyzerin (3—4 g in 150 g) und verrührt diese Glyzerin-Dextrinlösung mit dem Eiweiß von 2—3 Eiern, so erhält man ein Präparat, das den Anforderungen, die man an ein gutes Lederschmiermittel zu stellen pflegt, vollständig genügt. Bei Lederteilen, die mit unserer Garderobe in Berührung kommen, wie Wagenleder usw., ist es entschieden dem Ledersett vorzuziehen, da es keine Flecke macht und ihm auch nicht der unangenehme Trangeruch anhaftet. Das geruchlose Präparat ist auch für Schuhzeug empfehlenswert; bald nach dem Einschmieren läßt es sich leicht blank wichsen. Wird bei dem Lösen des Dextrin Wärme angewendet, so darf das Eiweiß erst nach dem Erkalten zugerührt werden, da es sonst gerinnt.

85. Zwiebelsaft als Klebestoff. Zwiebelsaft ist ein gutes Klebemittel, um Papier auf Metall zu befestigen; die Gegenstände müssen vorher mit Soda abgewaschen werden. Der Zwiebelsaft hält außerordentlich fest.

86. Marmorplatten zu reinigen. Man rührt frischgelöschten Kalk in starkem Seifenwasser zu einem dünnen Brei an, verteilt denselben gleichmäßig mit einem Pinsel auf die Flecken der Marmorplatte, läßt ihn einige Tage wirken und wäscht ihn dann ab. Sollte Seife der Farbe schaden, so nehme man stark verdünnte Salzsäure und reinige die Flecken damit.

87. Kitt für Marmor. Hierzu nehme man 30 Teile Judenpech, 30 Teile Kolophonium, 10 Teile Wachs, 40 Teile Zement, erhitze dies alles so lange, bis sich alle Feuchtigkeit verflüchtet hat und gieße es dann in Täfelchen. Dieser Kitt, der außer Marmor auch Schiefer und andere Steine sehr fest zusammenkittet, läßt sich gut mit einem heißen Eisen aufstreichen; er widersteht dem Wasser.

88. Blindgewordener Marmor kann mit Zinnasche aufpoliert werden. Die Zinnasche wird zunächst angefeuchtet, später trocken mit einem nicht weichen Korke aufgerieben. Zeigen sich dabei Flecken im Marmor, so beseitigt man dieselben mit Wasserstoffsuperoxydlösung, die mit einigen Tropfen Ammoniak alkalisch zu machen ist. Wasserstoffsuperoxydlösung verliert sehr bald ihre Wirksamkeit, weshalb beim Einkauf derselben frisch bereitetes Präparat verlangt werden muß.

89. Marmor zu kitten. Geschlämmte Bleiglätte 1 Teil, Ziegelmehl 10 Teile, Leinölfirnis 2 Teile. Wie Glaserkitt bereitet, durch Zusätze passend gefärbt: Weiß durch Zinkweiß, Rot durch Mennige, Braun durch Braunstein usw. Die zu kittenden Flächen müssen vorher mit Leinölfirnis getränkt werden. Der Bruch ist nicht sichtbar.

90. Glaserkitt zu erweichen. Ein Mittel ist Schmierseife, die mit der ungefähr gleichen Menge möglichst fein gepulverten Seifensteins — Ätznatron — gemischt wird, oder ein Gemisch von ungefähr gleichen Teilen Terpentinöl und Petroleum. Das eine oder andere der Gemische trägt man auf, läßt längere Zeit, z. B. über Nacht einwirken, entfernt den erweichten Kitt, trägt neues Gemisch auf und fährt so fort, bis der Kitt völlig entfernt ist.

91. Kitt für Porzellan und Steinzeug. Man koche die Gegenstände zusammen und zwar in abgerahmter Milch (sogenannter blauer Milch). Töpfe, Teller, Tassen, Terrinen, Blumentöpfe, Figuren usw., kurz, alle Gegenstände, die zerbrochen sind, aber sich wieder zusammenstellen lassen, werden fest zusammengepreßt und mit starkem Band straff umwunden, dann in einen möglichst passenden Kochtopf gelegt und soviel kalte Milch darauf gegossen, daß die Bruchstellen davon bedeckt sind. Nun wird der Topf aufs Feuer gesetzt und der Inhalt ungefähr ¼ Stunde kochen lassen. Dann nimmt man vom Feuer und läßt erkalten. Die Gegenstände werden nun herausgenommen und abgewaschen. Ferner kann man mit diesem Verfahren Porzellan- und Steingutsachen, die gesprungen sind, aber vorläufig noch zusammenhalten, auf die angegebene Weise wieder haltbar machen, z. B. Teller sind tadellos wieder zusammengekocht, selbst solche, die den Schaden schon vor längerer Zeit davongetragen hatten. Je schneller deshalb dies Verfahren des Zusammenkochens angewendet wird, desto tadelloser wird der Erfolg sein. Ein Versuch wird von der Wahrheit überzeugen.

92. Schweinslederne Stuhlsitze. Speisezimmerstühle aus Natureichenholz mit Schweinsledersitz kann man wie folgt auffrischen: Für das Holz nimmt man 10 g Salmiak auf 100 g Wasser und reibt es mit einem angefeuchteten Leinwandlappen gut ab. Die Schweinsledersitze wischt man mit Terpentinöl ab und danach mit schaumig gerührtem Eiweiß. Fettflecke entfernt man mit Hirschhornsalz, das in heißem Wasser aufgelöst wird; wenn das Wasser abgekühlt ist, reibt man das Leder damit tüchtig ab.

93. Kryställeis zu machen. Will man im Sommer zu irgend welchem Zwecke eine starke Kälte erzeugen, so kann man das auf folgende Weise erreichen. In einem irdenen Topf werden 25 g Wasser und 50 g Schwefelsäure gegossen, dieser Mischung werden 15 g pulverisiertes schwefelsaures Soda beigesetzt. Ein in dieses Gemisch gehängtes oder gestelltes Gefäß zeigt nach einiger Zeit Eis.

94. Chemikalien aufzubewahren. Chemikalien verderben, wenn man sie in Düten beläßt, sehr leicht und büßen infolgedessen an Wirksamkeit ein. Beabsichtigt man sie längere Zeit hindurch aufzubewahren, so bediene man sich geeigneter Glasgefäße mit gutem Verschluß und stelle sie, da manche Stoffe sich auch unter dem Einflusse des Tageslichtes zersetzen, im Dunkeln auf.

95. Reinigen von Petroleumflaschen. Nachdem man die Flaschen hat vollständig auslaufen lassen, gießt man soviel Benzin in die Flasche, daß die Wandungen vollständig damit bespült werden können. Hierauf verschließt man die Flaschen, schüttelt während 4—5 Tagen häufig um, gießt das Benzin mit dem darin gelösten Petroleum aus und wiederholt das Verfahren noch einmal. Danach läßt man die Flaschen geöffnet an einem warmen Orte stehen, damit das nicht abgelaufene Benzin verdunste, und spült einige Male mit kleinen Mengen fuselfreien Spiritus nach. Das Petroleumbenzin eignet sich zum Besprengen von Wollsachen gegen Motten.

96. Baumpfähle vor Fäulnis zu schützen. Holzstämme, die zu Baumpfählen oder Einfriedigungspfählen und ähnlichen Zwecken verwendet werden, leiden bekanntlich an dem Fehler, daß der in der Erde steckende Teil leicht fault. Neuere Mittel, z. B. das Imprägnieren einer Firnisschicht auf dem Holze kann nur das Faulen noch begünstigen, es sei denn, daß der Baumpfahl vollständig trocken ist, sowohl außen als innen. Das letztere ist eben bei der Konservierung des Holzes der Kernpunkt der ganzen Sache. Sind die Pfähle also wirklich trocken, so kann jedes Mittel, das dazu dient, die Feuchtigkeit von außen fernzuhalten, angewandt werden. Als besonders empfehlenswertes Mittel, das dazu noch den Vorzug der Billigkeit hat, ist das Ankohlen oder Anbrennen der Pfähle zu erwähnen; natürlich müssen die zu diesem Zwecke verwendeten Pfähle genügend dick sein.

97. Kupferstiche zu reinigen. Kupferstiche lassen sich von allen Wasser-, Stock- und anderen Flecken durch ein kurzes Chlorbad reinigen. Man überlasse bei wertvollen Kupferstichen diese Arbeit lieber einem Restaurator.

98. Anstrich für Fassaden. Soll der Anstrich durchaus zementfarben sein, so gibt es nichts Einfacheres, als dazu gleich Zement zu verwenden. Man rühre Zement mit Milch dick an und verdünne bis zur Streichfertigkeit mit Milch und Wasser. Allerdings wird es auf großen Flächen schwer sein, einen glatten, fleckenlosen Anstrich zu erzielen; man kann vorbeugen, indem man nur in den frühen Morgenstunden und nur an jeweils im Schatten liegenden Hausseiten arbeitet, niemals aber den Anstrich auf Flächen bringt, die von der Sonne beschienen und erwärmt werden. Ist der Mörtelputz sehr porös, so daß er das Wasser aus der Anstrichmasse zu stark anzieht, dann muß der Putz vorher angenäßt werden, sonst leidet die Wetterfestigkeit. Dieselben Maßregeln sind auch beim Kalkanstrich notwendig, der auch angewendet werden könnte, wenn man ihn durch Frankfurterschwarz und Ocker zementartig tönt. Ein guter Kalk gibt unter normalen Luftverhältnissen auf festem Putz einen ganz haltbaren Anstrich, allerdings darf eben die Luft nicht zu sehr von Rauchgasen oder sauren Dünsten geschwängert sein. Der Kalkfarbe läßt sich zur Erzielung größerer Haltbarkeit Milch, Quark oder das eigentlich für Anstrichzwecke bestimmte Kasein zugeben. Auch gepulvertes Wasserglas, schließlich, wenn die Kalkfarbe gleich aufgebraucht wird, ein kleiner Schuß von Natronwasserglas erfüllen den gleichen Zweck.

99. Feuchtigkeitsmesser. Man setzt ½ kg frisch gebrannten und pulverisierten Kalk in einem offenen Gefäß in den betreffenden Raum und läßt es bei geschlossenen Türen und Fenstern etwa 24 Stunden lang stehen.

Da der Kalk die Feuchtigkeit der Luft mit großer Begierde auffaugt, so erfährt er dadurch eine Gewichtszunahme, aus deren Betrag man leicht den Feuchtigkeitsgehalt der Zimmerluft feststellen kann. Beträgt dieser nach nochmaligem Abwiegen des Kalkes mehr als 1 %, so ist es entschieden von Nachteil, ein solches Zimmer zu bewohnen.

100. Spiegel auf ihre Güte zu prüfen. Man halte dicht an den Spiegel lose ein weißes Taschentuch. Erscheint dieses im Bilde so weiß wie in natura, so ist das Glas wasserhell; man wird aber häufiger finden, daß das Taschentuch grünlich, rötlich, gelblich usw. erscheint. Solche Gläser sind nicht gut. — Die Prüfung von Glasscheiben auf Farbenton geschieht genau in derselben Weise, nur nicht durch Vor-, sondern durch Hinterhalten eines weißen Tuches.

101. Spiegel zu reinigen. Man trage auf das Glas einen Brei von Schlemmkreide und Wasser auf und reibe mit einem sauberen Lappen trocken; die Kreide, die sich an dem Rahmen festgesetzt hat, wird am besten mit einem trockenen Pinsel entfernt. — Oder: Man siebe Indigo recht fein zu Pulver, damit keine Kritze oder Schrammen in den Spiegel kommen, feuchte ein leinenes Läppchen, in das Pulver getaucht, an und reibe den Spiegel damit ab, und zuletzt reibe man ihn mit einem weichen Leder ab. — Oder: Mattgewordene Spiegel und Spiegelgläser putze man mit Magnesia und Spiritus.

102. Praktischer Kerzenhalter. Die Herstellung ist sehr einfach, die Kosten sehr gering. Zur Herstellung benutze man dünnen, verzinkten Draht, der sich leicht biegen läßt. Davon schneidet man soviel Stücke von 25—30 cm Länge ab, als man Halter gebraucht. Diese Stücke drehe man spiralenförmig drei- bis viermal über ein Holzstäbchen, das nach unten konisch angespitzt ist und die Dicke der zu verwendenden Kerzen haben muß. Durch die konische Form des Stäbchens erreicht man, daß die Halter sich nach unten verengen und die Kerzen so gleichsam hineingedreht werden müssen. An ein Umfallen ist dann nicht mehr zu denken. Die freien Enden werden einigemal übereinander gedreht, so daß sie noch etwa 10—15 cm lang sind. Sie werden dann um die Zweige geschlungen. Halter mit längeren Enden lassen sich auch zwischen zwei benachbarten Zweige anbringen. Das Anbringen und Abnehmen erfordert wohl einige Mühe, doch wird diese reichlich durch die vielen Vorzüge der Halter belohnt. In diesem Halter stehen die Kerzen stets senkrecht oder können doch leicht in diese Lage gebracht werden. Das unangenehme Tröpfeln fällt ganz fort. Man kann die Halter jahrelang benutzen, ohne sie durch neue ersetzen zu müssen.

103. Rasches Ankleiden in Gefahr. Bei Unfällen, die sich in der Nacht ereignen, ist ein rasches Ankleiden von größter Wichtigkeit. Bricht z. B. Feuer im Hause aus und sind die jäh aus dem Schlaf Geweckten nicht imstande, sich rasch anzuziehen, so befinden sie sich in einer schlimmen Lage. Laufen sie dann barfuß und im Hemd umher, so erhöht das ihre Verwirrung und vermehrt das Gefühl der Hilflosigkeit. Der Anzug erhöht aber das Selbstbewußtsein des Kulturmenschen; in ihm treten wir sozusagen der Gefahr gewappnet entgegen. Auf diese psychologisch leicht erklärbare Tatsache ist von erfahrenen Feuerwehrbeamten wiederholt hingewiesen worden. Außer der Feuersgefahr können aber auch andere Notfälle während der Nacht eintreten,

in denen ein rasches Ankleiden sich erforderlich zeigt. Erleichtert wird dieses dadurch, daß man die zum Morgenanzug bestimmten Kleider zweckmäßig vor dem Bette ordnet. Jedes Kleidungsstück muß seinen bestimmten Platz haben. Dasjenige, das zuerst angezogen werden muß, soll zuoberst auf dem Stuhle liegen, dasjenige, das zuletzt an die Reihe kommt, zu unterst. Im Gegensatz hierzu bemerkt man bei vielen, daß sie die ausgezogenen Kleider durcheinander im Schlafzimmer niederlegen oder aufhängen. Im Notfall wird dann ein rasches Ankleiden nicht möglich, da in der Bestürzung die einzelnen Stücke nicht sogleich gefunden werden. Die peinliche Ordnung der Kleider vor dem Bette gehört darum zur richtigen Erziehung der Kinder. Man lehre sie frühzeitig, die einzelnen Kleidungsstücke beim Ausziehen in der angegebenen Reihenfolge niederzulegen und beim Aufstehen sich rasch anzuziehen. Auf das Befolgen dieser Ordnung muß so lange streng gedrungen werden, bis sie den Kindern zur Gewohnheit geworden ist.

104. Spielkarten zu reinigen. Man befeuchte ein leinenes Tuch mit einigen Tropfen Kölnisch Wasser und reibe damit die Spielkarten leicht ab, lasse sie nun einen Augenblick trocknen und reibe alsdann mit einem andern Tuche nach. Durch das Nachreiben erhalten die Karten ihren ursprünglichen Glanz und haben nun nahezu das Aussehen neuer Karten.

105. Ausgebrannte elektrische Birnen. Ausgebrannte elektrische Birnen lassen sich zu sehr niedlichen Ballons umwandeln, die man als Duftträger in den Kleiderschrank hängt oder als Fliegenruheplatz an Stelle der bekannten Seidenpompons an Lampen, Kronleuchtern usw. befestigt. Man häkelt zu diesem Zweck ein weitmaschiges Netz, welches genau um die Birne schließt und führt vom Rande dieses Netzes 3 oder 4 gehäkelte Stränge bis zum Rande eines kleinen chinesischen Körbchens, wo man sie befestigt. Diese Körbchen kauft man in einem Korbgeschäft. Die Birne bildet den Ballon, das Körbchen die Gondel. Man füllt sie, ihrem jeweiligen Zweck entsprechend, mit wohlriechendem Kissen oder läßt einige gemachte Blümchen hervorsprießen. Mit kleinen Schleifen oder Pompons verziert, ist es eine niedliche Spielerei.

106. Billige und gute Wäschezeichentinte kann man sich selbst herstellen. Man wirft gute, reine Eisenstückchen in eine Flasche und gießt so viel starken Weinessig darüber, daß dieser übersteht. Die Flasche wird dann in die Sonne gestellt und täglich einige Male geschüttelt, damit sich das Eisen gut auflöst. Nach 10 Tagen ungefähr seiht man die Flüssigkeit durch Löschpapier. Mittels Feder läßt sich mit dieser Tinte jedes Stück Wäsche zeichnen. Ist die Zeichnung einmal gut getrocknet, dann läßt sie sich nicht mehr auswaschen.

107. Gefrorene Scheiben aufzutauen. Gefrorene Scheiben tauen leicht, wenn sie häufig vermittels Verstäubers mit starkem Salzwasser besprüht werden. Der Erfolg ist überraschend.

108. Siegellack. Siegellack in Spiritus gelöst, kann im Haushalt zu mancherlei Zwecken, wie z. B. zum Lackieren von Blech, Holz usw. verwendet werden. Man gibt ihn in kleinen Stücken in eine Flasche, gießt Spiritus hinzu, schüttelt hin und wieder um, worauf nach mehreren Stunden die Lösung erfolgt sein wird. Der Auftrag der Lacklösung auf den betreffenden Stoff erfolgt wie gewöhnlich mit einem Pinsel.

109. Frostfreie Kiste. Man besorgt sich vom Kaufmann eine Kiste, deren Größe dem Bedarf entspricht. Außerdem noch eine, die in allen Seiten 10—15 cm größer ist. Beide stellt man ineinander und füllt den Zwischenraum fest mit Heu, und wo solches nicht zu beschaffen ist, mit Zeitungspapier aus. Es ist besonders darauf zu achten, daß die Deckel gut schließen.

110. Augengläser vor Beschlagen zu schützen. Man hat nur nötig, an jedem Morgen eine Kleinigkeit der gewöhnlichen grünen Schmierseife auf beiden Flächen der Brillengläser zu verreiben und diese dann wieder putzen, bis sie blank sind.

111. Buntglaspapier abzulösen. Buntglaspapier vor Fensterscheiben wäscht man mit einem Pinsel durch Bestreichen mit Natronlauge ab, die aber nicht zu stark sein darf.

112. Putzpulver für Glas. Man reibt Magnesia mit Benzin, so daß eine Masse gebildet wird, die hinreichend feucht ist, um Tropfen herauszupressen. Diese Mischung bewahrt man in gut verkorkten Flaschen auf, damit das leichtflüchtige Benzin zurückgehalten wird. Ein wenig von dieser Mischung wird auf ein Stück Watte oder Baumwolle getan und damit das Glas gerieben.

113. Laugenbeständiger Kitt. Der sogenannte Sorelzement, eine Verbindung von Magnesit mit Chlormagnesium, wäre geeignet, wenn auch die Füllmaterialien laugenbeständig sind, wie z. B. Asbestpulver oder Steinmehle. Gegen Ätzlaugen ist ein derartiger Zementkitt genügend beständig, er könnte erforderlichenfalls noch durch einen Anstrich mit ölfreiem Asphaltkitt besonders abgedichtet werden. An Stelle von Zement kann man auch Wasserglaskitt nehmen, so z. B. eine Mischung von 10 Teilen Glasmehl und 30 Teilen Schlemmkreide mit 60 Teilen verdünntem Wasserglas oder aber 5 Teilen Schwerspat, 45 Teilen Kaolin und 50 Teilen Wasserglas. Auch Braunstein und Zinkweiß, mit Wasserglas in geeigneter Weise angerieben, sind genügend widerstandsfähig. Schwefeleisenkitt (Rostkitt) läßt sich nur für eiserne Kittstellen verwenden. Ein solcher besteht z. B. aus einer Mischung von 57 Teilen Eisenfeilspänen, 1 Teil Schwefelblumen und 2 Teilen Chlorammonium. Diese Mischung wird mit Wasser breiartig angemacht und dann in die Kittfuge eingestrichen. Nach einigen Tagen rostet der Kitt fest an. Handelt es sich um emaillierte Gefäße, so wären die Eisenschmelzkitte wohl am besten angebracht, also z. B. eine Mischung von 30 Teilen Eisenfeilspänen, 48 Teilen Lehmpulver, 8 Teilen Borax, 4 Teilen Kochsalz und 10 Teilen Braunstein. Diese Mischung wäre mit Wasser, das zwecks besserer Bindung einen geringen Zusatz von Leim erhält, anzuteigen und in die Fugen einzustreichen. Sobald der Kitt angetrocknet ist, wird er vorsichtig mit einem Gebläse zur Weißglut erhitzt, wodurch er zusammensintert. Ebenfalls einen durch Hitze zusammenschmelzenden Glasurkitt liefert eine Mischung von 30 Teilen Bleiglätte, 42 Teilen Quarzsand und 28 Teilen Borax. Einen bei geringeren Temperaturen schmelzenden Schwefelkitt stellt man sich in der Weise her, daß man Schwefel vorsichtig schmilzt und in die dünnflüssige Masse soviel angewärmtes Graphitpulver, vermischt mit Eisenfeilspänen, einrührt, bis die Masse dick zu werden beginnt. Mit dieser durch Erhitzen wieder knetbar zu machenden Masse wird dann die Kittfuge ausgefüllt und durch Erwärmen mit einer Lötlampe zur festen Ver-

bindung gebracht. Die billigen Asphaltkitte (Muffenkitte, Dachmastix) werden im vorliegenden Fall nicht anwendbar sein, da sie nicht genügend hitzebeständig sind.

114. Glasflächen zu reinigen. Flecken von Mücken und anderen Insekten, Ölfarbspritzer und dergl. lassen sich auf ganz einfache Weise, ohne das Glas zu beschädigen oder zu verkratzen, und ohne viel Mühe, auch wenn die Flecken noch so alt oder hart sind, von der naßgemachten Fenster-, Bilder- oder Spiegelscheibe mit einem auf die Wappen- oder Zahlfläche gelegten Geldstück oder Münze entfernen. Die Wappenfläche wird an die Scheibe gedrückt oder daraufgelegt und einigemal damit hin- und hergefahren, die Flecken werden verschwunden sein, auch wenn dieselben noch so fein sind. Nur vergesse man nicht, die Scheibe vorher etwas anzufeuchten.

115. Kitt für Schildpatt. Man löst einen Gewichtsteil Mastix in einem Gewichtsteil heißen Leinöls, bestreicht mit dieser Lösung die Bruchränder, fügt sie zusammen und drückt die Bruchteile fest aneinander. Bei geschickter Ausführung ist die Reparatur, da der Kitt durchsichtig ist, kaum zu bemerken.

116. Kitt für Eisengerät. Ein kleisterartiger Brei wird angemengt aus 200 Teilen feinen, ölfreien Eisenfeilspänen, 1 Teil pulverisiertem Salmiak und 2 Teilen pulverisiertem Schwefel. Um die nötige Weichheit zu erzielen, gießt man eine entsprechende Menge Wasser dazu.

117. Kitt für Gummiwaren, Lederriemen usw. Fülle eine Flasche mit kleinen Guttaperchaschnitzeln: gieße Benzin darauf, bis die Flasche dreiviertel voll ist, schüttele sie in Zwischenräumen von einigen Tagen, bis die Mischung honigdick ist. Sie trocknet schnell und dient zur Ausbesserung von Gummischuhen und anderen Gummiwaren, als wasser- und luftdichter Flaschenkitt. Drei Auflagen dieser Flüssigkeit verbinden Lederwaren, Flicken und Gummisohlen fest. Um die ausgebesserten Stellen unsichtbar zu machen, schabe man die Ecke des Leders ganz dünn.

118. Fassaden zu reinigen. Ist die Fassade in glasierten Blendern oder einer besseren Sorte von Blendsteinen ausgeführt, so wird das billigste und einfachste Mittel eine verdünnte Salzsäurelösung sein. Ein gründliches Reinigen hiermit (mittels Stahldrahtbürste) und gehöriges Nachspülen mit klarem Wasser wird zu dem gewünschten Erfolg führen. Sind dagegen die Steine auf der Verblendseite rauh, so kann auch die ganze Fassade mit einem Sandstrahlgebläse gereinigt werden. Letzteres Verfahren wird viel bei An- und Umbauten angewendet, um dem alten Gebäudeteil das gleiche Aussehen des Neubauteils zu geben.

119. Waschmittel. Von einem guten Waschmittel wird verlangt, daß es schleim-, eiweiß- und fettartige Verunreinigungen sowie sonstige Schmutzteilchen von der Wäsche löst, so daß sie vom Wasser abgespült werden können. Diese Anforderung erfüllt am besten die Seife, und der Gehalt an dieser daher den Maßstab für die Güte eines Waschmittels. Sonstige Bestandteile von Waschmitteln sind: Soda, Wasserglas, Borax, Salmiak usw., welche auch mehr oder weniger Waschkraft besitzen. Soda und Wasserglas haben noch die schätzenswerte Nebenwirkung, das Wasser weich zu machen, greifen aber die Wäsche, wenn zu viel an-

gewendet, bald stark an. Waschpulver ist nichts weiter als ein Waschmittel in Pulverform. Es kann die obengenannten Bestandteile mit oder ohne Seife enthalten. Im allgemeinen wird man aber unter Waschpulver sogenanntes Seifenpulver verstehen. Im strengen Sinne des Wortes dürfte mit „Seifenpulver" eigentlich nur pulverisierte Reinseife bezeichnet werden; meistens enthalten aber erstere nur 25—40% reine Seife, das übrige ist Soda, Kristallwasser und vielfach Wasserglas, Borax, Salmiak, Harzseife und Terpentin. Da die besonders in hartem Wasser vorhandenen Kalk- und Magnesiasalze den Wascheffekt der Seife ungünstig beeinflussen, ist die Gegenwart einer nicht zu großen Menge Soda neben der Seife von Vorteil; es wird hierdurch etwaige durch entstandene Kalk- und Magnesiaseifen verursachte Fleckenbildung auf der Wäsche verhütet. Ein gutes Seifenpulver enthält zum Beispiel etwa 40 % Reinseife (wasserfrei), 30 % Soda (wasserfrei), 5 % wasserfreien Borax und 25 % an die genannten Bestandteile gebundenes Wasser. — Die Sauerstoffwaschmittel, die ein Bleichmittel, zum Beispiel Perborat, enthalten, bestehen ebenfalls aus Seifenpulver mit einem Zusatz von 10—15 % Perborat. Damit das Waschmittel sich gut hält, ist die Verwendung eines möglichst reinen Perborats anzuraten, welches mindestens 10 % aktiven Sauerstoff enthält.

120. Flüssiger Leim. 227 g Schellackgummi löst man in 1,14 l Spiritus und 1,362 kg weißen Leim in 4 l heißen Wassers auf. Man koche im Wasserbade in Blechtopf, direkt auf der Platte brennt der Leim leicht an. Nach erfolgter Auflösung vermischt man beide Flüssigkeiten, erhitzt sie bis zum Sieden, gibt nach und nach 227 g trockenes gepulvertes Bleiweiß, 28,3 g Ammoniakwasser, 1,14 l Kampferspiritus sowie 35 g Kochsalz hinein. Unter stetem Rühren einige Minuten kochen. Dann heiß auf Flaschen füllen. Leimt und kittet alles.

121. Alabaster reinigen. Etwaige Fettflecke entfernt man mit Terpentinöl und legt hierauf den betreffenden Gegenstand längere Zeit in Wasser, damit der daran haftende Schmutz sich auflöst. Ist dieses geschehen, so nimmt man den Gegenstand heraus, reibt ihn mit einem weichen trockenen Pinsel ab, bis er völlig trocken ist, und fährt zuletzt mit etwas gepulvertem Gips darüber.

122. Reliefmasse verbessern. Eine Reliefmasse aus Leichtspat, Roggenmehl, Dextrin und etwas Salizylpulver hat bezüglich der Farbenwirkung mancherlei Nachteile, wenn zu viel Dextrin zugesetzt wird und bei geringerem Dextringehalt haftet die aufgestäubte Bronze schlecht. Um die zur Herstellung von Reliefmasse dienende Mischung elastischer zu machen, empfiehlt es sich, beim Anteigen mit Wasser etwas Glyzerin zuzusetzen. Der Glyzerin- wie der Leimpulverzusatz bewirken auch ein besseres Anhaften des Bronzepulvers. Zum Überziehen der angetrockneten Reliefmasse mit Emaillelack empfiehlt sich vorher eine Grundierung mit Leinölfirnis oder mit einer besonderen Grundierungsemulsion. Soll die Masse auf Vorrat in verschiedenen Tönen hergestellt werden, so ist 1 Teil des Leichtspats, an dessen Stelle auch Kaolin genommen werden kann, durch irgendeine Mineralfarbe, wie z. B. Englischrot, Terra di Siena, französischen Ocker, Ultramarinblau, Ultramaringrün, Mineralschwarz usw. zu ersetzen. An Stelle der angegebenen Masse wäre vielleicht auch gleich eine andere plastische Masse anwendbar, welche ihre Plastizität auf lange Zeit hinaus beibehält und infolgedessen immer wieder verwendet werden kann.

Eine derartige Komposition ist z. B. folgende: 4 Teile Galipot, 16 Teile Japanwachs, 6 Teile Paraffin 50/52° und 10 Teile Talg werden durch Erwärmen verschmolzen, worauf man 64 Teile feinst geschlemmten Kaolin oder eine Mischung von diesem mit einer der genannten Mineralfarben einrührt und das Ganze später in der Wärme knetet. Die Masse haftet leicht an glatten Flächen und kann nach Gebrauch jederzeit wieder entfernt und durch Umkneten in andere Formen gebracht werden. Auf dieses Material gestäubte Bronze hält ohne weiteres fest. Soll mit Emaillelack gestrichen werden, so ist eine Vorgrundierung nicht erforderlich.

123. Luftreinigung. Man verbrenne in Räumen, wo es stark nach Essen oder sonst unangenehm riecht, auf einer Kohlenschaufel Bernsteinabfälle. Die Luft wird sofort rein.

124. Lavendelduft für Wohnräume. Ammoniak und Lavendelöl im Verhältnis 10 : 1 gemischt, oder Spiritus und Lavendelöl 1 : 10 desgl. vorzügliches Zimmerparfüm.

125. Kreidezeichnungen unverwischbar machen. Die auf ein Reißbrett gespannte Kreidezeichnung wird in schräge Lage gebracht und aus einem breiten Topf oder Glas von oben nach unten mit abgerahmter Milch übergossen. Altes Düsseldorfer Maler-Verfahren. Die Milch trocknet sehr rasch und hinterläßt keine Flecken.

126. Zelluloid zu kitten. Gegenstände aus Zelluloid kittet man, indem man die Bruchflächen für einige Augenblicke in Essigsäure taucht, sie dann aneinanderfügt und festbindet. Da Zelluloid in Essigsäure löslich, ist die Verbindung, sobald die Essigsäure verflogen, eine vollständige und die Bruchstelle kaum noch zu erkennen.

127. Alabaster reinigen. Figuren, die unansehnlich und schmutzig geworden sind, reinigt man mit schwachem Seifenwasser, dem etwas Salmiakgeist zugesetzt wird, vermittels eines langhaarigen Borstenpinsels, mit dem man leicht in alle Ritzen und Verzierungen der betreffenden Gegenstände gelangen kann. Auch die Politur des Alabasters verliert mit der Zeit an Glanz, man stellt sie durch Abreiben mit feinst gepulvertem und geschlemmtem kohlensauren Kalk (Calcasia carbonica praecipitata der Apotheken) mittels eines weichen feinenen Lappen wieder her.

128. Gipsfiguren zu reinigen. Man kaufe in einer Drogenhandlung Zinkweiß (nicht mit Bleiweiß zu verwechseln), löse dasselbe in 3—4 Eßlöffeln ungekochter Milch auf, so daß eine etwas sämige Masse entstand, und bestreiche damit mit Hilfe eines großen Tuschpinsels die grau gewordenen Figuren. Nachdem der erste Anstrich getrocknet ist, wiederhole das Verfahren. Die Masse reicht für 4 Köpfe nebst Konsolen, welche nun wieder wie neu aussehen. In der Farbe schadhaft gewordene Porzellanfiguren bestreiche mit Lack und tags darauf mit Goldbronze; sie sehen gut aus.

129. Marmorkitt. 12 Teile Zement, 6 Teile gelöschter Kalk, 6 Teile feiner Sand und 1 Teil Infusorienerde werden mit der erforderlichen Quantität Natronwasserglas zu einem dicken Brei verrührt. Die Bruchstellen des Marmors sind gut zu reinigen, namentlich an den Rändern, und dann mit dem Kitt zu bestreichen, worauf man sie fest aufeinanderpreßt und zusammenbindet,

damit aller überflüssige Kitt herausgedrückt wird; diesen wischt man sofort weg. Nach 24 Stunden ist die Masse fest und der Schaden somit geheilt.

130. Nähmaschinen von Ölharz zu befreien. Man bestreiche diejenigen Teile, welche geölt werden, mit Benzin und lasse es einige Minuten einwirken. Hat sich das verharzte Öl und der anhaftende Staub gelöst, so wische man alles, und zwar mit einem wollenen Lappen, sorgfältig ab und versehe die Teile mit bestem Maschinenöl.

131. Marmorplatte. Um eine schmutzig gewordene Marmorplatte schnell und mühelos zu reinigen, befeuchte man einen wollenen Lappen mit Petroleum und reibe die Platte strichweise ab.

132. Vergolden und Versilbern von Schrift. Man schreibt und zeichnet mit autographischer Tinte, die in besseren Schreibwarenhandlungen erhältlich ist, auf Papier, läßt etwa ¼ Stunde lang trocknen und tupft die Vorzeichnung dann mit Gold-, Silber- oder irgendeiner andern Bronze ein, wonach man den Überschuß an Bronze mit einem andern Wattebausch entfernt.

133. Schmutzränder an Eimern usw., der sich oft in Waschgefäßen, Eimern usw. bildet, kann leicht durch Abreiben mit Salz oder pulverisierter Soda entfernt werden. Noch einfacher ist es, wenn man zum Waschtoilettentuch 1 Stück Flanell verwendet. Ein einfaches Abreiben mit solch feuchtem Flanelltuch genügt, um jegliche Spur des Schmutzansatzes zu beseitigen. Selbstverständlich können auch Überreste von Wollwäsche zu solchen Tüchern verwendet werden.

134. Schuhsohlen haltbar zu machen. Man wendet vielfach Firnis an, den man auf die Sohlen aufträgt und einziehen läßt; ein Verfahren, das man so lange fortsetzt, bis das Leder keinen Firnis mehr aufsaugt. Bedeutend vorteilhafter ist es jedoch, wenn man an Stelle dessen Bernsteinlack verwendet, denn damit behandelte Schuhsohlen sind fast unverwüstlich. Man überstreicht sie damit, läßt den Auftrag bei mäßiger Wärme einziehen, trägt abermals auf und wiederholt das Verfahren so lange, bis das Leder gehörig getränkt ist. Da der Lack ziemlich schnell trocknet, so kann das damit behandelte Schuhwerk bald getragen werden. Noch feuchte Schuhsohlen müssen vor dem Präparieren natürlich erst gut getrocknet und von etwa anhaftendem Schmutze gereinigt werden.

135. Krummgebogene Maschinennadeln können noch lange benutzt werden, wenn man sie mittels einer kleinen Zange so lange ins Feuer hält, bis sie rotglühend sind, dann klopft man sie mit einem Hammer auf der Herdplatte gerade. Nun werden sie nochmals ins Feuer gehalten und dann gleich in kaltes Wasser gesteckt, damit sie wieder erhärten.

136. Über das Anzünden des Kohleneisens. Man knülle einige Papierstückchen zusammen und lege sie in den Ofen. Darauf kommen die Bügelkohlen, das Papier wird angezündet und der Ofen geschlossen. In 1—2 Minuten brennen die Kohlen, dann lege man sie mit einer Zange in das Bügeleisen, gebe Kohlen darauf, bis es voll ist, und schließe es. Es wird nun einige Male kräftig hin- und hergeschwungen. In 3 Minuten brennt es herrlich. Bei dieser Art des Anzündens ist keinerlei Gefahr.

137. Staub aus Kameras. Da es gar nicht so leicht ist, den Staub, der in das Innere einer Kamera eingedrungen ist, auf gewöhnliche Weise gänzlich zu entfernen, so empfiehlt es sich, die Reinigung nach folgender, zwar ziemlich alter, aber noch wenig bekannter Methode vorzunehmen: Man frottiert eine Siegellackstange derart, daß sie elektrisch wird, und bestreicht mit ihr in einer Entfernung von 2—3 mm nach und nach die Innenseiten des Apparates. Die Staubteilchen, welche von der Stange mit großer Begierde angezogen werden, werden abgewischt, die Stange neu frottiert, und der ganze Vorgang so lange wiederholt, bis die Reinigung gründlich erfolgt ist.

138. Tusche und Tinte auf Pausleinen. Um mit Tusche oder Tinte auf Pausleinen arbeiten zu können, präpariert man es kurz vor dem Gebrauch mit Talkum. Man tut von diesem etwas in einen kleinen leinenen Beutel und pudert damit die zu benutzenden Stellen, verreibt das Pulver ganz leicht und fegt die Überbleibsel von der Leinwand hinweg.

139. Heller Brennen der Petroleumlampe. Es kommt vor, daß der Docht sich schief schraubt und die Lampe infolgedessen düster brennt. Um dies zu verhüten, muß das Anstecken mit Sorgfalt geschehen. Während man die Lampe anzündet, drücke mit einem Kork fest auf die Stelle, welche sich höher schraubt, so lange, bis die Flamme rund herum gleich hoch brennt. Die Dochte trockne zuweilen in der Ofenröhre; sie brennen dann wieder besser.

140. Tapezieren. Nachdem die losen Tapetenteile von den Wänden entfernt sind, werden die ganzen Wandflächen mit Leimwasser gestrichen. Das Leimwasser erhält man, indem man ½ kg Tischlerleim in 3 l Wasser legt, 24 Stunden darin stehen läßt und dann kocht oder stark erhitzt. Nachdem dieser Leimwasseranstrich getrocknet ist, werden die Tapeten senkrecht, nachdem die eine Kante abgeschnitten und die Rückseite gleichmäßig mit Kleister bestrichen ist, an die Wandfläche gedrückt, und zwar mit einem Tuch oder einer Bürste, darauf von der Mitte aus festgerieben. Der Kleister besteht aus etwa 4 l kochendem Wasser und ½ kg Weizenmehl, je nach Beschaffenheit des Mehls. Die Tapeten müssen natürlich vorher auf passende Länge geschnitten werden. Nachdem sie befestigt sind, klebt man an der Decke entlang eine Borte, zuweilen auch eine schmalere Borte oberhalb der Fußleiste. Zu bemerken ist, daß bei der Tapeziererei, ausgeführt von ungeübten Händen, kein Profit zu finden ist.

141. Papiermaché-Schalen lange rein zu halten. Man muß sie nach jedesmaligem Gebrauch mit reinem Wasser ausspülen und sogleich gut trocknen. Reparaturbedürftige Schalen bessert man mit in Drogerien erhältlichem Asphaltlack aus. Man entfernt aus ihnen zunächst alle etwa noch vorhandenen Chemikalienreste, und zwar durch tüchtiges Wässern, trocknet sie unter eventueller Zuziehung von Wärme und bestreicht sie dann mit dem Lack. Nachdem der Auftrag trocken geworden, ist der Anstrich nochmals zu wiederholen.

142. Fensterbilder. Der Eisensepia-Druck. Man lege eine mit Gelatinelösung überzogene Glasplatte in eine Lösung, bestehend aus 200 ccm Wasser, 8 g Ammoniumferrizitrat, 1,5 g Silbernitrat und 1,5 g Weinsteinsäure und belasse sie darin etwa 3 Minuten. Dann stelle man die Platte zum Trocknen auf, was in einem dunklen staubfreien Raum zu geschehen hat. Da die Flüssigkeit sehr lichtempfindlich ist, so nehme man das Präparieren stets nur bei Lampenlicht vor. Im Dunkeln aufbewahrt, hält sie sich sehr lange

Zeit brauchbar. Ist die Platte trocken, so bringe man sie in Verbindung mit einem Negativ zusammen in den Kopierrahmen und kopiere so lange, bis das Bild in allen seinen Details eben sichtbar ist. Die Dauer der Kopierzeit beträgt nur einige Minuten. Hiernach lege man die Platte in gewöhnliches Wasser, worin man dieselbe nur so lange beläßt, bis sie eine gelbbraune Farbe aufweist, und dann in ein Fixierbad, das aus 50 ccm Wasser und 1 g Fixiernatron besteht. Hierin nimmt das Bild einen schönen braunen Ton an. Man nehme es nach 1—2 Minuten aus dem Bade heraus, wasche es kurze Zeit und trockne dann. Die fertiggestellten Glasbilder brauchen dann nur noch mit passender, in Handlungen photographischer Artikel erhältlichen Rähmchen versehen zu werden, wonach man sie am Fenster aufhängen kann. Da als Lichtquelle nur Tageslicht verwendet werden kann und das Kopieren eine etwas längere Zeit in Anspruch nimmt, so empfiehlt es sich, einen Diapositivkopierrahmen zu verwenden, der zum Zwecke des Nachsehens das Aufheben der Bildplatte von dem Negativ gestattet. Umklebt man Negativ und präparierte Glasplatte an einer Seite mit sogenannten Trockenklebestreifen, die man ebenfalls in photographischen Handlungen käuflich findet, so kann man auch einen gewöhnlichen Kopierrahmen verwenden.

143. Photographien, die im Dunkeln leuchten. Man tränkt irgend ein Papierbild, und zwar von der Rückseite aus, mit Rizinusöl, wodurch es transparent wird. Das überflüssige Öl ist mit einem sauberen Lappen zu entfernen. Ferner bestreicht man einen Karton auf einer Seite recht gleichmäßig mit Stärkekleister, doch so, daß sich nur eine ganz dünne Schicht bildet und streut dann sofort fein pulverisiertes Baryt in genügender Menge darüber. Da eine gleichmäßige Bedeckung des Kartons resp. der Schicht mit Baryt von Wichtigkeit ist, so empfiehlt es sich, mit einem weichen Pinsel mehrmals über sie, die sich in noch klebrigem Zustande befinden muß, hinwegzustreichen. Ist der Auftrag trocken, so überzieht man die Schicht mit Negativlack, kaschiert das Bild auf die präparierte Seite des Kartons auf und läßt es unter Anwendung von Wärme (am Ofen oder dergl.) trocknen. Ein solches Bild, dem Tageslichte ausgesetzt, leuchtet dann im Dunkeln.

144. Holzvergoldung zu reinigen. Holzvergoldungen reinigt man vorzüglich, indem man 1 Stück Zwiebel in rektifizierten Spiritus taucht und damit durch vorsichtiges Hin- und Herreiben Fliegenschmutz oder sonstige Unreinigkeiten entfernt. Unter dieser Behandlung leidet die Vergoldung nicht.

145. Amateurphotographie. Bildteile des Negativs, die nicht mitkopieren sollen, kann man auf folgende Weise abdecken: Man umzieht die auszuschließenden Bildteile, und zwar auf der Gelatineseite des Negativs mit chinesischer Tusche unter Zuhilfenahme einer Kugelspitzfeder und deckt dann die innerhalb der Kontur liegende Fläche mit einem Haarpinsel und der erwähnten Tusche ab. Sollte die Farbe von der Gelatineschicht schwer oder ungleichmäßig angenommen werden, so überreibe man die betreffenden Stellen mit einem in Äther mäßig angefeuchteten Wattebausch. Das Abdecken bzw. Konturieren gelingt am besten, wenn man sich eines Retouschierpinsels bedient.

146. Amateurphotographie. Das Aufbewahren unbelichteter Trockenplatten darf nie in einem Raum erfolgen, der feucht und dumpf ist,

oder in welchem Chemikalien lagern, da sonst eine Verschleierung der Platten unausbleiblich ist. Entnimmt man der Packung eine Platte, so lege man vor dem Einpacken der übrigbleibenden die nächste so um, daß ihre Schichtseite nicht nach außen kommt. Kommt diese nämlich mit dem Einschlagpapier in Berührung, so tritt ebenfalls, wenn auch erst nach längerer Zeit, eine Verschleierung der betreffenden Platte ein. Bedrucktes Papier (Zeitungspapier usw.) darf nie zur Verwendung gelangen. Da Trockenplatten auch durch manche Holzarten beeinflußt werden, so bewahre man sie nicht zu lange in Holzkassetten auf, denn manchmal ist die Einwirkung des Holzes auf Platten so groß, daß diese die Struktur desselben in voller Deutlichkeit wiedergeben. Behandelt man die Platten wie vorstehend angegeben, so werden sie bei sachgemäßer Exposition und Entwicklung selbst dann noch tadellose Negative liefern, wenn sie auch schon einige Jahre alt sind.

147. Öldruckbilder reinigen, indem man das Bild aus dem Rahmen nimmt und leicht mit einem in laues Wasser, dem man ein paar Tropfen Salmiakgeist beigefügt hat, getauchten Schwamm überwischt. Dann mischt man Eiweiß mit etwas Wasser, Kandiszucker und Gummiarabikum zu gleichen Teilen, gibt einige Tropfen Wermuttinktur hinzu und trägt diese Mischung mit einem weichen Läppchen gleichmäßig auf das Bild auf.

148. Hartspiritus. Festen Spiritus erhält man durch Vermischen von Spiritus mit Seife. Zu diesem Zwecke erwärmt man Spiritus auf 60—70 Grad, am besten in einem Wasserbade, dann gibt man kleingeschnittene Seife zu, rührt um, bis sich alles gelöst hat, und läßt zugedeckt erkalten. Dann schneidet man die Masse in Stücke und bewahrt sie in einer gutschließenden Büchse auf, da andernfalls der Spiritus im Laufe der Zeit verdunsten würde. Die Menge des Seifenzusatzes hängt ab von der Art der Seife; je härter die Seife ist, desto weniger braucht man. Im allgemeinen kommt man aus, wenn man ¼ Pfd. Seife auf 1 l Spiritus verwendet. Sollte die zu benutzende Seife ziemlich weich sein, so würde man mehr anwenden müssen, was sich ja durch einen Versuch leicht feststellen läßt. Sehr geeignet ist harte einfache Wasch- oder Küchenseife, auch kann man Seifenreste mit verwenden und die Masse mittels eines spirituslöslichen Farbstoffes beliebig färben. Beim Abbrennen schmilzt die Seifenmasse natürlich infolge der entstehenden Hitze; man muß sie also in schalenähnlichen Unterlagen abbrennen.

149. Wasserfester Leim. a) Einen wasserfesten Leim gibt eine dicke Lösung aus Schellack und gleichviel Kolophonium in Spiritus. Brennspiritus würde ev., falls Geruch nicht stört, ausreichen. b) Eine Lösung von 1 Teil Zucker in 5 Teilen Natronwasserglas. c) Gelatine oder Leimlösung wird mit Formaldehyd versetzt, z. B. auf ¼ l Leim 2 Eßlöffel Formalin. Bei Anwendung der Leime b und c muß das Metall fettfrei sein, also ev. vorher mit Spirituslappen abgewischt werden, Leim c läßt sich nur frisch angesetzt verwenden. d) Ein sehr guter, aber etwas teurer Leim ist eine Auflösung von nicht vulkanisiertem Kautschuk in Benzin.

150. Klebemittel. Ein gutes, ausprobiertes Klebemittel, das Papier auf Metall (Weißblech) befestigt und von Feuchtigkeit nicht angegriffen wird, ist heller Spirituslack.

151. Herbstlaub zu konservieren. Man schneidet schöne Zweige ab, stellt sie 2 Tage kalt, am besten in den Keller. Am dritten Tage bügelt man jedes einzelne Blättchen mit einem lauwarmen Eisen aus und kann dann den Strauß jahrelang aufbewahren.

152. Zelluloid-Türschoner. Gegen das Abgreifen der Anstrichfarbe an den Türen gab es bis jetzt kein Mittel, das seinen Zweck vollständig erfüllt hätte. Erst seit Einführung der Zelluloid-Türschoner kann man den Türen einen wirklichen Schutz geben. Derartige Türschoner werden in allen Farben und Größen, sowie nach jedem Profil, glatt oder gebogen, geliefert, sind nur 1 mm stark und können darum so angebracht werden, daß das Schloßblech, nachdem der Schoner angeschlagen ist, wiederum obendrauf gesetzt wird. Man kann aber den Schoner auch ausschneiden. Bei den Kastenschlössern wird er in 2 Stücke geteilt und das eine Teil oberhalb, das andere unterhalb des Schlosses aufgesetzt. Auch als Tapetenschutz oberhalb der Waschtische angebracht, haben die Platten großen Anklang gefunden. Auch für den Hausbesitzer ist die Anschaffung solcher Türschoner nicht etwa ein Luxus, sondern lediglich eine Ersparnis, denn das fortwährende Ausbessern der Türen schafft Ärger und kostet Geld.

153. Kitt für Gipsfiguren. Man stellt eine schwache Lösung von Gummiarabikum in Wasser her, fügt unter fortwährendem Umrühren feinsten Gips, und zwar bis zur Breikonsistenz, hinzu, und bestreicht mit der erhaltenen Masse die Bruchstellen, wonach man sie fest aneinander preßt.

154. Lack, der weder klebt noch springt. Für solche Zwecke geeigneter Lack ist der Zaponlack. Man imprägniert das Papier damit, indem man ihn aufstreicht oder mittels eines Gebläses aufstäubt. Zaponlack kann man sich aus farblosen Zelluloidabfällen selbst herstellen. Man übergießt zu diesem Zwecke 2 Gewichtsteile Zelluloid mit 20 Gewichtsteilen Azeton, läßt einige Tage unter Umschütteln stehen; wenn sich alles gelöst hat, gibt man noch 80 Teile Amylazetat hinzu und läßt auch wieder einige Tage stehen. Zelluloid ist ja eine sehr leicht brennbare Substanz. Zaponlacküberzüge sind daher auch leicht brennbar; seit einigen Jahren hat man einen vorzüglichen nicht brennbaren Zelluloidersatz, das sogenannte Zellon, eine Azetylzellulose. Die Lösung einer solchen unverbrennlichen Azetylzellulose in Azeton — Zellit — wird ebenso wie Zaponlack verwendet.

155. Kitt für Bronze. Ein Stückchen Kreide schabt man fein in etwas frisches Eiweiß zu einem dicken Brei. Dies gibt einen vorzüglichen, billigen und einfach zu bereitenden Kitt für Gefäße, die nicht mit Wasser in Berührung kommen.

156. Reinigen der Teppiche. Teppiche sollten nie von rechts geklopft werden. Da auf dieser Seite der Staub liegt, wird er sonst in das Gewebe hinein- statt herausgeklopft. Das Bürsten erfolgt dann von rechts, und zwar verwende man nicht zu harte Bürsten und Besen, da ihre Borsten nicht nachgeben und über die Fäden hinweggehen, ohne dazwischen zu kommen. Sie nehmen nur die Wolle hinweg. Bei großen, schwer zu regierenden Teppichen kann man sich auf längere Zeit mit folgendem Verfahren helfen: Ein reines, möglichst neues Scheuertuch, das man nur zu diesem Zwecke gebraucht, taucht man in sauberes Wasser, wringt fest aus und reibt den Teppich möglichst

kräftig strichweise damit ab. Das Tuch muß öfters sauber ausgewaschen und das Wasser, sowie es trübe ist, erneuert werden. Der Schmutz wird so, ohne zu stäuben, aufgenommen, und selbst der empfindlichste Teppich leidet keinen Schaden. Wiederholt man dieses Verfahren bei einem vielbenutzten Zimmer täglich, so wird man beim Aufnehmen des Teppichs unter diesem kaum eine dünne Staublage finden.

157. Damast-Appretur. Die schönen Muster der Damastwäsche kommen viel besser zur Geltung, wenn man dem Spülwasser resp. Blauwasser etwas Mehlsuppe (von Weizenmehl) beifügt. Man rechnet auf 3 Eimer Spülwasser 1 l dünnflüssige Mehlsuppe. Gut durchseihen, damit die beim Kochen leicht entstehenden Klümpchen zurückbleiben. Sollte die Wäsche etwas zu trocken sein, so ist es ratsam, sie vor dem Rollen leicht einzusprengen. Der schöne Glanz der Wäsche, den das Verfahren erzeugt, lohnt die kleine Mühe reichlich.

158. Anlaufen der Fenster. Gegen das Schwitzen der Fensterscheiben gibt es ein recht bewährtes Mittel. Man löst 55 g Glyzerin in 1 l 63 % igem Spiritus auf. Sobald diese Mischung klar wie Wasser aussieht, taucht man einen Leinwandlappen hinein und reibt damit die innere Fläche der Scheibe ab. Empfindet man den Geruch dieser Mischung als störend, kann man ihr etwas Bernsteinöl zusetzen.

159. Lederstühle auffrischen. Es gibt unter dem Namen Lederlacke, Lederappreturen, Lederaufbürstfarben usw. fertige spirituöse Lösungen in allen möglichen Nuancen, die auf das Leder gestrichen werden. Man erhält diese Präparate in Drogerien oder Sattlergeschäften. Diese Präparate geben dem Leder gleich Glanz; sonst kann man auch einfach entsprechend gefärbte Spiritusbeizen, wie sie jeder Drogist zubereiten kann, benutzen, und damit das Leder bestreichen und nach dem Trocknen mit Ledercreme oder Parkettwachs blank reiben. Will man ganz radikal vorgehen, dann entfernt man aus dem Leder, sofern es sich um echtes Leder handelt, das Vaselin gründlich durch Abreiben mit Benzinoform, reinigt dann durch Abreiben mit einer Lösung von Hirschhornsalz in lauwarmem Wasser das Leder, und wenn es dann noch nötig sein sollte, färbt man auf eine der angegebenen Weisen.

160. Die Fleischhackmaschine. Man kann sie zu den verschiedensten Zubereitungen von Fleisch und Gemüse gebrauchen. Sie läßt alles geduldig passieren, was zu einer Fleisch- oder anderen Farce gehört. Bei falschem Hasen (Wiegebraten) geht Fleisch, Zwiebel und geweichtes Weißbrot hintereinander durch mit dem Nutzen, daß alles gleichmäßig klein ist und besser verteilt werden kann. Will man Fett ausbraten und treibt es zu diesem Zweck durch die Maschine, wird man erstaunt sein, wie wenig Rest (Grieben) bleibt. Für Magenkranke und Kinder tut man gut, den Schinken auch durch die Maschine zu drehen, er ist dann leicht verdaulich und es kann jedes Stückchen mit verbraucht werden. Selbst übrig gebliebenes Rindfleisch schmeckt zum Butterbrot ganz gut, wenn man es durchdreht und mit Zwiebel (fein geschnitten), Pfeffer und Salz reicht. Wenn man Grün- oder Braunkohl abgekocht hat, auf dem Durchschlag abtropfen läßt und ihn dann durch die Maschine dreht, ist die Arbeit gegenüber dem Schneiden

oder Kleinwiegen Spielerei, abgesehen davon, daß er so fein zerschnitten leichter gar kocht. Mit Spinat ist es ebenso. Sobald er abgewellt und auf dem Durchschlag abgetropft ist, wird er durchgetrieben, er behält dann die schöne grüne Farbe, die, wenn man ihn vorher länger kochen läßt, leicht nachläßt. Nachher dünstet er sehr rasch gar. Daß die Zerkleinerungsmaschine gründlich und schnellstens zu reinigen ist, ist selbstverständlich.

161. Klopfer für Seidenpolster. Für Polstermöbel, die mit zarten, feinen Stoffen überzogen sind, stellt man sich vorteilhaft einen Klopfer aus Tuchstreifen her, mit dem man die Möbel vom Staub befreien kann, ohne das feine Gewebe anzugreifen. Man zerschneide das Tuch in daumenbreite Streifen, 40—50 cm lang, und binde sie mit einem starken Bindfaden zusammen. Als Griff kann man ein Lederband benutzen, das man mit einbindet.

162. Feuchte Wohnung. Um Feuchtigkeit aus Räumen zu entfernen, gibt es nur ein Mittel, und das ist das Austrocknen. Um schnell zum Ziele zu gelangen, wähle man die Trockenheizung. Langsam kommt man auch zum Ziele, wenn man die feuchten Wände mit Kosmospappe benagelt und dann verputzt. Billiger käme man ev. zum Ziele, wenn die feuchten Flächen mit „Pinol", kein Teerprodukt, sondern aus der Schwarzföhre gewonnen, überstrichen würden.

163. Trockene Keller. Um die Keller stets trocken zu erhalten, streut man Chlorkalium als Pulver auf ein schräg gelegtes Brett, so daß an das untere Ende ein Topf oder eine Schüssel gestellt werden kann. Das Chlorkalium zieht die Feuchtigkeit an und zwar doppelt so viel als sein eigenes Gewicht beträgt. Je feuchter nun die Kellerluft ist, desto rascher läuft der Kalk breiartig in das untergestellte Gefäß. Wird das darin angesammelte Wasser alsdann abgedampft und der Kalk wieder getrocknet, so kann er immer von neuem verwendet werden. Bei diesem Verfahren wird man stets trockene Luft im Keller haben und die darin aufbewahrten eingemachten Früchte usw. werden sich sehr gut und lange halten.

164. Benzin. Wohl in jedem Haushalt wird Benzin aufbewahrt. Leider hat jedoch das Benzin die Untugend, sich, sobald die Flasche nicht ganz fest verkorkt ist, schnell zu verflüchtigen. Es empfiehlt sich deshalb, diese Flüssigkeit in einen Zustand aufzubewahren, der ihr ein Verflüchtigen unmöglich macht; es geschieht dies in Gestalt von gelatiniertem Benzin. Dasselbe wird auf folgende Weise hergestellt: 120 g weiße Seife werden geschabt und in 180 g heißem Wasser in einer Literflasche vollends aufgelöst. Sodann werden 30 g Salmiakgeist zugesetzt und es wird soviel Wasser nachgefüllt, daß die Flasche zu 3 Viertel gefüllt ist, worauf das ganze tüchtig durchgeschüttelt wird. Von dieser Seifenlösung gibt man einen Teelöffel voll in eine Viertelliterflasche, gießt etwas Benzin darauf und schüttelt stark durch. Ist die Mischung völlig vollzogen, so gießt man unter stetem Schütteln Benzin nach, bis die Flasche voll ist. Das auf diese Weise entstandene gelatinierte Benzin nimmt alle Flecken weg, ohne auch den zartesten Farben zu schaden, und es hat den Vorzug, sich nicht zu verflüchtigen. Die eingangs beschriebene Seifenlösung läßt sich zur weiteren Herstellung gelatinierten Benzins in gut verkorkter Flasche lange Zeit aufbewahren.

165. Möbel abzureiben. Möbel lassen sich leicht und sauber auf folgende Art abreiben: Man schütte in eine Schüssel einen Eßlöffel voll Leinöl, zwei Eßlöffel voll Spiritus und gieße darauf, damit sich beide Teile verbinden, heißes Wasser. Mit dieser Flüssigkeit reibe man die Möbel gründlich ab und poliere solche, wenn sie trocken sind, mit Leinwandtüchern nach. Zu empfehlen ist, da neue Möbel ausschlagen (schwitzen), die ausgeschwitzten Stellen vor dem Abreiben mit Leinöl einzureiben und eine Nacht damit stehen zu lassen. Das Öl macht die Stellen weich. Durch eine derartige Behandlung der Möbel erzielt man eine blitzblanke, von allem Schmutz befreite Politur, so daß man sich darin spiegeln kann.

166. Zinkeinsatz. Durch Abreiben mit Sand, am besten feinkörnigem Flußsand, erhält man den Zinkeinsatz schön blank, die Behandlung mit Sand, der etwas nachgefeuchtet wird, greift das Zink nicht mehr an, als die Reinigung mit Salzsäure.

167. Silber zu reinigen. Silberbestecke braucht man nicht zu putzen, wenn man sie täglich gleich nach dem Essen für sich allein mit Sodawasser und einem Zusatz von Salmiak abwäscht, gut trocknet und mit einem wollenen Tuch tüchtig nachpoliert. Das Silber sieht dann stets glänzend und weiß, wie frisch geputzt, aus. Für andere Silbergegenstände, die geputzt werden müssen, kann man eine gute Silberseife auf folgende Weise herstellen: Man nimmt 375 g geschnittene Seife — es können auch die Reste von Toilettenseifen, jedoch dürfen keinerlei medizinische Seifen dabei sein, — und kocht sie in ½ l Wasser etwa 5 Minuten lang, fügt dann 375 g gute Schlemmkreide hinzu, rührt tüchtig um und läßt die Masse abkühlen.

168. Flecken aus photographischen Platten. Falls es sich um Negative handelt, die schon lange Zeit gestanden haben, ehe sie mit Sublimat verstärkt wurden, kann das Hornigwerden der Gelatine Veranlassung zur Fleckenbildung geben. Bei frisch entwickelten, verstärkten Negativen ist fast immer ungenügendes Fixieren (zu stark ausgenutztes Bad) oder schlechtes Auswaschen der Platten nach dem Fixieren oder zwischen Bleichen und Schwärzen die Ursache der Fleckenbildung. — Wenn die Flecke nur auf der Oberfläche und nicht in der Schicht sitzen, lassen sie sich meist dadurch entfernen, daß man die Platte einige Zeit in stark verdünnte Salzsäure legt, worauf später die Oberfläche unter Anwendung eines Wattebausches gesäubert wird. — Zur Beseitigung der braunen Färbung erscheint es ratsam, die Platte zunächst einige Zeit in ein gut angesäuertes Fixierbad zu legen, in dem allerdings die Verstärkung auch wieder verschwindet. Hilft dieses Mittel nicht, so könnte man es mit einem alten Tonfixierbad versuchen, in dem das Negativ ohne Schaden 24 Stunden verbleiben kann. Ein absolut sicheres Mittel läßt sich bei der Mannigfaltigkeit der Fehlerursachen leider nicht geben.

169. Zerbrochener Bernstein läßt sich auf folgende Weise kitten: Man beschafft sich aus der Drogerie etwas Schellackfirnis, bestreicht damit die Bruchstellen mäßig, preßt die genau gepaßten Stücke zusammen, umbindet sie dann mit Band und überläßt sie dem Trocknen. Nach etwa 8 Tagen entfernt man die Umbindung und beseitigt an Stellen, an denen Kitt hervorgetreten ist, diesen mit Hilfe eines kleinen Federmessers.

170. Kitt für Bronzen. Man nimmt Bleiglätte und Glyzerin, bereitet daraus einen Teig und bestreicht damit die betreffenden Stellen, wonach man sie kurze Zeit aufeinander preßt und dann mit Band umbindet. Nach etwa 10—12 Stunden kann dasselbe, da der aufgetragene Kitt inzwischen erhärtet ist, behutsam entfernt werden.

171. Mörtel zum Mauern. In einem Kalkofen frisch gebrannter Kalk wird in eine sogenannte Kalkbank getan; diese ist ein Rechteck von etwa 1½ m im Quadrat mit einem aufziehbaren Verschluß. Auf 1 Eimer Kalksteine gießt man 1 Eimer kaltes Wasser. Darauf entwickelt sich sehr bald ein Zerspringen der Kalkstücke, die in Staub zerfallen. Dies Zerfallen muß sofort durch weiteren Aufguß von kaltem Wasser inhibiert werden. Man muß nach und nach so viel Wasser zugießen unter stetem Rühren, daß eine dünne Kalkmilch entsteht. Diese Kalkmilch läßt man durch den Schieber der Kalkbank in eine dicht daneben aufgeworfene Grube einlaufen und darin solange stehen, bis das Wasser in die Erde eingezogen ist und der Kalk eine feste schmierige Masse bildet. Soll nun damit gemauert werden, so schüttet man scharfen Mauersand in die Kalkbank und mischt soviel von dem erstarrten Kalk aus der Grube dazu, als nötig ist, und rührt es unter Wasserzuguß durcheinander, auf 9—10 Teile Sand 1 Teil Kalk.

172. Um das Nachrieseln von Kalk zu verhüten, wie es entsteht, wenn man Haken oder Nägel aus der Wand entfernen muß, verstopfe man die Öffnung sofort mit einem entsprechenden Stückchen Watte.

173. Gips. Um das zu schnelle Hartwerden des Gipses zu verhüten, füge man demselben nach dem Wasserzusatz etwas Bierhefe hinzu.

174. Das Weißen der Ställe. Eine Arbeit, die in jedem landwirtschaftlichen Betriebe alljährlich wenigstens einmal geschehen sollte, ist das Weißen der Ställe. Abgesehen davon, daß ein geweißter Stall sauberer und freundlicher aussieht als ein ungeweißter und das Vieh sich in einem solchen Stalle besser abhebt und vorteilhafter präsentiert, sollte das Weißen schon aus hygienischen Gründen geschehen. Durch den ätzenden Kalk werden Millionen von an den Wänden und Decken haftenden Pilzen und Krankheitskeimen und auch die Fliegenbrut vernichtet und unschädlich gemacht. Der für das Vieh so lästigen Fliegenplage wird besonders wirksam gesteuert, wenn man dem zu verwendenden Kalke Alaun zusetzt. Durch die adstringierende Wirkung des Alauns werden nämlich die Fliegen der an ihren Beinen befindlichen klebrigen Flüssigkeit beraubt und so vernichtet. Mit den heute überall gebräuchlichen Anstrichapparaten, die bei einiger Übung von jedem Arbeiter gehandhabt werden können, kann das Weißen auch ohne einen nicht immer erhältlichen Maurer überall rasch und billig ausgeführt werden. Den unteren Teil der Stallwände und die etwa vorhandenen Säulen streicht man am besten in einer ungefähren Höhe von 1½ m vom Erdboden mit Steinkohlenteer, wodurch einerseits der ganze Stall gefälliger aussieht und andererseits die desinfizierende Wirkung des Kalkanstriches durch den Steinkohlenteer noch erhöht wird. Bei der Arbeit des Weißens muß aber darauf geachtet werden, daß etwa vorhandene Schwalbennester nicht zerstört oder die in den Nestern befindlichen jungen Tierchen nicht vernichtet werden. Unter den verschiedenen,

zur Gesundhaltung des Viehes uns zu Gebote stehenden Mitteln ist das Weißen der Ställe eines der notwendigsten und billigsten.

175. Heizkörper zum Plätten. Die Heizkörper der Zentralheizung können den im Winter reisenden Damen sehr gut das Spirituseisen ersetzen; man muß sie natürlich gründlich abstäuben. Ist man eingeregnet, ziehe man, ins Hotel zurückgekehrt, Schleier, Handschuhe, Rocksaum, natürlich alles links, über die Heizkörperrippen. Alles ist wieder frisch. Handschuhe muß man natürlich, besonders Glacé und Dänen, sofort wenden und glatt ziehen, damit sie nicht hart werden.

176. Kitt für Gußeisenporen. 30 Teile feuerfester Ton, 12 Teile Eisenfeile, 6 Teile Braunstein, 3 Teile Kochsalz und 3 Teile Borax fein gepulvert und innig gemengt, alsdann mit Wasser angefeuchtet, daß ein dicker Teig entsteht, worauf derselbe in die Poren und sonstigen Gußfehler fest eingeklopft wird. Das Trocknen des Kittes hat langsam zu geschehen, worauf das Erhitzen der gekitteten Stelle bis zur Weißglut stattfindet, wobei durch Schmelzen der Kitt für immer haftet.

177. Amateurphotographie. Fixieren bei Tageslicht. Um den Aufenthalt in der Dunkelkammer abzukürzen, empfiehlt es sich, das Ausfixieren der Negative bei gedämpftem Tages- oder gewöhnlichem Lampenlicht vorzunehmen. Man wasche die Negative in der Dunkelkammer nach dem Entwickeln gehörig aus, lege sie in das Fixierbad und bringe sie hierin zum Zwecke der weiteren Behandlung ans Tageslicht. Sind alle Entwicklerreste aus der Schicht entfernt, so gilt eine Schleierbildung als völlig ausgeschlossen.

178. Gekrümmte Weichselrohre. Gekrümmte Weichselrohre sind bei langen Tabakpfeifen eine häufige Erscheinung. Sie ist darauf zurückzuführen, daß das Weichselholz, das durch Ausbohren in ein Rohr umgewandelt wurde, nicht von Natur gerade war, sondern, um es der Länge nach durchbohren zu können, erst künstlich von seiner Krümmung befreit werden mußte. Mit der Zeit stellt sich dann bei dem Holz die Neigung ein, wieder in seine ursprüngliche Form zurückzukehren. Das Geraderichten wird daher von Zeit zu Zeit wiederholt werden müssen. Es geschieht auf folgende Weise: Man schlägt das gekrümmte Rohr, nachdem man es innen zunächst mit Spiritus, dann mit Wasser gereinigt hat, in ein nasses Tuch ein, legt es mit der nach außen gebogenen Seite auf einen mäßig warmen Herd und läßt es dort so lange liegen, bis es völlig trocken geworden ist. Die Krümmung wird danach verschwunden sein. Zu empfehlen ist, nach dieser Prozedur durch das Rohr eine Schellacklösung zu gießen, und zwar so, daß die Innenwände überall davon bespült werden. Dadurch verhütet man auf längere Zeit, daß sich das Krümmen wiederholt.

179. Kupferstiche. Unansehnlich gewordene Kupferstiche lassen sich, ohne daß der Druck dabei leidet, auf folgende Weise reinigen: Man befeuchtet den betreffenden Stich unter Zuhilfenahme eines sauberen weichen Schwammes auf beiden Seiten mit kohlensaurem Ammoniak enthaltendem Wasser (10 Pf. Ammoniak, ¼ l Wasser), spült ihn mit Wasser ab, befeuchtet ihn mit etwas Weinessig enthaltendem Wasser und spült dann mit Chlorkalkwasser (1 Teil Chlorkalk, 25 Teile Wasser) nach. Das Trocknen des Druckes erfolgt zwar am besten in der Sonne, doch kann es auch an der Luft vorgenommen

werden. Handelt es sich nur um Entfernung gelber Stockflecken, so kann man solche wie folgt entfernen: Man legt den Stich in eine Auflösung von 1 Teil Chlorkalk in 20 Teilen Wasser und beläßt ihn darin so lange, bis das nichtbedruckte Papier gehörig weiß geworden ist. Dann legt man ihn in reines, wiederholt zu wechselndes Wasser, worin er etwa zwei Stunden verbleibt, und trocknet dann.

180. Gemälde zu flicken. Gemälde, die Löcher bekommen haben, flickt man auf folgende Weise: man kocht von Stärkemehl und Wasser einen Brei, streicht ihn auf dünne Leinwand und klebt ihn von hinten auf die Malerei, läßt trocknen, überstreicht dann das Gemälde an der Stelle, an der es geflickt ist, mit schwarzem Wachs und übermalt es hierauf mit den passenden Farben.

181. Möbelpolitur. Eine vorzügliche Möbelpolitur erzielt man durch Anwendung folgender Methode: Man nimmt einen kleinen irdenen Topf oder ein Porzellangefäß, gibt in dasselbe 15 g weißes Wachs und ebensoviel Terpentinöl, bindet es mit einem Blatt Papier zu und stellt es dann in heißes Wasser. Hat sich die Schmelzung des Wachses vollzogen, läßt man etwas abkühlen und fügt der Mischung noch 8 g Weingeist hinzu, wonach man das Ganze gehörig verrührt. Die Masse ist dann gebrauchsfertig und kann zum Abreiben der Möbel, wozu man sich eines weichen, trockenen Tuches bedient, verwendet werden. Das Mittel muß, falls es nicht sofort Verwendung finden soll, in einem gut verschlossenen Gefäß, z. B. in einer kleinen Salbenbüchse mit Korkstopfen, aufbewahrt werden.

182. Farbiger Polierwachs. Zur Herstellung farbiger Polierwachse bedient man sich hellfarbiger Wachssorten. Nachstehende Kompositionen dürften geeignet sein: 6 Teile Karnaubawachs, 12 Teile raffiniertes Montanwachs, 8 Teile französisches Harz, 64 Teile Paraffin 48/50 °, oder 10 Teile Karnaubawachs, 15 Teile Bienenwachs, 15 Teile Japanwachs und 60 Teile Paraffin 48/50 °. Diese stellt man durch einfaches Zusammenschmelzen auf dem Wasserbade oder über direktem Feuer her. Gefärbt wird mit beliebigen öllöslichen Teerfarbstoffen, von welchen 2—6% genügen. Will man das Polierwachs in Salben- oder dickflüssiger Form anwenden, so schmilzt man 30 Teile einer der obigen Wachskompositionen auf dem Wasserbad und verdünnt mit 70—100 Teilen Terpentinöl oder Schwerbenzin oder einer Mischung beider.

183. Auseinandergezogener Pitschpine-Fries. Die entstandenen Fugen sind mit passend gefärbtem Glaserkitt zu verschmieren.

184. Rauchender Schornstein. Der Schornstein muß so hoch gezogen werden, daß er ½ m über den First reicht.

185. Rostschutz für Stahldraht. Soll der Stahldraht nur auf dem Lager vor Rost geschützt werden, so genügt gründliches Einfetten mit Vaseline, konsistentem Fett u. dgl. Talg ist nicht zu verwenden, da dieser oft geringe Mengen organischer Säuren, wie Stearinsäure, enthält und infolgedessen die Möglichkeit des Rostens nicht ausschließt. Soll der Stahldraht bei späterem Gebrauch vor Rost geschützt werden, so ist ein dauernder Rostschutz schwerlich zu erzielen, sobald der Draht sein ursprüngliches Aussehen behalten soll. In diesem Fall kann er nur mit einer farblosen Lackschicht versehen werden, die aber je nach Beanspruchung des Drahtes von kürzerer oder längerer Schutzwirkung ist.

186. Proportionalmeter. Unter der Bezeichnung Proportionalmeter ist ein Schneidermaßband zu verstehen, das auf der einen Seite die Zentimetereinteilung hat, auf dessen anderer Seite sich aber fünf Maßstäbe befinden, mit welchen jede beliebige, mit Zentimetermaßen bezeichnete Schnittzeichnung ohne Berechnung für 3 andere Körpergrößen verkleinert und für zwei weitere Körpergrößen vergrößert werden kann. Die Vorteile, die diese neue Erfindung bietet, liegen auf der Hand und der Proportionalmeter dürfte sich daher im Haushalt sowohl, wie im Schneiderbetrieb bald einbürgern.

187. Photographische Retusche. Man überspritzt mittels eines pneumatischen Spritzapparates das ganze Bild mit Deckweiß, so daß die Konturen nur noch leicht durchschimmern. Dann wird von dem Gegenstand, welcher hervortreten soll, das Weiß mit einem weichen Pinsel und klarem Wasser abgewaschen, so daß ersterer scharf hervortritt.

188. Ungestrichenes Holz darf nie mit Soda oder Lauge gereinigt werden. Es dunkelt sonst nach. Soll es seine Farbe behalten, so darf es nur mit Sand, Seife und Wasser behandelt und die Seife gut mit Wasser abgespült werden.

189. Weißen Anstrich aufzufrischen, bereite man sich aus Schlemmkreide und Wasser einen Brei, setze diesem eine Kleinigkeit Waschblau zu und reibe nun mit einem angefeuchteten Lappen die betreffenden Gegenstände ab. Der Erfolg ist, wenn genügend ein- und abgerieben wurde, überraschend, namentlich verschwinden die Ritzen und Schrammen, in denen sich Schmutz ansammelte, und die dadurch dem Anstrich ein unsauberes Aussehen verliehen hatten.

190. Geflügelhof aus Nüssen. Der Geflügelhof: Eine Spielerei mit Nüssen. Die Hühnchen sind aus Wal- und Haselnüssen verfertigt und stehen auf Holzplättchen (Knopfformen). Flügel und Kamm des Hahns sind aus Pappe geschnitten, Haselnußschalen bilden die Flügel der Küken, Streichhölzchen die Beine; die Füßchen, Schnäbel und Augen sind angetuscht. Die Nüsse sind mit Fischleim zusammengeklebt.

191. Eingesessene Rohrstühle straff zu ziehen. An einem besonders warmen Tage reinigt man mit verdünnter Schwefelsäure das Rohrgeflecht, natürlich nur Lösung 1 : 100. Man mache auch die untere Seite gründlich naß, welche bekanntlich rauh ist, und stellt die Stühle dann, die untere Seite nach oben, in die Prellsonne. Nach ein paar Stunden findet man, daß die Sonne die feuchten Sitze völlig glatt gezogen hat. Die Prozedur ist aber nur bei sehr heißen Tagen oder am hellen Feuer vorzunehmen.

192. Politur für Messingreflektoren. Als Flüssigkeiten für den Polierstahl werden sonst Seifenwasser, Eibischabkochung oder Öl benutzt. Nach O. Ronicke verwendet man zum Drücken eine Lackpolitur, die folgendermaßen zusammengesetzt ist: 1000 g Orangeschellack in Spiritus gelöst, 1000 g gepulverte Kurkumawurzel, 2000 g Weinstein, 50 g Rindsgalle, 100 g Spiritus und 3000 g Wasser. In diese Politur taucht man den Druckstahl und drückt den Gegenstand fertig; oder man umwickelt ein Holz mit einem Leinwandlappen, der mit der Politur getränkt ist und hält den Lappen auf die Stelle, wo man mit dem Stahl drückt. Sonst kommt natürlich das Putzen mittels

Polierscheiben aus Leder, Lappen oder Holz zur Anwendung unter Benutzung von Wiener Kalk als Poliermittel.

193. Schutz vor dem Anlaufen des Silbers. Man verdünnt Kollodium zur Hälfte mit Alkohol und bezieht die geputzten Silbergegenstände mittels eines Haarpinsels damit. Der Auftrag muß gleichmäßig und darf nur einmal erfolgen, sonst fleckt er. Vor dem Gebrauch wird das Kollodium mit warmem Wasser entfernt.

194. Behandlung der Nähnadeln. Die Hausfrau, die ihrem Vorrat an Nähnadeln ein neues Exemplar entnehmen will, muß nicht selten die unangenehme Entdeckung machen, daß die Nadeln mehr oder weniger verrostet sind. Ganz besonders leicht und schnell geschieht dies in etwas feuchten Räumen, z. B. Parterrezimmern, Neubauten, freistehenden Landhäusern usw. Man kann aber selbst in solchen Räumen das Rostigwerden der Nadeln durch zweckmäßige Aufbewahrungsart hintenanhalten und verhüten. Sehr häufig hebt man die Nähnadeln in geschlossenen Behältern, Holzbüchsen, Metallbüchsen, Kästen und Schachteln auf. Dies ist fehlerhaft, denn die Feuchtigkeit der in den Behältern eingeschlossenen Luft schlägt sich an den Nadeln nieder, und die Gelegenheit zum Rosten ist somit gegeben. Hebt man die Nadeln aber in einem Säckchen voll Schmirgel oder Eisenfeilspänen auf, so wird das Rosten mit Bestimmtheit verhindert. Ist ein nicht unerheblicher Vorrat an Nähnadeln rostig geworden, so wird einem daran gelegen sein, den Nadeln ihre Verwendbarkeit wiederzugeben. Das erzielt man auf einfache, aber wenig bekannte Weise. Man füllt zu diesem Zwecke ein Wasserglas zum 4. Teile mit Olivenöl, das man mit einem Teelöffel Petroleum vermischt. In diese Flüssigkeit werden die Nadeln hineingelegt. Nach 24 Stunden nimmt man sie heraus und wischt sie leicht an trockenem Löschpapier ab. Dann legt man sie in sehr feines, gleichmäßiges Sägemehl, schüttelt sie darin und läßt sie in dieser Masse etwa 5 Stunden lang liegen. Nach der Herausnahme aus dem Sägemehl sehen die Nadeln wie neu aus. Gleich rostigen Nadeln sind auch fehlerhafte untauglich zum Gebrauch. Recht ärgerlich ist es z. B., wenn ein Öhr infolge mangelhafter Politur, Rauhigkeiten und Schärfen aufweist. Während des Nähens zerschneidet es gewöhnlich den Faden. Der Übelstand ist zu beheben und die Nadel verwendbar zu machen durch den folgenden einfachen Kunstgriff: Man hält die Nadel mit dem Öhr in die Flamme eines Spirituslämpchens, aber nur kurze Zeit, damit eine Verfärbung eintritt. Dann führt man die Spitze einer Nadel in das Öhr ein und fährt damit in der Öffnung herum. Sie erhält dadurch die erforderliche Glätte.

195. Selbstbereiteter Leim. Einen guten Leim stellt man aus Schellack her, den man in Weingeist (rektifiziertem Spiritus) auflöst. Ein bestimmtes Verhältnis anzugeben ist schwer, da der Schellack von sehr verschiedener Qualität ist und mehr oder minder stark aufquillt. Im allgemeinen rechnet man auf ein Weinglas Weingeist ein walnußgroßes Stück Schellack, den man einfach darin auflöst, bis eine glatte, dickflüssige Masse entsteht. Diese füllt man in kleine Krausen und verbindet sie mit Pergamentpapier oder verschließt sie mit einem guten Korken. Die Masse hält sich lange Zeit weich und sollte sie doch verhärten, kann man sie leicht durch Zusatz von Wein-

geist wieder gefügig machen. Sie leimt ganz vorzüglich und ist deshalb sehr angenehm im Gebrauch, weil man sie nicht zu erhitzen braucht. Einen nicht minder vorzüglichen Kitt für Glas und Porzellan stellt man her durch einfaches Auflösen einer Tafel weißer Gelatine in zirka 1—2 Eßlöffel Essig, was auf der Herdplatte geschehen muß. Mit dem noch warmen Kitt werden die vorher erhitzten Bruchstücke aneinandergeklebt und zum Verhärten des Kittes an einen warmen Ort gestellt. Man kann derartig gekittete Sachen noch lange im Gebrauch haben und selbst waschen.

196. Kitt für Silber auf Meerschaum. Zum Aufkleben eines Deckels auf einen angerauchten Meerschaumpfeifenkopf bedient man sich eines Kittes, welcher durch Verrühren von alkalilöslichem Kasein in der dreifachen Menge 20—24° Bé starkem Natronwasserglas bereitet wird. Diese Mischung muß nach mehrstündigem Quellen zwecks völliger Lösung schwach angewärmt werden, was am besten auf dem Wasserbad geschieht; hierauf setzt man soviel Magnesia (gebrannter Magnesit) hinzu, bis der Kitt eine dicke, zähflüssige Beschaffenheit angenommen hat. In diesem Stadium ist er sofort zu gebrauchen, da er sonst zu leicht erhärtet.

197. Schutz der Wände im Baderaum. Durch die Anwendung medizinischer Zusätze zu den Bädern können für Wände und Decken Gefahren entstehen, die durch Zementputz und Ölanstrich nicht allein abzuwenden sind. Es empfiehlt sich für solche Räume ein Anstrich von heiß aufgetragenem schwedischen Holzteer auf möglichst vorgewärmter Wand, dem man zur Verdünnung etwas Terpentinöl zusetzt. Einem zweiten Strich fügt man etwas Wachs zu. Der Anstrich gibt einen schönen, lichtholzähnlichen Ton, der mit einigen Strichen in Felder gesetzt, in den meisten Fällen jede weitere Dekoration entbehrlich macht. Derselbe Anstrich empfiehlt sich auch in Laboratorien, Waschanstalten und ähnlichen Räumen, in welchen leicht Mauerfraß eintritt.

198. Amateurphotographie. Über das Bewegen der Schale beim Entwickeln. Das Bewegen der Schale während des Entwickelns ist, obwohl es hier und da für überflüssig gehalten wird, unbedingt nötig, denn würde man das unterlassen, so würde der Entwickler zwar beginnen, das belichtete Bromsilber zu reduzieren, doch bald eine Erschöpfung der über der Platte befindlichen Flüssigkeit eintreten, der übrige Entwickler würde seine reduzierende Kraft verlieren, das entstehende Bromsalz natürlich die Hervorrufung hemmen und auch der Alkaligehalt vermindert werden. Hält man dagegen die Schale während des Hervorrufens in steter Bewegung, dann wird nicht nur das frei werdende Brom weggespült und verdünnt, sondern auch der erschöpfte Entwickler stets wieder durch frischen ersetzt.

199. Zimmeraquarium. Die aus einem Stück gepreßten Glasbehälter sind gar nicht teuer. Bei der Aufstellung des Aquariums muß es volles Licht erhalten. Als untere Erdschicht verwendet man ein Teil Flußsand, ein Teil lehmige Rasenerde, ein Teil Moor-, Torf- oder Lauberde, hierauf kommt eine 3—4 cm hohe Schicht von gut ausgewaschenem Kies. Teichschlamm ist nicht zu empfehlen, da er gefährliche Larven enthalten kann. Die Erdschicht wird mit starkem Gefäll nach einer Ecke angelegt und vor diese Ecke stellt man ein Stück Glas oder Blech, damit

sich hier der Schmutz ansammelt und mit einem Heber herausgenommen werden kann. Zur Fütterung verwendet man einen kleinen Glasnapf, über dem man einen Lampenzylinder anbringt, so daß man durch diesen Zylinder füttert, damit also Futterreste nicht das Aquarium verunreinigen, denn sobald sie in Gärung übergehen, töten sie die Fische. Wasserpflanzen, namentlich Wasserpest zur Bepflanzung des Aquariums, erhält man in jedem einschlägigen Geschäft. In der Mitte bringt man einen hübschen Felsen an und, wenn es die Verhältnisse gestatten, einen Springbrunnen, der natürlich sehr zur Verschönerung und Erhaltung der Fische beiträgt. Sonst hat man nur notwendig, das verdunstete Wasser zu ersetzen, denn bei genügender Bepflanzung sorgen die Pflanzen für alles übrige. Leitungswasser ist das beste, da es am reinsten ist.

200. Aquarium. Wenn sich in einem Aquarium die Pflanzen nicht halten wollen, so kann das ganz verschiedene Ursachen haben, wie z. B. Zinkboden, verwesende Futterreste, häufiger Wasserwechsel, Sumpfgase infolge des Bodengrundes, schlechte Lichtverhältnisse u. a. m. Weil aber Wasserpflanzen im Aquarium unbedingt nötig sind — sie müssen für die Fische den Sauerstoff liefern — so richtet man das Aquarium folgendermaßen ein: Man nimmt gewaschenen Flußsand und füllt damit den Behälter so an, daß der Belag nach dem Zimmer zu ungefähr 2 cm hoch liegt und nach der Fensterseite zu ansteigt. Mit diesem Bodengrund sind folgende Wasserpflanzen zufrieden: Wasserpest (Elodea canadensis), Vallisneria, Pfeilblatt (Sagittaria natans), Tausendblatt (Myriophyllum). Die Zimmerseite bleibt frei, damit die Fische besser beobachtet werden können. Erst später bei mehr Erfahrung versucht man sein Glück mit solchen Pflanzen, die einen nahrhaften Bodengrund brauchen. Nachdem dann das Aquarium mit Wasser angefüllt ist, kommt es ans Fenster, aber nicht in grelles Sonnenlicht. Bei eintretender Wassertrübung, die infolge schwebender Algen entsteht, muß das Aquarium einige Tage dunkel gestellt werden. Schneller kommt man zum Ziele, wenn man die Fische einstweilen entfernt und Wasserflöhe einsetzt. In kurzer Zeit ist das Wasser kristallklar und wird auch nicht wieder trübe. Wasserflöhe im Aquarium zu ziehen ist nicht ratsam. Diese Krebschen brauchen ihrer Nahrung und Vermehrung entsprechend große Behälter, am besten Tümpel oder Teiche.

201. Heftpflaster für Gummischläuche, das jetzt in Deutschland in hervorragender Güte angefertigt wird, eignet sich besonders zum Flicken gesprungener und undicht gewordener Gummischläuche. Bedingung ist, daß der Schlauch an der betreffenden Stelle ganz trocken ist. Das Pflaster, das auf Spulen von verschiedener Breite in den Handel kommt, wird nun spiralförmig um den Schlauch gelegt. Man zieht fest an, beginnt etwas vor der betreffenden Stelle und geht auch mit dem Legen des Verbandes etwas über die Stelle hinaus. Mit einem Zusatz von Zinkoxyd ist es als Zinkmull, auch bei Verwundungen, dem gewöhnlichen Heftpflaster, sowie dem englischen Pflaster vorzuziehen. Um das Abgleiten des Gummischlauches von der Leitung zu verhindern, kann man ebenfalls einen Streifen von dem Pflaster so um den Schlauch legen, daß dieser mit der Hälfte seiner Breite den Schlauch, mit der anderen Hälfte den Metallteil umschließt. Auch in

diesem Fall ist das Pflasterband anzuziehen, damit es sich fest um die Rundung des Metallstückes legen kann.

202. Aufbewahrung der Ackergeräte im Winter. Im Winter darf man Ackergeräte nicht auf freiem Felde stehen lassen, wo sie unter der dauernden Einwirkung feuchter Luft ungemein leiden und dadurch an Dauerhaftigkeit sehr viel einbüßen. Die sämtlichen Werkzeuge, Maschinen und Geräte, welche bis zum Frühjahr ruhen sollen, müssen gründlich gereinigt und ordnungsmäßig aufbewahrt werden. Die Maschinen, Heuwender, Säemaschinen usw. sollen auseinander genommen, gereinigt und in den Eisenteilen frisch eingeölt werden, da sie durch Rosten bedeutenden Schaden erleiden; auch soll deren Anstrich von Zeit zu Zeit erneuert werden, was ihre Dauerhaftigkeit und Brauchbarkeit außerordentlich verlängert. Alle Holzteile der Ackergeräte und Fußgeschirre sollen vor der Aufbewahrung mit einem gegen Fäulnis, Schwamm und Verstockung schützenden Anstriche versehen werden. Neuerdings wird für solche Anstriche der Holzteile das farbige Karbolineum sehr empfohlen, und es wird sowohl für Bauzwecke: Balken, Holztäfelungen, Schuppen, als auch für Zäune, Tore, Läden, Ackergeräte, Pfosten und Pfähle verwendet. Es kann leicht gestrichen werden und verleiht den Holzteilen ein nußbraunes, dem Ölfarbenanstrich ähnliches Aussehen.

Diejenigen Eisenteile, welche nicht durch einen Farbenanstrich geschützt werden können, versieht man zwecks Verhütung des Rostens mit einem einfachen Überzug von Speck und Harz. Man schmilzt drei Teile Speck mit einem Teile Harz zusammen und trägt die Mischung mit einer Bürste oder einem Lappen auf. Die feinsten wie die gröbsten Gegenstände aus Stahl und Eisen können damit geschützt werden. Das Verhüten des Rostens besteht bekanntlich darin, den Sauerstoff der Luft abzuhalten, und dies ist am besten durch den oben angegebenen Anstrich der Gegenstände zu erreichen. Sollte der eine oder der andere Teil eines Gerätes dennoch verrostet sein, so muß man diesen Eisenfresser so schnell wie möglich beseitigen.

Ein Mittel, welches den Rost nicht nur sicher entfernt, sondern auch dem Stahl die nötige Politur wieder verleiht ist folgendes: Man mische 15 g blausaures Kali, 15 g fette Seife, 30 g Schlemmkreide und rühre diese Mischung mit Wasser zu einem festen Teig zusammen. Wenn man nun zuerst die befallenen Stellen mit einer Lösung von 15 g blausaurem Kali in 30 g Wasser benetzt und darauf mit der obigen Masse gehörig abreibt, so verschwindet der Rost spurlos, und der Stahl wird wieder wie neu poliert.

203. Stumpfe Feilen zu schleifen gelingt leicht, wenn man sie in ein Gemisch von 1 Teil Schwefelsäure und 5 Teilen Wasser legt, sie 45—48 Stunden darin läßt, rein nachspült und gut abtrocknet.

204. Leimanstrich wird wasserdicht, wenn man ihn mit Galläpfel-Absud behandelt. Man kocht zu dem Zwecke 20 g pulverisierte Galläpfel in 250 ccm Wasser zu etwa $^2/_3$ ein und bestreicht damit die trockene Leimschicht. Die Galläpfel-Abkochung muß vor dem Gebrauch durch einen leinenen Lappen filtriert werden.

205. Stuck aufzufrischen. Stuck an Decken und Wänden aufzufrischen, auch Gipskonsolen und Figuren werden bei diesem Verfahren wieder sauber. Man bereitet ein dünnes Stärkewasser und gibt etwas Permanentweiß

hinein. Damit wäscht man die Stuckornamente oder Gipsfiguren ab und trocknet mit einem weißen Baumwolltuch nach.

206. Gefrorene Fenster aufzutauen. Man löse in einem Eimer mit kochendem Wasser auf 10 l Wasser 500 g Kochsalz auf und wasche mit dieser Lösung mit einem Schwamm die gefrorenen Scheiben. Dann trockne man sofort nach.

207. Um Kesselstein zu entfernen empfiehlt es sich, die Gefäße mit verdünnter Schwefelsäure auszukochen 1: 8 Teilen Wasser, dann mit reinem Wasser und Kartoffelschalen und schließlich nur mit Wasser.

208. Flüssiger Leim. Man löst 227 g gummierten Schellack in 1,14 l Spiritus, sowie 1,362 kg weißen Leim in 4 l heißen Wassers auf. Um das Anbrennen des Leims zu verhindern, legt man denselben in ein Blechgefäß und stellt dieses in einen Tiegel mit heißem Wasser. Nach erfolgter Auflösung schüttet man das Leim- und Schellackwasser zusammen in einen Kessel, erhitzt es bis zum Sieden und gibt nacheinander 227 g trockenes gepulvertes Bleiweiß, 28,3 g Ammoniakwasser, 1,14 l Kampferspiritus, sowie einen gehäuften Eßlöffel voll Salz hinein. Man läßt die Flüssigkeit unter Rühren einige Minuten kochen, und füllt sie noch heiß in Flaschen. Dieser flüssige Leim ist sehr dauerhaft, und man kann alles mögliche damit kitten.

209. Selbstherzustellende Kühlkiste. Eine ausgezeichnete Kühlkiste stellt man sich her, indem man eine feste Holzkiste mit gutschließendem Deckel dicht mit Braunkohlenbriketts auslegt, dieselben auch an den Wänden hochstellt und den Deckel außen damit bedeckt. Man wird über den Erfolg überrascht sein. Selbstverständlich müssen die Speisen vorher vollständig ausgekühlt sein. Butter kühlt man ohne Eis sehr gut, wenn man sie in ein Gefäß einknetet, das man in eine Schüssel oder einen tiefen Teller stellt, den man bis zum Rand mit Wasser füllt. Nun stülpt man eine Butter- oder Käseglocke darüber und umwindet sie fest anschließend mit einem feuchten Tuch, so daß dessen Rand ins Wasser reicht.

210. Glasflaschen zu reinigen, die Öl, Fett usw. enthielten, lassen sich auf folgende Weise leicht und sicher reinigen: Man verdünnt rohe Salzsäure zur Hälfte mit Wasser, füllt damit die zu reinigenden Gefäße und läßt sie einige Zeit stehen. Infolge der Einwirkungen der Säure lösen sich alle schmutzigen Rückstände, und nachdem solches geschehen, gießt man die Flüssigkeit aus und spült die Behälter gehörig mit Wasser aus. Die verwendete Säure kann wiederholt benutzt werden. Ein anderes, sehr zu empfehlendes Mittel ist die Anwendung einer Ätznatron-Sodalösung in Wasser. Man kocht 1 l Wasser auf, gibt 18 g Ätznatron sowie 100 g Soda hinzu und mischt innig. Mit dieser Lösung füllt man die Glasgefäße, schüttelt sie mehrmals hin und her und gießt die Flüssigkeit nach einiger Zeit aus. Um jede Spur von Lösungsflüssigkeit aus den Behältern zu vertreiben, muß man diese wiederholt mit Wasser ausspülen. Auch diese Lösung kann man öfters verwenden.

211. Emailanstrich der Badewanne. Soll der Innenanstrich mit Emaillefarbe nützen, so muß vorher vorhandener Rost gründlichst entfernt werden, da er sonst unter der Farbe weiter frißt: auch muß die Wanne vor dem Anstrich völlig trocken sein, damit sich nicht unter der Farbe Roststellen bilden. Wenn die Farbe sich hier und da lockert, was zumal unter der Ein-

wirkung heißen Wassers verhältnismäßig bald eintritt, so müssen die lockeren Stellen in größerem Umkreis entfernt und neu gestrichen werden, denn sonst kann sich Wasser unter die Farbe ziehen und auch Rostbildung veranlassen. Emaillefarbe ist übrigens ziemlich teuer, kann aber nicht etwa durch Ölfarbe ersetzt werden, da diese noch weniger widerstandsfähig gegen heißes Wasser ist.

212. Schrift auf Glas. Da Papieretiketten mit der Zeit unansehnlich werden, so empfiehlt es sich, die betreffenden Glasgefäße direkt zu beschreiben, und zwar unter Zuhilfenahme eines zugespitzten Aluminiumbleches. Die damit erzeugten Schriftzeichen lassen sich weder durch Waschen noch durch Reiben entfernen und halten allen Flüssigkeiten stand.

213. Möbelpolitur. Zuerst werden die Möbel von Staub und Schmutz gesäubert, man taucht einen weichen Lappen oder Fensterleder in lauwarmes Wasser, wringt ihn gut aus und reibt damit die Möbel ab. Nachdem die Möbel völlig getrocknet sind, geht man an das eigentliche Polieren. Man macht sich einen handlichen Ballen aus Watte und überzieht ihn mit einem recht weichen Tuch, z. B. altem Seidenlappen oder altem, weichem Taschentuch. Diesen Ballen befeuchtet man mit recht wenig Lein- oder Mandelöl und reibt damit eine kleine Stelle der Politur ein. Darauf nimmt man einen ebensolchen trockenen Lappen, den man mit kreisenden Bewegungen unter sanftem Druck über die eingeriebene Stelle führt, bis sie schönen Glanz zeigt. Dann geht man an eine neue Stelle, reibt sie mit dem Leinöllappen ein, poliert und fährt so fort bis der ganze Gegenstand bearbeitet ist. Man halte sich aber immer an die seit undenklichen Zeiten erprobten Methoden: nur kleine Stellen auf einmal zu bearbeiten und zu polieren unter kreisender Bewegung. Sollte es sich nicht um ein solches Auffrischen, sondern ein wirkliches Neupolieren handeln, dann überläßt man die Arbeit einem gelernten Tischler.

214. Stickrahmenhalter. Bei Anfertigung von Stickereien in größeren Stickrahmen ist man oft in Verlegenheit, wie dem Rahmen der nötige Halt zu geben sei, besonders wenn man am Fenster arbeiten will. Die eine Seite kann man ja auf das Fensterbrett auflegen; um die andere zu halten, verfahre man auf folgende Weise: An beiden Seiten der Fensternische wird je ein Nagel eingeschlagen, daran je ein Band befestigt, doppelt genommen, die Enden verknüpft, so daß sich eine lange Schlinge bildet, in die dann auf beiden Seiten des Rahmens die Enden eingehangen werden. Die Länge des Bandes richtet sich nach der Entfernung des Nagels vom Stickrahmen und muß ausprobiert werden. Es läßt sich nun tadellos arbeiten.

215. Wildlederkissenfüllung. Nachdem der Weihnachtsbaum seinen Zweck erfüllt hat und seines glänzenden Ausputzes entledigt ist, kann man von den einzelnen Zweigen die Nadeln abstreifen und sammeln. Die Nadeln eignen sich sehr gut zur Füllung von Kissen. Sie bieten eine nicht zu harte und auch nicht zu weiche Einlage, nur müssen besonders starke Inlets benutzt werden. Als äußerer Bezug empfiehlt sich die Verwendung von weichem Leder ev. Fensterleder. Die Benutzung dieser Kissen, die lange den Tannenduft ausströmen, soll außerdem sehr gesund sein.

216. Rost von Nickelsachen. Auch Nickel rostet, wenn es zu sehr der Feuchtigkeit ausgesetzt oder nicht sorgsam geputzt wird. Die Rostflecke sind

mit Fett zu bestreichen, das man einige Tage darauf läßt und dann mit einem weichen, wollenen Tuch abreibt. Sind sie dann noch bemerkbar, so ist Einfetten und Putzen zu wiederholen.

217. Vergilbte Klaviertasten gewinnen ihr Weiß zurück, wenn man sie mit einem in Terpentinöl getauchten Lederlappen bearbeitet. Nachher sollen sie womöglich der Einwirkung der Sonnenstrahlen ausgesetzt sein. Ferner bewährt sich eine Lösung, bestehend aus etwa einem Teelöffel Salpetersäure und 15 Teelöffeln weichen Wassers. Sie werden mit einer kleinen Bürste vorsichtig aufgetragen und später mit einem weichen, völlig trockenen Lappen fortgerieben.

218. Nasse Flecke an Zimmerdecken. Jedermann weiß, wie häßlich sich die Flecke ausnehmen, die durch das Über- oder Durchlaufen des Wassers in Stuben-, besonders in Küchendecken entstehen. Das beste Mittel würde nun sein, die geputzte Decke an den betreffenden Stellen durch einen Maurer heraus- oder abhauen, und dann von neuem verputzen zu lassen. Da dies Verfahren indes zu viel Zeit und Geld kostet, auch zu viel Unsauberkeit verursacht, so ist folgende Art und Weise zu empfehlen. Man läßt die unsaubere Stelle nicht bloß mit einem Spachtel, sondern mit einem Maurerhammer herausschlagen, vielleicht einige Zentimeter tief, und dann mit Lehm, nicht mit Mörtel oder Kalk, verputzen. Während man auf Mörtel oder Kalk bald darauf mit Leimfarbe streichen kann, so darf dies hier nicht geschehen, sondern man muß den Lehm ordentlich austrocknen lassen. Wird nun auf dem festgetrockneten Lehm gestrichen, so haftet die Farbe, und der Fleck kehrt nicht wieder.

219. Hilfe beim Sticken. Bei den vielen Farben, die auf der Vorzeichnung alle ein bestimmtes Zeichen haben, ist es zeitraubend, aus dem Seidenvorrat immer die betreffende Farbe herauszusuchen. Man nimmt einen Doppelbogen von langem Format (sogenanntes Kanzlei-Folio) und näht mit der Maschine nebeneinander so viel Fächer ab, als man verschiedene Farben hat. Dann schneidet man die geschlossene Seite des Kanzleibogens ab, so daß die Fächerchen nach beiden Seiten geöffnet sind. An der einen Seite rundet man die oberste Lage des Papiers aus, und zeichnet sich unter diese Ausrundung das Zeichen, das auf der Vorzeichnung für die betreffende Farbe gilt; dann zieht man die Seidensträngchen jedes in sein Fach. So hat man seine ganze Farbenauswahl schön übersichtlich geordnet nebeneinanderliegen, kann sofort jede Seide greifen. Das Papier rollt man zusammen und kann so seine Stickarbeit auch im Ferienaufenthalt überallhin mitnehmen. Auch die übrigbleibenden Seidenreste werden so zu einer leichteren Wiederverwendung bereit gehalten.

220. Geschwärztes Eichenholz neigt stets zum Schwarz werden. Mit weißem scharfen Sand und Soda gescheuert, wird das Eichenholz der Treppe wieder hell werden. An Stelle des weißen scharfen Sandes müßte, wenn ein Erfolg nicht eintritt, Steinbicksel, das ist gesiebter Abfall von Kalksandsteinen, wie er in jeder Steinmetzbude am Boden liegt, genommen werden.

221. Regentonnen gegen Springen bei Frost zu schützen bindet man rings um eine Stange reichlich Stroh und stellt sie dann so ins Wasser,

daß das Stroh halblang hervorsieht. Durch die Strohhalme wird Luft ins Wasser geleitet und so ist Zerspringen des Regenfasses unmöglich.

222. Schutzvorrichtung bei Dacharbeiten. Die immer wiederkehrenden Unglücksfälle bei Vornahme von Dachreparaturen lassen es angezeigt erscheinen, mehr, als es bisher gebräuchlich war, Vorrichtungen zum Schutze der Dacharbeiter zu verwenden. Die Dachschutzvorrichtung Vulkan entspricht den Vorschriften der baugewerblichen Berufsgenossenschaften. Sie besteht aus einem ¾ m hohen Schutzgitter mit Schutzleinwand; die Länge beträgt 2 m. Jedoch können beliebig viele Felder aneinandergereiht werden. Die Aufstellung erfolgt in der Dachrinne. Die Vorrichtung wird mit 2 Strängen oder mit Doppelstützen in ihrer aufrechten Lage erhalten. Da die erstere aus gelenkig verbundenen Flacheisen besteht, so kann sie ähnlich wie ein Schiebegitter zusammengeschoben und dann gerollt werden, so daß ihr Transport auf das Dach ohne Schwierigkeit durch jedes Dachfenster erfolgen kann. Die Vorrichtung verhindert auch ein Herabfallen von Steinen vom Dache, dient also auch zur Sicherung der Passanten.

223. Hausschwamm. Ein gefährlicher Feind unserer Wohnungen ist der Hausschwamm, ein Pilz aus der Ordnung der Hymenomyzeten. Das Mycel dieses Pilzes durchwuchert dürre Baumstämme des Waldes und in den Häusern Balken und Bretter der verschiedensten Holzarten. Feuchtigkeit und schlechte Ventilation begünstigen seine Entwicklung außerordentlich. Das Mycel bringt sogar durch das Mauerwerk vor und befällt auch hier die trockenen Hölzer. In feuchten und finsteren Räumen bildet dieser Schwamm häufig große, watteähnliche Mycelballen, oder er überzieht die Oberfläche des Holzes mit einer blättrigen, aschgrauen Myceldecke, die von dunklen Strängen durchzogen wird und sich am Rande durch Wachstum strahlig ausbreitet. Das befallene Holz wird erst gelbbraun, dann dunkler, verbreitet einen Modergeruch und läßt sich schließlich zwischen den Fingern zu Staub zerreiben. Gelangt das Mycel im Gebäude an die Luft, so bilden sich Fruchtkörper, die in scheibenförmigen Myceldecken auftreten. Ihr Rand ist glatt und weiß, dagegen das Innere der Scheibe dunkler gefärbt. Die reifen Sporen, durch die der Pilz verbreitet wird, sind zimtbraun und erscheinen in Zimmern als rötlichbraune Staubkörnchen. Die Ränder der Fruchtkörper sondern eine wässerige, übelschmeckende Flüssigkeit ab, weshalb der Hausschwamm auch wohl den Namen Tränenschwamm führt. Hat sich dieser Schwamm einmal in unsern Häusern eingenistet, so fällt es schwer, ihn wieder zu beseitigen, weshalb es auch hier besser ist, zu verhüten, als Vertilgungsmaßregeln anwenden zu müssen. Beim Bau eines Hauses ist darauf zu achten, daß der Baugrund vollständig trocken, die Gebäudemauern vor Grundwasser geschützt sind und nur trockene, gesunde Hölzer verarbeitet werden. Als Füllmaterial verwende man nicht fruchtbare Erde, Gebäudeschutt oder Sand, in dem sich organische Bestandteile befinden, sondern groben, trockenen Flußsand, zerschlagene Ziegelsteine oder geglühten Sand. Auch darf das Gebäude nicht zu früh geputzt werden. Licht und Luft sind die größten Feinde des Hausschwammes, denen darum möglichst viel Zutritt gewährt werden muß. Sind Holzteile eines Gebäudes bereits von diesem Schwamme befallen, so lasse man möglichst viel Licht und Luft darauf einwirken und tränke die

betreffenden Stellen mit Karbolineum. Am besten aber ist es, wenn derartige Hölzer ganz entfernt und durch gesunde ersetzt werden.

224. Unterbrechung der Zentralheizung in leeren Häusern. Es empfiehlt sich während der kalten Jahreszeit, wenn auch nur mäßig, weiter zu heizen, um die Gefahr des Einfrierens auszuschließen. Das ist nicht nur für das Gebäude, sondern auch für die ganze Einrichtung von Vorteil. Beim Entleeren der Anlage fallen naturgemäß die Betriebskosten fort. Eine jedesmalige Neufüllung bringt aber Kesselsteinabsonderungen mit sich, die aus Gründen der Erhaltung und guten Wärmeübertragung möglichst zu vermeiden sind.

225. Rostschutz für Eisen. Man löst in einem Tiegel bei schwachem Feuer 25 g Kampfer in 200 g Schweinefett auf. Nachdem sich der Kampfer gelöst hat, läßt man die Masse erkalten, rührt 2 Teelöffel voll Graphit darunter und bürstet damit die vor dem Verrosten zu schützenden eisernen Gegenstände ab. Nach 24 Stunden kann das Kampferfett mit einem Tuch abgewischt werden.

226. Körbchen. Man häkelt aus drelliertem Garn auf 5 Maschen Anschlag einen Boden und dann mit festen Maschen und Stäbchen beliebig große Körbchen, länglich oder rund, taucht sie in dünnes Leimwasser und bronziert sie in verschiedenen Farben.

227. Benzolglühlicht. Man ist schon lange damit beschäftigt, Lampen für flüssige Brennstoffe, wie Spiritus, Benzin usw., zu konstruieren, die dem Gasglühlicht ebenbürtig sind. Bei diesen saugt entweder ein Docht den Brennstoff in den Brenner, oder die Flüssigkeit wird durch ihren Eigendruck aus einem höher angebrachten Bassin in die Lampe gedrückt. Beim Fernholzlicht, bei welchem Benzol als Brennstoff dient, wird von einem großen Zentralbassin aus der Brennstoff in die Leitung gepreßt, so daß eine Reihe von Lampen angeschlossen werden kann. Dieses Licht kommt in seinen Anwendungsmöglichkeiten dem Gasglühlicht am nächsten. Das Benzol muß in der Lampe vergasen, was durch die Abwärme der Flamme geschieht; das Gas wird dann, um Rußbildung zu vermeiden, mit Luft gemischt. Das Fernholzlicht ist — wegen des niedrigen Benzolpreises — eine billige Lichtquelle; es erfordert aber immerhin eine besondere Anlage. Es ist da zu empfehlen, wo kein Leuchtgasanschluß vorhanden ist, und wo es sich darum handelt, größere Etablissements, wie Gutshöfe, Gast- und Gartenwirtschaften, zu beleuchten.

228. Rostflecke von Schmiedeeisen werden am sichersten durch Abreiben mit feinkörnigem Schmirgelpapier entfernt.

229. Beleuchtungs-Akkumulatoren. Akkumulatoren, die man vielfach zu Schlafzimmerbeleuchtungs- und anderen Zwecken, wie z. B. zum Experimentieren verwendet, bedürfen einer sehr sorgsamen Behandlung, da sie sonst leicht Schaden erleiden und schließlich unbrauchbar werden. Um sie recht lange am Leben zu erhalten, wolle man folgendes beachten: 1. Zum Füllen der Akkumulatoren, auch Zellen genannt, verwende man niemals gewöhnliche Schwefelsäure, sondern die in Handlungen elektrotechnischer Bedarfsartikel erhältliche Akkumulatorensäure. Da die Flüssigkeit in den Elementen mit der Zeit etwas verbraucht wird, resp. verdunstet, so trage man für

deren Nachfüllung unter Verwendung von reinem Wasser Sorge. 2. Man entlade die Zellen niemals zu sehr und überzeuge sich mittels Voltmeters, wie weit die Entladung vor sich gegangen ist. Sobald die Spannung auf 1,71 Volt pro Zelle sinkt, stelle man das weitere Entladen ein, da die Zellen sonst unbedingt Schaden erleiden. Eine Neuladung ist baldmöglichst vorzunehmen. 3. Geladene Akkumulatoren entleere man nur dann, wenn sie einer Reinigung bedürfen, man spüle die Platten aber sofort gut mit Wasser ab, lasse sie auch kurze Zeit darin stehen, da sonst die positive (braune) Elektrode an der Luft oxydiert und schließlich durch eine neue ersetzt werden muß, was mit erheblichen Unkosten verknüpft ist. 4. Man entlade Akkumulatoren auch dann, wenn sie nicht gebraucht werden, einmal normal und lasse sie sofort wieder vorschriftsmäßig neu laden. 5. Mit dem Neuladen der Zellen betraue man stets nur einen gewissenhaften Elektrotechniker. Selber befasse man sich mit der Ladung nicht, denn sie nimmt viel zu viel Zeit in Anspruch und der Kostenaufwand ist nicht geringer.

230. Gummi vor Rissen zu schützen. Glyzerin ist ein ausgezeichnetes Mittel, um Gummisachen lange gebrauchsfähig zu halten. Man reibt die Ringe für die Einmachgläser, die Badekappen, Spritzen usw. von Zeit zu Zeit damit ein und wird über den Erfolg erfreut sein.

231. Gummistempel zu reinigen. Gummistempel reinige man nur mittels Wasser, unter Zuhilfenahme einer kleinen Bürste. Irgend ein Öl darf dazu auf keinen Fall verwendet werden, da sonst der Gummi sich mit der Zeit auflöst und somit der Stempel unbrauchbar wird. Metallstempel werden sehr sauber, wenn man eine Bürste oder einen Pinsel mit etwas Petroleum versieht und damit die Stempel reinigt, wonach man sie mit einem Flanellappen nachputzt.

232. Gummistempel. Trüb gewordene Stempel drückt man in die warme Masse eines Siegellackabdruckes; alle Tintenansätze bleiben hier zurück.

233. Kitt für lose Messerhefte. Ein vorzüglicher Kitt für locker gewordene Messerklingen und Petroleumbassins, Aquariengläser, sowie jeden wasserdichten Verschluß wird aus Bleiglätte und Glyzerin hergestellt. Erstere muß möglichst feinpulverig und das Glyzerin sehr verdichtet, syrupdick und wasserhell sein. Man mischt die beiden Bestandteile zu einem dickflüssigen Brei, bestreicht die Stellen oder läßt die zähe Masse in den betreffenden Hohlraum einfließen und drückt dann den einzukittenden Teil, also die Messerklinge oder das Petroleumbassin, hinein. Der hierbei verdrängte Überfluß muß gleich weggenommen und die Stelle reingeputzt werden, weil der Kitt sehr rasch erhärtet. Aus diesem Grund ist es auch ratsam, die Bestandteile getrennt aufzubewahren und immer nur so viel zu mischen, wie grade gebraucht wird. Ein nachträgliches Lockerwerden und Nachgeben ist durchaus nicht zu fürchten, außerdem hat dieser Kitt den Vorteil großer Einfachheit vor anderen, vielfach zusammengesetzten Mischungen.

234. Schreibpapier transparent zu machen. Zu dem genannten Zweck läßt sich jedes nicht zu schnell verflüchtigende Öl benutzen; es wäre hier in erster Linie das gewöhnliche Brennpetroleum (Leuchtöl II) mit zwischen 200 und 250° liegenden Siedegrenzen zu nennen. Noch besser sind, zumal für dicke Papiere, die leichteren raffinierten Naphthaöle zu verwenden, so z. B.

Leuchtöl I (150—200°) oder Putzöl (Schwerbenzin 120—150°) oder aber Photogen und helles Solaröl, Destillationsprodukte des Braunkohlenteeres, deren Siedegrenzen zwischen 100 und 170 bzw. 160—195° liegen. Die Herstellung von Pauspapier mit diesem Öl geschieht in der Weise, daß man das zu imprägnierende Papier auf einer Glasplatte ausbreitet und mit einem weichen in das Öl getauchten Schwamm leicht überstreicht. Die Imprägnierung darf nur so stark sein, daß das Papier zwar klar durchsichtig ist, aber schon nach wenigen Minuten äußerlich trocken erscheint. Soll sehr starkes Zeichenpapier durchsichtig gemacht werden, so überstreicht man die Papierfläche auf beiden Seiten und muß darauf achten, daß die von dem Papier aufgenommene Ölmenge nicht zu groß ist. Da alle die genannten Öle mehr oder weniger flüchtig sind, so verschwindet zugleich mit dem Öl aus dem Papier auch die Durchsichtigkeit; man hat es ganz in der Hand, die Zeitdauer durch Mischen leichter und schwerer flüchtiger Öle zu regulieren.

235. Echte von unechten Steinen zu unterscheiden bediene man sich folgender, einfacher Methode: Man spitze ein kleines Stück Aluminium zu und versuche damit auf die betreffenden Steine zu schreiben. Erscheint dabei die Schrift in mattglänzenden Zügen, so hat man es mit Imitationen aus Glas zu tun. Auf echten Steinen machen sich die Schriftzüge nicht bemerkbar.

236. Amateurphotographie. Photographische Blechkassetten, deren schwarzer Überzug sich nach längerem Gebrauch abgescheuert hat, lassen sich mit einem Lack aus Kanadabalsam, feinstem Lampenruß und der erforderlichen Menge Terpentinöl ausbessern. Der Lack muß gut streichfähig sein, also genügend Terpentinöl enthalten.

237. Objektive nehme man stets vorsichtig auseinander und setze sie ebenso sorgfältig wieder zusammen, damit nicht etwa die Schraubengänge verfehlt und durch gewaltsames Zusammenschrauben Fassung und Linsen verspannt werden. Stolze empfiehlt in seinem Notizkalender, durch feine Ritze quer über den Schraubenspalt zuerst zu markieren, wie weit die beiden Teile zusammenzuschrauben sind, und, in welcher Lage derselben die Schraubengänge nicht mehr fassen, und wo man deshalb mit dem Zusammenschrauben zu beginnen hat.

238. Amateurphotographie. Man kopiert eine Landschaft oder dergleichen auf Mattzelloidinpapier und legt die Kopie nach dem Herausnehmen aus dem Kopierrahmen in eine Sublimatlösung (1 g Quecksilberchlorid, 50 ccm Wasser), worin das Bild nun ausbleicht und somit unsichtbar wird, wonach man es etwa 5 Minuten wässert und dann trocknet. Bringt man ein so behandeltes Bild in eine schwache Fixiernatronlösung, so wird es langsam in bräunlich-schwarzem Tone zum Vorschein kommen, was Uneingeweihten stets ein Rätsel sein wird. Da die gebleichten Bilder unbegrenzt haltbar sind, so kann man sie bei passender Gelegenheit, d. h. wenn man sich in Gesellschaft befindet, hervorrufen.

239. Amateurphotographie. Photographische Negative, welche nach dem Fixieren nicht klar aussehen, wasche man gehörig und lege sie dann einige Zeit in konzentrierte Lösungen von 100 ccm gewöhnlichem Kochsalz und 50 ccm Alaun und überreibe sie mit Watte. Dadurch wird der Niederschlag entfernt und die Negative werden sehr klar.

240. Photographische Platten und Filme, die man mit Pyro- oder Hydrochinon entwickelt, zeigen mitunter eine Gelbfärbung der Schicht, deren Auftreten sich dadurch vermeiden läßt, daß man den Entwickler auf je 10 ccm Mischung einen Tropfen gelbe Blutlaugensalzlösung 1:10 zusetzt. Der Zusatz beschleunigt auch die Entwicklung und hält die Negative bzw. Positive außerordentlich klar.

241. Ersatz für Mattscheiben. Befindet man sich gerade in einer Gegend, in der man eine Handlung photographischer Bedarfsartikel nicht antrifft und hat man dort das Unglück, seine Mattscheibe in Trümmer gehen zu sehen, so kann man sich dadurch helfen, daß man eine gewöhnliche Glasplatte mit in entrahmter heißer Milch gelöster Gelatine übergießt, den Auftrag trocknen läßt und ihn dann mit Mattlack überzieht. Nach Lumières Agenda erhält man eine ausgezeichnete Visierscheibe, wenn man eine Trockenplatte gleichmäßig belichtet und sie bis zu einer tiefen Graufärbung entwickelt. Die Platte wird dann wie gewöhnlich fixiert, gehörig ausgewaschen und in einer 2 %igen Quecksilberchloridlösung bis zum völligen Verschwinden der grauen Farbe und Bildung einer ganz weißen Schicht gebleicht. Nach tüchtigem Abspülen und Trocknen ist dann die Mattscheibe fertig. Die Schicht derselben besteht in einer weißen Emulsion, in der die feinen Silberkörner in einen weißen, halbdurchsichtigen Körper verwandelt sind.

242. Glasstöpsel aus Parfümflaschen usw. Wenn sich der Glasstöpsel nicht aus einer Parfümflasche lösen läßt, so stelle letztere auf eine nicht zu heiße Stelle des Herdes und warte, bis die Flasche sich ein wenig erwärmt hat, dadurch dehnt sich das Glas aus und auch der Flaschenhals wird weiter, während der Stöpsel selbst von der Wärme nicht berührt wird und seinen Umfang beibehält. Man klopft dann leise gegen den herausstehenden Teil des Stöpsels, um ihn zu lockern, und er wird sich leicht herausziehen lassen. Eventuell ist das Verfahren zu wiederholen. Man kann noch schneller zum Ziel gelangen, indem man Stöpsel und Flaschenhals einen Augenblick in recht warmes Wasser taucht.

243. Kollodium im Haushalt. Eine kleine Flasche mit verdünntem Kollodium leistet in jedem Haushalte unschätzbare Dienste. Die Flasche muß gut schließen, da Kollodium sich leicht verflüchtigt. Sollte es einmal zu dick geworden sein, so genügt ein Zusatz von einigen Tropfen Äther, um es wieder gebrauchsfähig zu machen. Auch ist zu beachten, daß Kollodium feuergefährlich ist. Kollodium ist ein ganz vorzügliches Konservierungsmittel für Eier. Wenn man die frischen, sauber gewaschenen Eier zweimal damit bepinselt und sie dann luftig aufbewahrt und von Zeit zu Zeit mal umdreht, so halten sie sich monatelang tadellos, da das Kollodium die Luft vollständig abschließt. Ebenso ist es bei Gurken. Sie werden mit einem Stück Stiel geschnitten, dann sauber abgewischt — sie dürfen natürlich auch keine schlechten Stellen haben —, darauf zweimal mit Kollodium überzogen und dann in einem luftigen Raum frei aufgehängt. In der Einmachezeit ist ein Fläschchen ganz unentbehrlich. Früher hieß es, Pergamentpapier und Flaschenlack besorgen. Jetzt werden die Korke glatt abgeschnitten und sie und der Flaschenhals zweimal ordentlich eingepinselt, das ist billiger und einfacher

als das Zulacken und genau so gut. Ebenso ist's bei den Einmachetöpfen und -gläsern; einfaches Packpapier, zweimal mit Kollodium überzogen, tut genau dieselben Dienste wie Pergamentpapier. Metallgegenstände, die leicht schwarz und fleckig werden, werden durch ein zweimaliges Einpinseln mit Kollodium, nach dem Putzen, dauernd blank. Ebenso schützt es die Papierschilder an den Einmachgläsern gegen Feuchtigkeit. Will man Zeichnungen, auch Malereien, Tusche, Wasserfarben, gegen Verwischen schützen, bepinselt man sie mit Kollodium. Die Sachen lassen sich dann lackieren, der Lack schlägt nicht durch. Ebenso ist es bei Brandmalereien, auch farbig ausgemalte, auf Pappe sowohl, wie auf Holz. Wenn man die Sachen zweimal mit Kollodium überzieht, kann man sie ruhig lackieren, das Kollodium ersetzt den klaren Firnis vollkommen.

244. Lichtzielrohr für Handwaffen. Die Bestrebungen, durch kleine an Handfeuerwaffen angebrachte Scheinwerfer ein Schießen bei Nacht zu ermöglichen, hatten bis jetzt geringen Erfolg, namentlich wenn es sich um größere Entfernungen, wie im Gefecht oder auf der Jagd, handelt. Die Waffentechnische Gesellschaft Wespi, Berlin, bringt neuerdings einen kleinen Scheinwerfer „Lichtzielrohr" heraus, der vorerst nur für Selbstladepistolen und Revolver bestimmt ist. Das Lichtzielrohr ähnelt einem kleinen Zielfernrohr von 18 cm Länge und wird auf den Pistolen durch besondere Klammern je nach Art der Waffe befestigt, welche mit dem Ansatzstück des Vorderrohres verbunden sind. In letzterem ist das optische System mit seinen Linsen und dem Abkommen untergebracht; dahinter lagert das Verbindungsstück, das die Metallfadenlampe und den selbsttätigen Quecksilberkontakt enthält. Auf das Verbindungsstück wird der rückwärtige Teil mit Deckel aufgeschraubt, in dem die Trockenbatterie oder die kleinen Akkumulatoren untergebracht sind. Gegenüber anderen Konstruktionen besitzt dieses Lichtzielrohr den großen Vorteil, daß die Batterie mit dem Beleuchtungsapparat in einem Körper angeordnet ist, wodurch die bei einer Waffe sehr störenden Leitungsdrähte und besondere Einschaltungen usw. wegfallen. Durch ruckweises Heben der Waffe wird das Lichtzielrohr eingeschaltet, durch ruckweises Senken ausgeschaltet. In dem Lichtkreis befindet sich als Abkommen ein dunkler Punkt, der zugleich den Treffpunkt bei richtiger Montierung des Zielrohres der Pistole darstellt. Es wird dadurch ein Zielen über Visier und Korn unnötig, vielmehr genügt es, das Abkommen auf den Zielpunkt zu richten, um zu treffen. Es bedarf wohl keiner näheren Erläuterung, daß durch das Lichtzielrohr die Pistole erst zu einer wirksamen Verteidigungswaffe bei Nacht gemacht wird, da der Schütze selbst im Dunkeln bleibt, aber seinen Angreifer deutlich erkennen kann. Die von der Berliner Polizei mit dem Lichtzielrohr angestellten Versuche haben befriedigende Ergebnisse geliefert.

245. Feuchtliegende Türen vor Fäulnis zu schützen. Außen- und Kellertüren, oder sonst an feuchten Orten sich befindende, die bekanntlich trotz allen Streichens leicht faulen oder stockig werden, schützt man, indem man die Tür kürzt und eine entsprechende Leiste imprägnierten Holzes darunter nagelt, oder indem man die Tür umkehrt und mit Karbolineum oder kochendem bzw. heißem Holzteer (kein Steinkohlenteer) durchtränkt. Ist dies jedoch des Geruchs wegen nicht angängig, so tut Firnis, ebenfalls heiß, da

in diesem Zustande besser einziehend, dieselben Dienste. Auch Verschläge schützt man auf dieselbe Weise. Blech schafft keine Abhilfe.

246. Meerschaum zu kitten. Entweder mischt man Schlemmkreide mit feinpulverisiertem Gummiarabikum zu gleichen Teilen und etwas Wasser zu einem dicken Brei, bestreicht damit die vorher erwärmten Bruchstellen, drückt sie fest zusammen und läßt den Gegenstand unberührt 2—3 Tage liegen, oder man nimmt feinpulverisierten Schellack, streut ihn auf den Bruch, hält ihn über Kohlenglut, bis der Schellack zu schmelzen anfängt und preßt die Stücke genau aufeinander. Der Kitt wird sofort hart, darum muß man beim Zusammensetzen vorsichtig sein, denn ein Verschieben ist nicht mehr möglich.

247. Bienenwachs. In reinem Zustande kann Bienenwachs zur Möbelpolitur verwendet werden. Man färbt etwas Terpentin rot, am besten mit Alaunwurzel, und löst darin ein Stückchen Bienenwachs auf. Alle 6—8 Wochen werden die Möbel zuerst mit einem Flanellläppchen abgerieben, dann taucht man ein Stückchen Flanell in die dünne Wachsmischung, trägt sie auf die Möbel auf und fährt damit stets reibend über die Möbel.

248. Papier auf Glas zu kleben. Dazu ist Eiweiß das beste Klebemittel. Gekochte Weizen- oder Maisstärke hält zwar auch sehr gut, doch nur in absoluter Trockenheit; bei der geringsten Nässe löst sich die Stärke ab. Man schlägt das Weiße zu leichtem Schaum, den man wieder zerfließen läßt, bestreicht die Etikette mittels Pinsel und drückt sie mit einem Tuche fest an das Glas. Einmal angetrocknet, lösen sich die mit Eiweiß angeklebten Etiketten selbst in feuchten Kellern nicht ab. Will man sie loslösen, so muß man sie erst längere Zeit in lauwarmem Wasser aufweichen lassen. Doch ungleich wichtiger ist die Klebkraft des Eiweiß für das Aufziehen unserer dem Wand- und Zimmerschmuck dienenden Bilder. Wie störend wirkt es, wenn der das Bild vom Rahmen trennende weiße oder getönte Rand durch Staub oder gar Stockflecke verunziert wird. Daran ist der Glaser schuld, denn er hat gepfuscht, weil er das Bild nicht aufgezogen, sondern einfach hinter das Glas gelegt hat, so daß Fremdkörper eindringen können. Man nimmt Bild und Glas vorsichtig aus dem Rahmen, reinigt beides, wozu man beim Bilde frische Semmel oder Brot anwendet, mit dem man nach Entfernung der Kruste vorsichtig Strich neben Strich über das Bild reibt, bis aller Schmutz entfernt ist. Das Glas putzt man am besten mit Spiritus, der auch Fliegenpunkte usw. entfernt. Ist das Glas gut abgetrocknet, so legt man das Bild darauf, schneidet sich von glattem Schreibpapier 2 cm breite Streifen, bestreicht diese mit Eiweiß und verbindet mit ihnen Bild und Glas ringsherum, so daß dem Staube jeder Zugang versperrt ist. Auf das Glas darf der Papierstreifen nur fünf, allerhöchstens 8 mm reichen, da derselbe unbedingt vom Rahmenfalz gedeckt werden muß. Nach dem Trocknen wird Bild mit Glas wieder in den Rahmen gelegt, danach die Rückwand befestigt, und wenn dieselbe sauber und dicht mit Packpapier beklebt ist, welches man nach dem Trocknen mit dünnem Tischlerleim bestreicht, so werden in so behandelten Bildern auch nie Wanzen nisten, denn diese Parasiten fliehen den Tischlerleim; er ist ein sicheres prophylaktisches Schutzmittel. Die kleine Mühe des Aufziehens belohnt sich gleichfalls, denn unterm Glas verstaubte Bilder sind ein ständiger Ärger.

249. Eisen zu ätzen und zu färben. Das Wesen der Ätzkunst besteht darin, daß man das Metall teilweise mit einer Mischung bedeckt, während die ungedeckten Stellen durch eine Säure angegriffen werden. Zum Ätzen von Eisen benutzt man verdünnte Salpetersäure. Je nach dem Grade der Verdünnung geht das Ätzen rascher oder langsamer vor sich. Das Abdecken der zu schützenden Teile geschieht am einfachsten so, daß man die betreffenden Stellen mit Asphaltlack, dem ev. etwas Terpentinöl zugesetzt wird, falls er zu steif ist, bestreicht. Ist das Metallstück so vorbereitet, dann taucht man es in die Ätzflüssigkeit; nun ist aber zu beachten, daß die Säure nicht nur senkrecht nach unten ätzend wirkt, sondern auch seitlich unter die Ränder der Deckmasse untergreift, also so das gedeckte Muster verkleinert; will man sehr feine Arbeit erzielen, dann darf man aus diesem Grunde zuerst nicht tief ätzen, sondern nur ganz wenig, dann ist das Ornament neu abzudecken, so daß auch die Ränder geschützt sind. Dann wird wieder etwas geätzt, wieder bedeckt usw. Da die Salpetersäure nicht nur Eisen, sondern auch die anderen Metalle angreift, benutzt man zum Ätzen Gefäße aus Steingut, bei dem Ätzprozeß entwickeln sich gesundheitsschädliche Dämpfe, man muß also das Ätzen unter einem gut arbeitenden Abzug oder im Freien vornehmen. Nach dem Ätzen werden die Gegenstände gut in reinem Wasser gespült und in Sägespänen getrocknet. Bemerkt sei noch, daß man für sehr feine Ätzarbeit besondere Ätzflüssigkeiten benutzt. Was nun das Färben von Eisen und Stahl anbetrifft, so fragt es sich, welche Zwecke sollen damit verfolgt werden. Soll die Bronzierung keinen Anspruch auf Echtheit, Dauerhaftigkeit und künstlerische Schönheit erheben, dann würde wohl ein Anstrich mit einer der käuflichen Gold-, Silber- oder Kupferbronzen genügen. Vornehmere Wirkung erzielt man durch Auftragen von echtem Gold oder Silber mittels der schwierigen Tauschierarbeit oder durch Gold- oder Silberbäder. Für den letzteren Zweck muß das Eisen erst verkupfert werden, sei es durch Eintauchen in eine Kupfervitriollösung oder durch Verkupfern auf elektrischem Wege; gleichfalls auf elektrischem Wege schlägt man nun darauf Gold oder Silber nieder oder man bringt den verkupferten Gegenstand in ein Gold- oder Silberbad und berührt ihn mit einem Zinkstabe, worauf sich dann das Edelmetall niederschlägt. Zur Erzielung guter Resultate ist große Sorgfalt und Sauberkeit vonnöten. Will man andere Färbungen erzielen, so ist der einfachste Weg die Anwendung von gefärbten durchsichtigen Lacken. Speziell für Schwarz und Braun hat man für Eisen einige andere Verfahren, die sehr schöne und haltbare Färbungen geben, das Schwarzbrennen und das Brünieren. Beim Schwarzbrennen verfährt man wie folgt: Man löst Schwefel in Terpentinöl auf, bestreicht damit dünn den Gegenstand und brennt den Überzug rasch mit der Lötlampe ab, darauf wird dünn mit Leinöl abgerieben. Einen schwarzbraunen Ton erhält man, wenn man das Eisen mit verdünnter Schwefelsäure behandelt, trocknen läßt, mit Leinöl abreibt und dann bei dunkler Rotglut im Schmiedefeuer einbrennt. Zum Brünieren benutzt man folgende Mischung, die man sich in einer Drogerie oder Apotheke zurechtmachen lassen kann: 10 g Eisenchlorid, 10 g Spießglanzbutter, 5 g Gallussäure, 25 g Wasser. Die Eisenwaren macht man fettfrei durch Abreiben mit starkem Salmiakgeist, spült darauf gut in Wasser ab, reibt in obiger Mischung ein, läßt trocknen,

reibt dann nochmals ein, läßt wieder trocknen, spült nun mit Wasser ab, reibt darauf mit Leinöl ein, läßt trocknen und reibt ev. noch mehrmals ein und poliert mit einem wollenen Lappen nach.

250. Weiße Tinte. Um dunkle Kartons und Papier mit weißer Schrift zu versehen, bedarf es einer Tinte, die man wie folgt herstellt: Man rührt Barytweiß mit Wasserglas zu einem dicken Brei an, verdünnt mit Wasser und setzt $^1/_8$ Teil Alkohol hinzu. Hiernach verdünnt man noch mit Wasser, und zwar soweit, bis die Tinte dünnflüssig genug ist, um aus der Feder zu fließen.

251. Abwaschbare Tapeten. Tapeten in Badezimmern oder in der Nähe von Waschtischen und Wasserleitungen werden sehr leicht schmutzig, weshalb es sich empfiehlt, sie mit einem Schutzmittel zu überziehen, das ein beliebiges Abwaschen der Tapete mit Wasser gestattet. Als ein solches kann eine Lösung von 1 Teil Borax und 1 Teil gebleichten Schellack in 12 Teilen Spiritus empfohlen werden, die man unter Zuhilfenahme eines weichen Pinsels auf die Tapete aufträgt, eine Manipulation, die, sobald der Anstrich trocken ist, nochmals wiederholt werden muß. Nach dem Trocknen reibt man dann den Auftrag mit einer sauberen Bürste ab. Beschmutzte Tapeten kehrt man vor der Behandlung mit einem Besen ab und entfernt etwa vorhandene Flecken durch behutsames Abreiben mittels eines trockenen, weichen und sandfreien Schwammes und etwas Weizenkleie.

252. Dauerhafter Anstrich für Lauben usw. Einen äußerst wetterfesten und sehr dauerhaften Anstrich für Holzbauten erhält man, wenn man, wie die „Deutsche Zimmermeister-Zeitung" empfiehlt, eine Farbe verwendet, deren Zusammensetzung die folgende ist: auf 10 kg Englisch Rot oder Faluner Rot kommen 2½ kg Eisenvitriol und 2½—3 kg sehr fein gemahlenes Roggenmehl, dazu 60 l Wasser. Das Eisenvitriol wird zuerst in Wasser aufgelöst, darauf das Mehl in dieser Lösung tüchtig verrührt und die Mischung dann 15—20 Minuten lang gekocht; wonach man die rote Farbe zusetzt, die vorteilhaft vorher in einem Gefäß angerührt wird, um ein Klumpigwerden zu vermeiden. Nachdem man das ganze noch eine Viertelstunde aufgekocht hat, kann der Anstrich ohne weiteres erfolgen, doch ist die Farbe auch dann noch verwendbar, wenn die Mischung bereits erkaltet ist. Ein solcher Anstrich soll 15 Jahre halten; wird er indes bereits nach 8 bis 10 Jahren erneuert, so ist das für die Konservierung des Holzes sehr von Vorteil. Um den Gebäuden ein etwas freundlicheres Aussehen zu geben, empfiehlt es sich, Fenster, Türpfosten usw. mit weißer Ölfarbe abzusetzen.

253. Warmer Fußboden. Hat man Metall, Stein oder Holz, die alle gleich warm sind, so werden sich doch die beiden ersten kälter anfühlen, als das Holz. Das rührt daher, daß das Holz ein geringeres Wärmeleitvermögen hat, als die anderen Materialien, das heißt Holz leitet die von der anfühlenden Hand übertragene Wärme nicht so rasch fort, wie die anderen Körper, kühlt sich also langsamer ab und erscheint daher wärmer. Da nun von den verwandten Bestandteilen Holz das niedrigste Leitvermögen hat, müßte der von manchem beklagte Übelstand verschwinden, wenn der Gehalt an Holz erhöht wird. Es wäre also durch Versuche zu ermitteln, bis zu welcher Höchstgrenze Holz zugesetzt werden kann, ohne daß die anderen Eigenschaften

beeinträchtigt werden. Weiterhin dürfte es sich empfehlen, das Holz nicht etwa mit der Lauge zu tränken, sondern trocken in die soweit fertige Masse einzumischen. Vielleicht käme auch die Verwendung anderer schlecht leitender Materialien in Frage. Asbest, Talkum, Schlackenwolle haben ein relativ geringes Leitvermögen, Quarzsand ein sehr geringes, ungefähr gleich dem von Holz. Man könnte also das fertige Produkt mit einem dieser Stoffe oberflächlich tränken. Welcher Weg der zweckmäßigste ist, ist eben eine Sache des systematischen Versuches und — der Kalkulation.

254. Schimmelbildung an Wänden zu verhüten. Man löst einen Teil Salizylsäure in fünf Teilen Spiritus auf und betupft mit einem kleinen Badeschwamm oder einem Bausch Baumwolle (Watte) die Schimmelflecke. Diese werden hierauf sofort verschwinden, und an den so überstrichenen Wandstellen wird sich keine neue Ansiedelung der Parasiten zeigen. Die Farbe der Tapeten wird durch die Salizylsäure kaum beeinflußt.

255. Wasserleitung am Blumenbrett. Alleinstehenden Personen, welche vor ihren Fenstern Blumen halten, ist es bei Abwesenheit nicht möglich, dieselben in den Blumenkästen feucht zu halten. Um dem abzuhelfen, stelle man auf das innere Fensterbrett ein größeres Gefäß mit Wasser, an einem Fenster ein Blechschaff, am anderen einen Porzellankrug eines Waschservices und stecke in das Wasser je das Ende eines neuen Scheuerlappens, deren andere Enden man flach auf die Blumenkästen legt. Die Scheuerlappen saugen das Wasser aus den Gefäßen und halten die Blumen tadellos frisch und feucht.

256. Messingplatten zu reinigen. Messinggegenstände, die nicht dem täglichen Gebrauch dienen, werden mit einem farblosen Lack überzogen, damit sie, ohne sie zu putzen, dauernd blank bleiben. Unter dem Einfluß heißer Flüssigkeiten zersetzen sich Lacke leicht. Um nun den weißen Fleck zu entfernen, befeuchtet man ein Läppchen mit Spiritus oder Benzinoform und reibt damit den Fleck fort. Nun muß die Stelle aber wieder einen schützenden Überzug erhalten. Das erreicht man durch Bestreichen mit einem farblosen Lack, z. B. Spirituslack, der aber noch verdünnt werden muß, oder besser mit Zaponlack, der zu haben ist in Drogerien oder in Handlungen von Utensilien für Amateurphotographen. Das Aufstreichen des Lackes muß recht dünn geschehen, damit sich nicht ein Rand bildet. Entsteht ein solcher, dann entfernt man am besten den ganzen Lacküberzug und lackiert den Messingbelag neu. Beim Ablackieren und beim Neulackieren vermeide man, auf das umgebende Holz zu kommen, da dessen Lackierung oder Politur leiden könnte.

257. Sehr festsitzende Korke leicht aufzuziehen. Der Korkzieher wird wie gewöhnlich eingeschraubt, die Flasche dann aber nicht zwischen die Knie geklemmt, sondern an dem nächsten Haken, am Küchentürriegel (letzterer ist vorzuziehen, da den meist nur eingegipsten Haken nicht immer zu trauen ist) oder dergleichen aufgehängt. Jetzt hat man beide Hände frei; Durch Umfassen der Flasche und durch langsames, stetes Ziehen nach unten kommt man spielend leicht zum Ziel. Das Geheimnis liegt darin, daß bei der hier beschriebenen Methode die Arbeit, die sonst zum Festhalten der Flasche nötig ist, fortfällt, das Körpergewicht mit zu Hilfe genommen

werden kann, während bei dem bisherigen Verfahren die leider meist schwach ausgebildeten Muskeln nur eines Armes die ganze Arbeit bewältigen mußten. Handelt sich's um einen Korkzieher am Taschenmesser, so wird aus kräftigem Bindfaden eine feste Schleife gebildet und diese zum Aufhängen benutzt. Probieren geht über Studieren!

258. Noch ein Marmorkitt. Kleinere Stücke, wie abgeschlagene Ecken von Marmorplatten usw. halten schon, wenn sie mit Syndetikon oder mit einem dicken Gummischleim angeklebt werden, dem man etwas Schlemmkreidepulver zusetzte. Man bestreicht mit dem Brei die angefeuchteten Bruchstellen und fügt die Stücke genau und recht fest aufeinander. Das Hervorquellende der Klebemittel kratzt man erst nach dem vollständigen Trocknen ab. Für ganz große Bruchstellen macht man sich am besten folgenden Marmorkitt zurecht: Man erwärmt zwei große Obertassen voll Magermilch, bringt sie durch einige Tropfen Essig zum Gerinnen, erwärmt weiter, bis sich der Käse gut abgeschieden hat, bringt ihn auf einen Durchschlag und trennt ihn so von der Molke. In den Käse quirlt man das Weiße zweier Eier und fügt soviel im Porzellanmörser zu feinstem Pulver zerriebenen ungelöschten Kalk zu, daß ein geschmeidiger Brei entsteht. Dieser Kitt ist sofort zu verwenden. Er hat eine große Bindekraft, läßt sich aber nicht aufheben.

259. Gußeiserne Kunstgegenstände rosten leicht, namentlich die modernen Zier- und Gebrauchsgegenstände mit abgeschliffener Oberfläche. Man schützt sie vor dem Einfluß der Atmosphäre durch Abreiben mit einem mit Vaseline angefetteten Tuch, wie es in „Eisen vor Rost zu schützen" angegeben ist. — Blinde Stellen und Rostflecke auf poliertem Eisen bestreiche man mit Ölsäure (Stearinöl), lasse dies einige Zeit einwirken und poliere dann mit weichem Leder und feinst gepulvertem Blutstein nach.

260. Indische Bronzen werden, um sie zu reinigen, in verdünnter Seifensiederlauge gekocht. Durch die Einwirkung der heißen Flüssigkeit löst oder lockert sich der Schmutz, der in die Vertiefungen eingedrungen ist; er kann dann leicht mit einer Bürste aus ihnen entfernt werden. Nachher putzt man die Bronzen mit gefälltem kohlensaurem Kalk; die gravierten Teile mit Hilfe einer weichen Bürste.

261. Gefrierräume. Gefrierräume für geräucherte Fische oder ähnliche Waren werden wie alle Kühlräume, am besten aus Backstein mit guter Korksteinisolierung, in Goudron verlegt, erstellt. Zur Kühlung eines solchen Gefrierraumes dient, insofern maschinelle Einrichtungen nicht in Frage kommen, ein Gemisch von Eis und Salz. Es ist möglich, mit solchen Eis-Salzmischungen mehrere Grade unter Null sicher und dauernd zu erreichen.

262. Wringmaschinenwalzen. Abgenutzte Wringmaschinen-Gummiwalzen können noch eine Zeitlang Verwendung finden, wenn man die schadhaften Stellen zunächst gründlich reinigt, dann mit in Fahrradhandlungen erhältlichem Gummikitt bestreicht resp. ausfüllt und die Walzen schließlich mit Baumwollgarn Faden an Faden umwickelt. Verwendet man recht starkes Garn, so genügt eine Lage vollkommen.

263. Das Geheimnis des Komposthaufens. Man klagt anderen sein Leid, daß das Ungeziefer auf seinen Blumentöpfen, in Gewächshäusern und im Zimmer durchaus nicht verschwinden will, trotz allen Räucherns

und Spritzens, daß der Meltau auf Wein, Rosen, Stachel- und Johannisbeersträuchern, Obst- und Spalierbäumen nicht weichen will, daß die Monilia auf den Kirschbäumen immer wiederkehrt und daß Trips, rote Spinne, Blatt-, Schild- und Blutläuse eine ständige Plage im Garten geworden sind. Untersuchen wir nun einmal den Komposthaufen auf seinen Inhalt etwas genauer, so finden wir alle die verseuchten Pflanzen wieder und auf ihnen auch die Schädlinge, die das Verkümmern oder gar den Tod der Pflanze herbeigeführt hatten. Wenn im Zimmer oder im Gewächshause geräuchert wurde, um die kulturfeindlichen Blattläuse zu vernichten, so wurde später das Zimmer, sowie auch jedes Brett der Stellage im Gewächshaus sauber abgefegt, alles dann auf den Komposthaufen geworfen. Die betäubten Blattläuse leben aber draußen in der frischen Luft bald wieder auf, sie gehen hier draußen durchaus nicht zugrunde, sondern sie überdauern hier sogar den Winter und gelangen dann im Frühjahr mit der frischen Komposterde wieder in die Kulturräume, wo sie als lästige Schädlinge sich bald wieder bemerkbar machen. Bei guter Kultur können sie nun ja im Gewächshaus wenig schaden, aber bei dem geringsten Fehler, den die Blumenfreundin macht, in dem sie ihre Pfleglinge auf dem Fensterbrett auch nur einmal zu trocken werden läßt, ist die Möglichkeit des Gedeihens für die Blattläuse gegeben, und wenn auch nur eine einzige Laus zum Leben erwacht, so sitzt bei der ungeheuren Vermehrungsfähigkeit dieser Schädlinge bald die ganze Pflanze von oben bis unten voll. Dasselbe gilt von den Schädlingen, die im Garten unseren Kulturpflanzen das Leben sauer machen. Alle angefaulten Früchte, kranken Zweigspitzen, Blätter und sonstige Überbleibsel wandern auf den Komposthaufen. Wenn sie dort immer nur oberflächlich hingeworfen würden, damit Kälte, Nässe und sonstige ungünstige Daseinsbedingungen die darin enthaltenen Schädlinge vernichten könnten! Aber nein, liebevoll werden alle diese Reste eingebuddelt, und im schützenden Erdreich überdauern die Schädlinge aus der Tier- und Pflanzenwelt am allersichersten die Unbilden des Winters. Und wenn dann im Frühjahr der Komposthaufen umgestochen wird, dann kommen sie bequem wieder ans Tageslicht und begeben sich sofort fröhlich aufs Wandern nach neuen Vernichtungsstätten. Darum sei es allen Gartenfreundinnen und -freunden dringend ans Herz gelegt, keine verseuchten Pflanzenteile auf den Komposthaufen zu werfen, sondern diese ohne alle Ausnahme zu verbrennen. Eine wirkliche Beihilfe zur Kompostbereitung sind sie ja so wie so nicht. Auf den Komposthaufen gehört wohl alle irgendwie überflüssige Erde, Dung, Jauche, Küchenabfälle usw., aber Unkraut, das schon Samen trägt, darf nicht auf den Komposthaufen geworfen werden, denn hier reifen noch viele Samen aus, manche, wie die kleine Brennessel, sogar noch unter der Erde. Dann soll der Komposthaufen auch ordentlich gepflegt werden, Jauche und künstlichen Dünger, besonders Kalk erhalten, recht oft umgestochen und gelüftet werden. Nur so wird uns der Komposthaufen ein Freund sein, der uns bei allen Gartenkulturen tatkräftig unterstützt.

264. Spiegel und Bilder. In neuen Häusern und an feuchten Wänden werden die Spiegel und Bilder leicht stockig. Um sie davor zu schützen, muß man einige Korke an der Rückseite des Rahmens

befestigen; diese verhindern, daß die Feuchtigkeit übertragen wird und halten das Bild gleichzeitig in einiger Entfernung von der feuchten Wand.

265. Schnittblumen. Will man Blumen frisch halten, die man nicht ins Wasser stellen kann, vielleicht weil sie auf Draht gebunden sind, oder man auf der Reise ist, so muß man den Strauß über Kopf hängen, dann zieht der Saft aus den Stengeln in die Blumen hinein und hält diese frisch. Man darf geschnittene Blumen nie mit Wasser besprengen, noch in Wasser legen, denn dadurch werden sie braunfleckig. Abgeschnittene Blumen und Blätter vertragen keine Nässe von oben. Will man Blumen verschicken, so muß man dieselben, bevor man sie einpackt, 1½ Stunde in Wasser stellen, damit die Stiele sich voll Wasser saugen. Alsdann wickle man feuchtes Moos um die Stengel und schlage recht fest Papier darum. So verpackt bleiben Blumen auch bei einer mehrtägigen Reise frisch wie eben gepflückte. Einzelne Blumen, Ableger oder Rosenaugen kann man in rohe Kartoffeln stecken, in deren Saft sie sich herrlich halten.

266. Praktischer Einsatz für Pökelfässer. Bei allem, was für den Haushalt in Fässern eingemacht wird, kommt es darauf an, daß die eingesetzten Nahrungsmittel vollständig von der Lake bedeckt sind, damit sie nirgends an der Luft trocknen und dadurch verderben. Deshalb beschwert man den Inhalt gewöhnlich mit Steinen, was jedoch kein unbedingt zuverlässiges Mittel ist. In viel einfacherer und zugleich sehr sauberer Weise erzielt man es dagegen durch folgende Vorrichtung: Diese besteht aus einem Deckel, der in seiner Mitte senkrecht eine hölzerne Schraube trägt; die Schraube geht durch einen gebogenen Querbalken, der an seinen Enden mit zwei spitzigen Schnellfedern versehen ist. Man versenkt den Einsatz in das Faß, bis der Deckel auf dem Inhalte steht. Dann läßt man die vorher zurückgezogenen Federn vorschnellen, wodurch der Querbalken fest verankert ist, und nun wird mit einem Schraubenschlüssel die Schraube etwas gedreht, also der Deckel abwärts gedrückt. Man sorge dafür, daß nur Deckel und Schraube, die beide aus Holz bestehen, mit der Lake in Berührung kommen, der Querbalken mit seinen Federn aber frei schwebt, damit letztere nicht verdorben werden. Der Einsatz läßt sich ebenso schnell herausnehmen wie einsetzen, ist also sehr bequem zu handhaben.

267. Bettfedern in der Waschmaschine zu reinigen. Das Bettfedernreinigen ist auf dem Lande, zumal wenn die Reinigungsanstalt in einer entfernten Stadt liegt, eine umständliche Sache, und so kam man auf den Gedanken, das Federnreinigen selbst in meiner Waschmaschine zu versuchen. Der Erfolg war ein guter, und man kann mit meiner Idee vielleicht der einen oder andern lieben Mitleserin, welche eine Dampfwaschmaschine besitzt, dienen. In die innere Trommel, welche sonst die Wäsche aufnimmt, werden die Federn, die man etwas aufzupft, geschüttet (eine Trommel faßt nur ein Kopfkissen auf einmal), in das äußere Gefäß wird nur soviel Wasser getan, daß sich Dampf entwickeln kann, die Federn selbst aber nicht naß werden. Über schwachem Feuer wird nun 10—15 Minuten gedreht, darauf die Trommel vorsichtig geöffnet und die Federn, welche sehr leicht geworden sind, in bereitgehaltene saubere Inlette gefüllt und so fortge-

fahren, bis alles fertig ist. Die frischgefüllten Betten müssen noch mehrere Tage gesonnt werden, und eine jede Hausfrau, welche diese, sonst so gefürchtete Arbeit unternimmt, wird mit dem Erfolge zufrieden sein.

268. Polierte Möbel zu reinigen. Aus 500 g Quillayarinde und 2 l Wasser kocht man eine Brühe, die durch ein feines Sieb, noch besser Tuch gegossen und erkaltet, zum Abwaschen der Möbel verwendet wird. Dieses Abwaschen darf aber durchaus nicht zu feucht geschehen, sondern man taucht ein sauberes Fensterleder in einen kleinen Teil der Flüssigkeit, wringt es aus und reibt damit die Flächen der Möbel, nachdem sie gut vom Staube befreit wurden, ab. Die Ecken und Riefen, sowie die Verzierungen reinige man mit einem ebenfalls in die Flüssigkeit getauchten und gut abgestrichenen Pinsel. Das Leder wird sehr schnell schmutzig, ein Beweis, wieviel oft gar nicht so sehr wahrnehmbarer Schmutz an den Möbeln haftet. Es muß öfters ausgespült werden, denn sonst wird der Schmutz nur von einer Stelle zur andern verrieben, anstatt entfernt. Ein ziemlich kräftiges Aufdrücken beim Abledern ist nötig. Ist eine Fläche auf diese Weise gereinigt, reibe man sie sofort mit einem weichen, wollenen Tuche so lange, bis sie völlig trocken und glänzend ist. Bei stark ausgeschwitzter Politur muß man vor dem Blankreiben mit einem Leinwandballen etwas Möbelpolitur, die man in jedem Drogengeschäft erhält, auf den Flächen verreiben. Bei eichenen Möbeln, die nicht poliert, sondern nur gewachst sind, verreibe man nach dem Abledern etwas gute Parkettwichse und bürste die Flächen mit einer weichen Bürste schön blank. Schwarze und dunkelbraune Holzschnitzereien bestreiche man mit Nußbaumbeize oder einer starken Lösung von übermangansaurem Kali, doch muß anhaftender Staub vorher durch Abpinseln gut entfernt werden.

269. Verstopfte Abzugsröhren bringt man wieder in Ordnung, indem man ½ Tasse Gasolin in den Ausguß oder wo immer die verstopfte Stelle ist, gießt und dieselbe mindestens 1 Stunde in Ruhe läßt, ehe man wieder Wasser hinunterlaufen läßt. Diese Methode erspart Geld, Ärgernis und das lästige Warten, bis die herbeigerufenen Sachverständigen erscheinen.

270. Kesselstein. Ein wirksames Mittel gegen den lästigen Ansatz von Kesselstein in Wasserkesseln ist Loofah. Der unter dem Namen Loofah bekannte Frottierstoff hat die Eigenschaft, alle mineralischen Niederschläge des Wassers in seine Zellen aufzunehmen und festzuhalten. Ein ungefähr handgroßes Stück wird sauber ausgebrüht und gewaschen in den Kessel gelegt, wo es beständig liegen bleibt. Dann bleiben die Kesselwandungen steinfrei, während das Loofah nach und nach härter wird und die Farbe des Kesselsteins annimmt. Wird es mit der Hand berührt, so lösen sich Teilchen des Steins wie kleine Sandkörnchen ab. Auf Geschmack und Klarheit des Wassers ist die Loofaheinlage ohne jeden schädlichen Einfluß. Wenn die Einlage nach 3—4 monatigem Gebrauch ganz versteinert ist, ersetzt man sie durch eine neue.

271. Dochte von Petroleumlampen sollten vor dem Gebrauche einige Stunden in Essig gelegt werden; so behandelt, ist ein Rauchen der Lampen ausgeschlossen.

272. Zinkbadewannen zu reinigen. Um eine vernachlässigte Zinkbadewanne rasch und gründlich zu reinigen, feuchte man feinen Sand mit Petroleum an und reibe alle Flächen, indem man ein Läppchen in die Mischung taucht. Vor dem Gebrauch der Wanne wäscht man sie mit warmem Seifenwasser. Auch für Stahlschlittschuhe gut.

273. Kesselstein. Rohe Kartoffelschalen lassen sich zum Entfernen von Kesselstein verwenden. Die Kochtöpfe werden eine reichliche halbe Stunde mit den Kartoffelschalen und Wasser ausgekocht; sie leiden nicht bei dieser Anwendung. Bei aller Einfachheit ist das Mittel ein gut wirkendes und namentlich für Zinnkessel sehr zu empfehlen.

274. Wetterbeständiger Eisenlack. Eine aus Kienruß und französischem Anlegeöl hergestellte schwarze Lackfarbe zum Anstrich eiserner Grabkreuze dürfte wohl nur äußerst langsam trocknen und durch Festsetzen von Staub, Insekten usw. während des Trockenprozesses ein unschönes Aussehen ergeben. Französisches Anlegeöl klebt an und für sich noch 14 Tage nach erfolgtem Aufstrich, und auch der Kienrußzusatz beschleunigt die Trockenkraft gerade nicht. Soll jedoch von dieser Zusammensetzung nicht abgegangen werden, so müßte zur Verbesserung des Glanzes sowie der Trockenfähigkeit ein Zusatz von Kopalluftlack sowie von scharftrocknendem Manganssikkativ unter entsprechender Reduktion des Anlegeölzusatzes gemacht werden. Am besten würden sich zu diesem Zweck die bekannten Emaillelackfarben eignen, Auflösungen von Kopalharzen und Metallresinaten in mit Terpentinöl verdünntem Standöl; diese sind mit feinstem Lampenruß oder Mineralschwarz verrieben und ergeben nach genügender Ablagerung einen jeder Witterung standhaltenden hochglänzenden Anstrich. Eine wesentlich billigere, aber trotzdem haltbare Farbe würde ferner mit einem ölhaltigen Asphaltlack zu erzielen sein, welcher leicht in der Weise herzustellen ist, daß man 30 Teile syrischen Asphalt und 12 Teile mit Kalk gehärtetes Kolophonium (Harzkalk) zusammenschmilzt und die Schmelze mit einer Mischung von 6 Teilen chinesischem Holzöl und 8 Teilen dickem Standöl vermischt. Nach Entfernen der Wärmequelle wird diese Mischung dann in noch heißem Zustand mit 42 Teilen Terpentinöl verdünnt. Dieser Lack ist sofort anwendbar und besitzt bei zweimaligem Anstrich auch genügende Deckkraft, ohne zu reißen oder abzublättern.

275. Feuchte Kellerwände. Es ist bei Awazusatz vor allem notwendig, daß der Zementmörtel, der zur Anwendung kommt, an und für sich gut ist. Ferner muß der etwa bestehende Wasserdruck in irgendeiner Weise während der Arbeitsausführung beseitigt werden. Mit allen Mörtelzusätzen werden indessen die Starrheit und Sprödigkeit des Zementputzes nicht beeinflußt, so daß bei etwaigen Gebäudesenkungen oder dergleichen stets Risse auftreten, die zu Undichtigkeiten Anlaß geben. — Die nassen Stellen müssen nunmehr bei niedrigstem Grundwasserstand ausgehauen und frisch betoniert werden. Hierbei sind die alten Ränder sauber auszuarbeiten, damit eine gute Verbindung herbeigeführt wird. Auch ist es zweckmäßig, erstere vor Einbringung des neuen Awamörtels mit reiner Zementmilch (Zement und Wasser) zu besprengen.

276. Scheuerpritsche. So gern man auch seinen Hausangestellten den Gebrauch des Schrubbers gestatten soll, so gibt es doch Arbeiten, die nur im Knien wirklich gut und schnell verrichtet werden können. Eine große Erleichterung dafür ist die Scheuerpritsche. Von einer mittelgroßen Kiste, in der bequem nebeneinander beide Knie Platz haben, wird das hintere Randbrett entfernt. Unter der Kiste werden vier starke und mit Filz oder Lappen umwickelte Klötze befestigt, in der Kiste selbst legt man ein starkes Strohkissen auf dem Boden, ein zweites schmales an der vorderen Wand. Man kniet auf den Strohkissen, dabei liegt das ganze starke Schienbein auf und das leichtverletzbare Kniegelenk mit Kniescheibe und allen Bändern braucht keine Last zu tragen. Die Ebene, in der die Knie aufliegen, ist so hoch von der Erde (durch die Fußklötzchen und die Höhe des Kissens), daß die Fußspitzen gerade auf dem Boden anstoßen. Die Vorderwand der Kiste schützt zudem die Kleider vor der größten Nässe. Die stoffumwickelten Klötze hinterlassen keine Schrammen und über Knieschmerzen wird nie geklagt. In ähnlichen Pritschen knien die Elsässer Waschfrauen Tag aus Tag ein, wenn sie „am Bach" Wäsche waschen.

277. Möbel vor dem Aufpolieren zu reinigen. Es empfiehlt sich, die Möbel vor dem Aufpolieren mit einer starken Kochsalzlösung abzuwaschen. Wir haben dies sehr einfache Mittel schon sehr oft und stets mit bestem Erfolg angewendet.

278. Salmiak zum Reinigen von Möbeln. Man reibt dieselben mit einem wollenen Lappen, welcher in verdünnten Salmiak getaucht ist, ab, und wäscht mit reinem Wasser nach. Salmiak löst allen Schmutz auf.

279. Möbelreinigung mit Milch. Man wäscht sie vor dem Polieren mit einem wollenen in kaltes Wasser getauchten Flanellappen ab und trockne die gewaschene Stelle sorgsam mit einem weißen, trockenen Leinentuche ab. Man reinige seine Möbel auf diese Weise alle Vierteljahre und reibe die polierten darnach mit Milch ab; sie sehen nach langjähriger Benutzung noch wie neu aus.

280. Polierte Möbel zu waschen. Eine gründliche Abwaschung mit weichem, lauwarmen Seifenwasser ist sehr zu empfehlen. Es ist überhaupt gut, polierte und lackierte Möbel mit kaltem Regenwasser zu reinigen und danach glänzend zu reiben.

281. Reinigen polierter Möbel. Man feuchtet die Schmutzstellen an und poliert mit Ledertuch nach.

282. Hartes Wasser für die Hauswäsche brauchbar zu machen. Auf 1 l Wasser nimmt man 5 g Soda und 5—10 g gebrannten Kalk, oder statt des Kalkes 3—6 g Seifenstein, die man innig mit dem Wasser vermischt. Dann läßt man das Wasser mit dieser Mischung aufkochen und mindestens 12 Stunden lang stehen, wobei sich ein Niederschlag bildet, der die schädliche Substanz gebunden hat. Von diesem Niederschlag muß das Wasser sehr vorsichtig abgefüllt werden und ist nun „weich", d. h. rein. Gibt man die Mischung zu dem Wasser, unterläßt aber das Aufkochen — ein viel einfacheres Verfahren — so bildet sich nach längerem Stehen des Wassers ebenfalls ein Niederschlag, doch ist das Wasser nicht völlig enthärtet. Es ist jedoch immerhin schon bedeutend besser als das nicht vorbereitete Wasser und kann da, wo das

Abkochen unmöglich ist, gute Dienste leisten, wenn man die Wäsche zum Schluß in abgekochtem enthärtetem Wasser einer Chlorbleiche unterzieht und in ebenfalls enthärtetem Wasser, dem etwas Antichlor zugesetzt wurde, tüchtig spült.

283. Nähmaschinen. Allen Besitzerinnen von Nähmaschinen rate ich, dieselben während des Winters nie in einem ganz kalten Zimmer stehen zu lassen, und unter den heruntergelassenen Stoffdrücker stets ein Fleckchen zu legen.

284. Glätten der Säle. Man verwendet dazu 250 g gelbes Wachs mit 125 g Stearin, ½ kg Terpentinöl und einer Messerspitze voll Silberglätte in einem irdenen Gefäße milde geschmolzen. In die noch heiße Masse mengt man ½ l heißes Wasser, in welchem 30 g Pottasche aufgelöst wurde, rührt die Mischung tüchtig durch und läßt sie erkalten. Man ist sehr zufrieden mit dieser Bohnermasse.

285. Schlechter Geruch der Lampen. Bei Lampen, welche nur selten gebrannt werden, kommt es häufig vor, daß sich, werden sie nach längerer Zeit in Gebrauch genommen, ein unangenehmer Geruch entwickelt und die Flamme nur trübe brennt. In solchem Falle entferne man alles Petroleum aus dem Kessel, zünde die Lampe an, und lasse sie so lange brennen, bis sie von selbst ausgeht. Die Flamme zieht alles in den Docht gedrungene Petroleum heraus, wodurch dieser trocken und wie neu wird, und die Lampe brennt von da an wieder gut. Bei diesem Verfahren lasse man die Lampe jedoch nicht im Zimmer brennen, denn so lange das alte Petroleum nicht ganz aus dem Docht herausgezogen ist, riecht dieselbe unangenehm.

286. Zinnkraut zum Putzen. Zinnkraut ist nicht nur ein gutes Reinigungsmittel für Zinn, sondern auch für Emaille- und Eisengeschirr, sowie für Steingut, Glas und Porzellan. Das mit sprudelndem Wasser angebrühte Kraut reinigt unter Zusatz von etwas Soda, im Notfall mit ein wenig feinem (sogen. Silber-) Sand, selbst ganz verfettetes und eingebranntes Kochgeschirr. Bei Porzellan- und Glasgeräten muß zweimal mit lauem Wasser nachgespült und der Sand fortgelassen werden. Bei anderen Gegenständen genügt einmaliges Nachspülen.

287. Transparentpapier. Man bediene sich einer Rizinusöl-Alkoholmischung (1 : 3), bestreiche damit das Papier unter Zuhilfenahme eines Schwammes, Wattebausches oder Pinsels und entferne den Überschuß an Öl mittels Fließpapier. Bei starken Papieren ist der Aufstrich mehrere Male zu wiederholen.

288. Mittel gegen das Beschlagen von Fenstern und Brillengläsern. Um dies zu verhüten, bereite man sich folgende Mischung: 55 g feinstes Glyzerin mische man mit 1 l reinem Weingeist von 63 %. (Das sind auf ca. 70 Teile Weingeist 30 Teile abgekochtes kaltes Wasser.) Dazu fügt man 10 Tropfen Bernsteinöl und läßt die Mischung klar werden. Zum Gebrauch tränkt man das Fensterleder oder einen Leinenlappen mit der Flüssigkeit und reibt die Fenster gut ab. Bei dieser Behandlung bleiben die Fenster klar; sie schwitzen nicht und bleiben auch vor dem Gefrieren bewahrt. Die gleiche Mischung wendet man gegen das Beschlagen der Brillengläser an.

289. Amateurphotographie. Fensterbilder mittels des Chromgelatineprozesses herzustellen, ist ebenso einfach wie interessant. Man überzieht eine sauber gereinigte Glasplatte mit einer 10 %igen Gelatinelösung, läßt die Schicht trocknen, und bringt die Platte dann in eine Lösung von 1 g Kaliumbichromat in 80 ccm Wasser. Nach 5 Minuten nimmt man sie aus dem Bade und läßt sie im Dunkeln trocknen. Nachdem die Platte vollkommen trocken, bringt man sie mit einem Diapositiv in den Kopierrahmen und kopiert solange, bis man ein deutliches, braunes Bild auf gelbem Grunde wahrnimmt. Die Kopie bringt man in einen Behälter mit Wasser und wäscht solange, bis die Farbe überall entfernt ist, was in einigen Minuten der Fall sein wird. Ist die Platte trocken, so wird sie entwickelt und kommt zu diesem Zwecke in Wasser, das mit einer beliebigen, jedoch lichtechten Anilinfarbe versetzt wird. Die Farbstofflösung muß genügend stark sein; man kann aber auch das Anfärben wiederholen und ebenso in reinem Wasser abschwächen. Nur die nicht belichteten Stellen der Gelatine nehmen die Farblösung auf, was bei den belichteten nicht geschieht, wodurch Schatten und Licht gebildet werden. Es ergibt sich also die Notwendigkeit hieraus, daß man unter einem Diapositiv kopieren muß, um wieder ein Diapositiv zu erhalten.

290. Gute Stempelfarbe, die allen Anforderungen entspricht, erhält man durch Auflösen einer beliebigen, wasserlöslichen Anilinfarbe in Spiritus unter Zusatz von Glyzerin. Man löse in 25 ccm Spiritus 5 g Farbstoff, füge der Lösung 25 ccm Glyzerin hinzu und schüttle sie gehörig, wonach sie sofort verwendbar ist. Falls die Farbe zu stark wirkt, füge man noch etwas Glyzerin hinzu. Die Farbe eignet sich ebensogut auch für Metallstempel, für welche man sonst meistens Öl enthaltende Farben verwendet.

291. Bretterboden. Der rauhe Bretterbelag des Hausbodens läßt sich auf trockenem Wege am besten durch Kaffeesatz, Teeblätter oder angefeuchtete Sägespäne reinigen. Die Dielen werden genügend mit einem der genannten Mittel bestreut und mit einem nicht zu harten Besen abgekehrt. Sollten die Bretter nach dem Verfahren noch sehr grau sein, so bestreue man sie mit feuchtem, weißem Sande und fege nochmals auf. Dadurch werden sie bedeutend weißer.

292. Die Zinnpest. Einer besonderen Vorliebe erfreuen sich bei Sammlern, vor allem bei Sammlerinnen, alte Zinngeräte, die in ihrem blanken Glanze dem Eßzimmer oder der Diele ein ganz eigenes Gepräge aufdrücken. Mitunter, scheinbar ganz ohne Ursache, wird das Zinn krank und seine Krankheit hat mit vielen menschlichen Krankheiten das gemein, daß sie ansteckend ist und ein Stück nach dem anderen ergreift. Der Name „Zinnpest", den man ihr zugelegt hat, ist deshalb den Tatsachen völlig entsprechend. Man kennt die Zinnpest erst seit 50 Jahren. Die Krankheit äußert sich in der Weise, daß sich auf der Oberseite der Zinngeräte graue, warzenähnliche Gebilde einstellen, die sich leicht zerreiben lassen, sich sandig anfühlen und nach dem Zerreiben eine Grube, wohl gar ein Loch zurücklassen. Langsam schreitet der Verfall fort. Die neueren Untersuchungen, besonders die Arbeiten des Professors E. Cohen in Utrecht, haben Licht in

das Wesen der Zinnpest gebracht. Ähnlich wie z. B. der Kohlenstoff in verschiedenen Zuständen auftritt (wir nennen Kohle, Graphit, Diamant), hat auch das Zinn die merkwürdige Eigenschaft, in zwei chemisch und physikalisch voneinander verschiedenen Formen in Erscheinung zu treten, die man je ineinander überführen kann. (Allotrope Umwandlung.) Zinn tritt auf als weißes Zinn, als unser schönes glänzendes Sammlerzinn, und als graues Zinn, jene pulverige zerreibliche Masse, die wir so sehr fürchten und bekämpfen müssen. Es handelt sich nun bei der Zinnpest nicht um eine Oxydation oder sonstige rein chemische Veränderung, sondern lediglich um eine allotrope Umwandlung des weißen Zinns in graues. Natürlich läßt sich graues Zinn wieder in weißes Zinn zurückverwandeln; aber es bleibt in diesem Falle pulverig, und der Gegenstand behält Löcher und Gruben. Professor Cohen trat nun besonders der Frage näher: Unter welchen Umständen verwandelt sich weißes Zinn in graues? Nach seinen Beobachtungen spielt hier die Temperatur eine wesentliche Rolle. Sinkt die Zimmertemperatur unter — 18 Grad, so geht weißes Zinn, allerdings sehr langsam, in graues über: die Zinnpest ist da. Eine möglichst gleichmäßige Zimmerwärme von + 18 Grad würde also die Zinnpest überhaupt ausschalten. Nur etwa in den heißesten Sommertagen dürfte dies der Fall sein. Die Erkenntnis dieser Tatsache wird allen, die ihr Auge so gern an ihren Zinnschätzen erfreuen, die Verpflichtung auferlegen, Zinn in möglichst gleichmäßig durchwärmten Räumen aufzubewahren und vor starken Temperaturschwankungen zu schützen.

293. Behandlung echter Teppiche. Der Orientale klopft vor allem seine Teppiche nicht. Die Orientalen, die durch Jahrtausende nicht nur Erzeuger, sondern auch klassische Pfleger von Teppichen sind, reinigen ihre Teppiche durch Abwischen mit einem feuchten, nicht nassen Tuch, was den echten Farben nicht schadet. Ein eigenartiges Verfahren schlagen die Balkanbewohner zum Reinigen ihrer Teppiche ein, die meist von Bäuerinnen an dem Handwebestuhl hergestellt sind. Sie begnügen sich damit, die Teppiche einmal im Jahre mit Schnee abzureiben oder einige Stunden im Schnee zu vergraben. Die Behandlung echter Teppiche läßt sich also wie folgt zusammenfassen: Es genügt tägliches gründliches Abreiben der Teppiche mit einem feuchten, gut ausgewrungenen Lappen und öfteres Zusammenfalten, um den Staub hervorzufegen. Natürlich muß, wie beim Aufwischen, der Lappen häufig in reinem kalten oder doch sehr mäßig lauem Wasser ausgespült werden. Dies Verfahren schadet nicht nur den farbechten Teppichen nicht, schont sie vielmehr und die Farben sehen dabei viel frischer und schöner aus. Ein weiterer Vorzug dieses Verfahrens ist noch der, daß es gleichzeitig die Luft reinigt und insbesondere in Räumen mit Zentralheizung die gewünschte Feuchtigkeit verteilt. Wer in der Lage ist, einen Vakuumreiniger einzustellen, lasse alle Teppiche einmal im Jahr, etwa vor der Sommerreise, auf beiden Seiten tüchtig abblasen, was auch gleichzeitig als Schutzmittel gegen Motten anzusehen ist. Bei solcher Behandlung wird der Teppich erhalten bleiben und nichts von seiner Farbenpracht verlieren, ja sogar mit den Jahren immer schöner werden. Die Teppichhändler im Kaukasus und in Persien breiten ihre neuen Stücke auf der Straße aus und lassen Menschen und Tiere

ohne weiteres darauf herumtrampeln. Der durch die Jahrtausende veredelte Farbensinn des Orientalen stößt sich an allem Grellen und Aufdringlichen in diesen Gebilden. Die Neuheit der Farbe soll durch die künstliche Abnutzung, wie sie das Ausbreiten auf der Straße bezweckt, gedämpft werden, damit das neue Stück rascher dem alten gleiche, denn die Farbenharmonie echter Teppiche beruht im letzten Grunde auf der Weichheit und Feinheit der einzelnen Farbennüancen.

294. Flecke im Silberzeug. Die schwarzen Flecke sind Schwefelsilber. Sie entstehen, wenn Silber mit schwefelwasserstoffhaltigen Körpern, z. B. Eiern, oder mit schwefelwasserstoffhaltiger Luft in Berührung kommt. Ihren Gehalt an Schwefelwasserstoff erhält die Luft hauptsächlich aus der Kohlenfeuerung. Die schwarzen Flecken stellen nur einen ganz dünnen, hauchartigen Überzug dar, so daß ein Durchfressen in keiner Weise zu befürchten ist. Man schützt sich vor solchen Flecken, wenn man die Geräte, soweit sie nicht als Eßgeschirr gebraucht werden, mit einer dünnen, farblosen Lackschicht überzieht, mit Zaponlack, oder besser noch mit Cellit. Gegenstände, die eine derartige Behandlung nicht zulassen, sind in möglichst dicht schließenden Behältern aufzubewahren oder des öfteren zu putzen. Zum Putzen empfehle ich eine Mischung von Spiritus und Schlemmkreide. Sehr geeignet sind auch die seit einiger Zeit in den Handel kommenden Silberputzplatten. Es sind das siebförmige Metall-Zinkplatten, man legt sie in heißes Sodawasser und stellt die silbernen Gegenstände darauf. Das heiße Sodawasser entfernt Schmutz und Fett, und durch die Berührung von Zink, Silber und Soda entsteht ein schwacher elektrischer Strom, der das Schwefelsilber in Silber umwandelt und den Schwefel austreibt. Man vermeidet bei dieser Reinigung auch das Einschmieren der Rillen und Fugen mit Schlemmkreide.

295. Möbelpolitur. Die Politur der Möbel aufzufrischen, gibt es ein sehr einfaches, aber doch gutes, empfehlenswertes Mittel. Man kauft für 20 Pf. Benzin (feuergefährlich), gibt dazu einen Eßlöffel feingeschabtes, weißes Wachs und läßt diese Zutaten unter öfterem Umschütteln einige Tage stehen. Nachdem sich das Wachs gelöst hat, feuchte man ein weiches, wollenes Läppchen damit an, bestreiche die zu säubernde Fläche damit und reibe mit einem Ledertuch sehr kräftig nach. Benzin in reinem Zustande ist auch schon ein gutes Reinigungsmittel für polierte Gegenstände.

296. Risse in Kachelöfen kann man durch einen von Braunstein und Wasserglas bereiteten Kitt verstreichen, der sehr gut bindet.

297. Olivenholzmöbel. Man wäscht den Gegenstand mit warmem, mildem Sodawasser und etwas Seife. Bei festsitzenden Flecken (Tinte usw.) streut man etwas Soda auf die angefeuchtete Stelle, läßt sie dort zergehen und reibt dann nach einer Weile mit weichem Lappen (alte Leinwand) tüchtig ab. Nachdem alle Seife tüchtig abgespült und das Holz gut abgetrocknet ist, reibt man es reichlich mit Olivenöl ein, das eintrocknen muß. Hiernach befeuchtet man den Gegenstand abermals mit Öl und poliert ihn nun mit weichem Leinen so lange, bis ein matter Glanz erzielt ist und das Holz sich nicht mehr feucht anfühlt. — Auch Möbel aus poliertem Kirsch- und Ahornholz kann man auf diese Weise reinigen.

298. Tapeten auszubessern. Man kann oft die Bemerkung machen, daß in tapezierten Zimmern die Tapeten unten über der Scheuerleiste beschmutzt und zerrissen ist, was durch das nasse Aufwischen der Fußböden hervorgerufen wird und natürlich einen sehr unschönen Anblick gewährt. Man kauft zur Tapete passende Kante, wie sie auch als Abschluß genommen wird. Die Kante klebt man mit heißem Mehlkleister über der Scheuerleiste ringsherum im Zimmer fest.

299. Glaserkitt. Hierzu pulverisiert man Kreide ganz fein und verreibt sie mit Leinölfirnis so lange, bis der Glaserkitt die gewünschte Dichtigkeit erreicht hat.

300. Wäscheleinen zu reinigen. An frisch gewaschener Wäsche bemerkt man zuweilen gelbe oder graue Streifen. Sie rühren von den unsauber gewordenen Waschleinen her, auf welchen man die Wäsche trocknete. Um die Leine zu reinigen, kocht man von Seife und etwas Soda eine glatte Lauge und gießt dieselbe auf die Leine (Seil) in ein nicht zu tiefes Waschfaß. Nach einer Viertelstunde reibt man die Leine mit einem wollenen Lappen kräftig in der Seifenlauge ab, nimmt nochmals reines Seifenwasser und spült sie zuletzt in klarem, warmem Wasser aus. Wenn man einen großen, staubfreien Raum hat, spannt man die Leine darin aus, damit sie schnell trocknet. In Ermangelung eines solchen Raumes wickelt man die Leine um ein Brett glatt und gleichmäßig auf und stellt sie an den Ofen oder in die Sonne.

301. Geätzte Glasscheiben zu reinigen. Die Reinigung der fleckigen geätzten Glasscheibe gelingt auf folgende Weise: Sie erwärmen etwas unverdünnten Essig bis zum Kochen, bringen davon etwas auf das Glas, um ihn dort einige Zeit zu lassen, worauf das Glas mit einem Läppchen abgerieben wird. Das Verfahren ist nötigenfalls zu wiederholen. Sollte immer noch etwas zurückbleiben, so kann dieses mit etwas verdünnter Salzsäure sicher entfernt werden.

302. Geätztes Glas zu reinigen. II. Geätzte Glasscheiben, die durch herabfließende Seifenlauge fleckig geworden sind, werden tadellos wieder hergestellt, wenn man dieselben mit einer Mischung von Benzin, Salmiakgeist und Essigäther, zu gleichen Teilen vermischt, abwischt.

303. Echtes Roßhaar zu erkennen. Um die einzelnen Haar- und Faserorten mit Sicherheit voneinander zu unterscheiden, bedarf es entweder einer sehr großen Übung des Auges und einer besonderen Ausbildung des Empfindens der Hand, oder aber, was allein genauen Aufschluß gibt, der mikroskopischen Betrachtung der fraglichen Proben und von Vergleichsobjekten. Die Roßhaare sind meist sehr dick (0,08 bis 0,4 mm) und außen ganz glatt. Bei 90facher Vergrößerung sieht man eine sehr zarte und glatte Epidermis, die aus schmalen, vorn unregelmäßig angefressenen, gezähnelten Zellen besteht. Der stark entwickelte Markzylinder besteht in der Längsansicht aus 1 bis 2 Reihen ganz schmaler blättchenförmiger Zellen mit dünnen Wänden und einem feinkörnigen Inhalt. Die sogenannten Fischbeinhaare (Whale bone hairs) bilden den Bartenfransenbesatz, sind schwarz und sehr ungleichmäßig dick, von rundem bis scharfkantigem Querschnitt. Sie zeigen in der Mitte ein weiches Mark, das aus einer Reihe Zellen besteht, und das

von zahlreichen konzentrischen Lagen von flachen, schuppenförmigen Zellen umgeben ist. Eine eigentliche Epidermis fehlt. Das Haar der Hausziege (Capra hircus) ist verschieden gefärbt, 4 bis 10 cm lang und besitzt als Rauwolle meist noch die Haarzwiebel. Die Haare sind an der Basis 0,08 bis 0,09 mm dick, die Wurzel etwa ½ mm lang. Das Mark ist an der Wurzel schmal und verbreitert sich allmählich nach oben. Der Querschnitt der verhältnismäßig dünnen Faserschicht ist rund. Die Epidermis besteht aus am Vorderrand kaum verdickten, scharflinig begrenzten Schuppen. Gegen die Mitte werden die Haare wieder schmaler und erreichen ihre größte Breite kurz vor der Spitze. Die Geishaare, von den Ziegenbärten herrührend, sind viel steifer, bis 30 cm lang, markfrei und feingezähnelten Epidermiszellen. Die Faser sind gleichmäßig stielrund. Die Schweineborsten besitzen ein streifiges Aussehen, sind bis 0,5 mm dick, im unteren Teile meist marklos, im oberen Teile mit stark entwickeltem Mark von sternförmigem Querschnitt, weshalb die Borsten oben leicht gespalten werden können. Die Borsten des Handels sind stets mit der Haarzwiebel versehen. Auch die Kuhhaare besitzen in den meisten Fällen die Haarzwiebel, da sie stets geäschert sind. Man unterscheidet hier drei Hauptarten von Haaren, zwischen denen sich noch Übergangsformen finden. Die dicken steifen Grannenhaare haben eine lange und schmale Haarzwiebel; der Hals des Haares ist ebenso lang und besitzt einen einreihigen Markzylinder oder Markinseln. Der Faserrand ist glatt, die Epidermis glatt und schwer sichtbar. Die feinen Grannenhaare sind gleich gebaut, aber dünner. Das Mark tritt fast nur in Form von Inseln auf. Die feinsten Wollhaare von 1 bis 4 cm Länge und 0,02 mm Dicke sind markfrei, der Rand der Faser grob gezähnt; meist mit Zwiebel. Die künstlichen Roßhaare erkennt man leicht an dem Fehlen jeder Struktur, des weiteren auch durch das Fehlen des charakteristischen Geruchs animalischer Haare beim Verbrennen.

304. Behandlung der Leinwand für Ölgemälde. Die rohe Leinwand wird naß gemacht und auf den Keilrahmen gespannt. Kurz vor dem gänzlichen Trocknen muß nochmals nachgezogen werden, weil sich der Stoff dehnt. Es ist zu beachten, daß die Fäden rechtwinklig zum Rahmen laufen. Der erste und zweite Anstrich besteht aus starkem Roggenmehlkleister. Nach jedem Anstrich, der natürlich erst ganz trocken sein muß, erfolgt Abschleifen mittels Bimssteins. Als eigentlicher Malgrund dient dann ein Gemisch von Schlemmkreide mit Leimwasser; damit die Masse nicht zu spröde wird, fügt man etwas Honig oder Glyzerin hinzu, doch nicht zu viel. Dieses Grundieren muß mehrmals geschehen, stets recht dünn. Ehe ein neuer Auftrag erfolgt, muß der vorhergehende gut trocken sein. Manche lieben es, daß die Struktur des Leinens kräftig sichtbar bleibt, im anderen Falle muß so oft aufgetragen werden, bis eine gleichmäßig glatte Fläche entsteht; zwischen jedem Anstrich muß abgebimst werden. Die Untermalung erfolgt mit Farben, die stark durch Terpentin verdünnt sind. Der genannte Grund läßt sie schnell einschlagen und trocknen, was beim Übermalen meist sehr angenehm ist.

305. Rein Leinen. Um eine Beimischung von Baumwolle in weißen leinenen Geweben nachzuweisen, schneidet man von der zu prüfenden Leinwand einen Streifen ab, faser ihn auf seinen zwei Seitenkanten (d. h. auf

der Ketten- und Einschlagseite) bis auf einige Millimeter aus, taucht ihn hierauf zur Hälfte seiner Länge nach in eine verdünnte alkoholische Lösung von Anilinrot (Fuchsin), besteht aus 10 Gewichtsteilen kristallisiertem Fuchsin und 60 Gewichtsteilen gewöhnlichem Brennspiritus, zieht ihn sofort wieder aus diesem Farbstoffe heraus, überschüttet ihn dann so lange mit gewöhnlichem Brunnenwasser, bis dieses ungefärbt davonläuft und legt ihn schließlich in diesem noch feuchten Zustande 1 bis höchstens 3 Minuten in ein mit gewöhnlichem Salmiakgeist (Ammoniakflüssigkeit) angefülltes Porzellanschälchen. Hier sieht man nun in wenigen Augenblicken an den ausgezupften Stellen des Streifens den Farbstoff allmählich von den Baumwollfäden verschwinden, während die Leinenfäden gefärbt bleiben. Die einzelnen Baumwollfäden erscheinen mithin in kurzer Zeit weiß (in welcher Anzahl und wo sich dieselben auch in dem Streifen vorfinden mögen), die Leinenfäden dagegen schön rosarot.

306. Nickelgegenstände aufzufrischen. Um Nickelsachen, welche infolge Temperaturwechsels oder anderer Einflüsse gelb angelaufen sind oder Flecken bekommen haben, leicht wieder aufzufrischen, empfiehlt sich folgendes Verfahren: Man nimmt 50 Teile rektifizierten Spiritus und setzt 1 Teil Schwefelsäure zu. In diese Flüssigkeit legt man die aufzufrischenden Teile während einer Dauer von 10—15 Sekunden, und damit solche ja nicht länger darin liegen bleiben, was schädlich wäre, legt man nur wenige auf einmal hinein, um dieselben rechtzeitig herausnehmen zu können. Hierauf taucht man sie in reines Wasser und spült sie tüchtig ab, worauf man sie dann noch kurze Zeit in gereinigten Spiritus legt. Abgetrocknet werden sie in Sägespänen oder mit weicher Leinwand. Die Sachen werden dadurch fast wie neu, und leidet der Schliff durchaus nicht, wie es der Fall wäre, wenn man mit der Lederfeile oder der Bürste die Reinigung vornehmen würde.

307. Risse in Möbeln. Es kommt sehr häufig vor, daß Möbel nach einiger Zeit Sprünge aufweisen. Selbst wenn die Risse nicht ganz fein sind, sollte man sie aber sofort mit Bienenwachs ausfüllen. Zunächst erweiche man dazu das Wachs bis zur Konsistenz von Glaserkitt, presse es dann in die Sprünge ein und glätte die Oberfläche mit einem stählernen Spatel oder dergleichen. Dann reibe man das Holz in der Umgebung mit Sandpapier so ab, daß der Holzstaub auf den Sprung gedrückt wird und am Wachs haften bleibt. Das gibt dann die richtige Farbe, und wenn das Möbelstück später überpoliert oder gefirnist wird, werden die Sprünge vollständig verschwunden sein. Bienenwachs eignet sich hierzu weit besser als Glaserkitt, da dieser allmählich trocknet, einschrumpft und dann leicht herausfällt, während sich das Wachs immer völlig unverändert hält.

308. Schildpatt glänzend zu erhalten. Will man den Glanz echter Schildpattkämme und -Nadeln für immer intakt erhalten, so genügt es, diese Gegenstände, wenn man sie ablegt, in Provenceöl zu tun. Beim Gebrauch genügt ein leichtes Abwischen mit einem weichen Tuche. Solche Kämme und Nadeln werden noch nach Jahren ganz wie neu aussehen. Von Anfang an nicht in dieser Weise behandeltes Schildpatt wird zwar niemals wieder so glänzend wie neues, kann aber dadurch noch viel ansehnlicher gemacht werden.

309. Blinde Spiegel aufzuhellen. Hat die Quecksilberschicht Schaden gelitten, dann ist jedes Mittel, einen blinden Spiegel wieder herzustellen, vergeblich. Ist diese aber noch unbeschädigt, dann mische man gepulverte, gebrannte Magnesia (Drogerie) mit reinem Benzin, tauche ein Wattebäuschel in den Brei, überreibe damit den Spiegel und poliere mit einem Leinentuch oder Leder nach.

310. Alabaster zu reinigen. Alabaster reinigt man am besten mit einer kleinen, harten Bürste, die man in laues Seifenwasser taucht. Dann spült man mit reinem Wasser nach und läßt sie trocknen. Genügt diese Reinigung nicht, so putze man sie mit Schlemmkreide, die man mit Wasser angerührt hat, so lange, bis ein schöner Glanz erscheint.

311. Zeichnungen zu übertragen. Beim Übertragen von Zeichnungen mittels Paus- und Blaupapier auf Leinen u. dgl., bricht das Pauspapier immer sehr schnell durch, was ein pünktliches Ausarbeiten oft recht erschwert. Da empfiehlt es sich nun, die Zeichnung auf Pausleinwand (die man bei jedem Buchbinder haben kann) durchzupausen, die selbst bei öfterem Gebrauch nicht durchbricht. Die Zeichnung erscheint auch viel deutlicher auf dem Stoff, da Pausleinwand einen starken Druck verträgt.

312. Spiegelblanke Fenster. Ich habe stets spiegelblanke Fenster und habe es nur alle drei Monate einmal nötig, die Fenster mit Wasser, Schwamm und Leder zu behandeln. Das kommt daher, weil ich mir angewöhnt habe, die Fensterscheiben und Rahmen jeden Morgen, nachdem meine Zimmer gereinigt sind, mit einem Poliertuch innen und außen abzureiben.

313. Schwämme. Beim Einkauf der Schwämme muß man darauf achten, daß sie keine Löcher und Risse haben, weil der Schwamm natürlich an dieser Stelle am ersten zerreißt. Will man billig einkaufen, so nimmt man sogenannte „halbrunde" Ware, die etwa halb so teuer ist, als ganz runde Schwämme und ebensogut halten. Nun legt man die Schwämme in lauwarmes (ja nicht heißes) Wasser und drückt und knetet sie darinnen so lange, bis sie noch einmal so groß sind als vorher. Es wird dann ein leinenes Band durchgezogen und der Schwamm möglichst frei daran aufgehängt, so daß die Luft gut dazu kommen kann. Schwämme, die man auf Tellern usw. liegend aufhebt, halten sich nie lange. Natürlich darf man keine Seife an den Schwamm bringen und muß ihn nach jedem Gebrauch gut ausdrücken. Die großlöcherigen Sorten sind angenehmer als die kleinporigen, da sie mehr Wasser aufsaugen.

314. Ofenbeschläge zu putzen. Sind die Nickelbeschläge eines Ofens durch zu große Hitze blau oder dunkel angelaufen, so muß man die betreffenden Stellen recht kräftig mit Stearinöl abreiben und nachher mit Wiener Putzkalk nachputzen.

315. Plüschmöbel aufzufrischen. Um dem Gewebe keinen Schaden zuzufügen, taucht man eine weiche Bürste in schwaches Essigwasser, läßt die Bürste gut abtropfen und bürstet die Möbel strichweise. Dieses Mittel frischt nicht nur die Farbe auf, sondern ist zugleich ein guter Schutz gegen Motten. Leider darf das Mittel nicht bei gepreßtem Plüsch in Anwendung kommen, da man das Muster verwischen würde.

316. Teppiche aus Velourborte. Reste von der beliebten, praktischen Velourborte, die man zum Einfassen der Kleidersäume verwendet, können, wenn alle Enden sorgsam gesammelt werden, noch das Material zu einem praktischen kleinen Teppich für Schlaf- oder Badezimmer bieten. Die Bortenreste werden auf ein Stück Kaffeesack- oder anderes grobfädiges Leinen (etwa 40 cm breit und 65 cm lang) geheftet und zwar so, daß der lose gewebte Velourvorstoß den festen Stoffrand des nächsten Bortestreifens deckt. Sind viel verschiedenfarbige Bortenreste vorhanden, so müssen die Farben nach ihren Schattierungen geschickt verteilt werden. Sehr hübsch wirken Zusammenstellungen von roten und schwarzen oder hellblauen und dunkelblauen Borten. Nach dem Aufheften werden die Borten mit der Maschine aufgesteppt, ein Stück Flanell oder Fries als Futter untergesetzt und der kleine Teppich mit einer hübschen Fransе oder einem ausgebogten Tuchstreifen verziert. Der sehr haltbare Vorleger gleicht dann einem Plüschteppich und ist auch ebenso weich und sammetartig; er läßt sich besonders gut reinigen. — Die Borten werden entweder in horizontalen oder vertikalen Reihen oder je nach Belieben auch in schräger Richtung aufgenäht. Wer viel Zeit hat, kann hübsche Muster in Würfel- oder Dreieckform bilden, doch müssen die Enden der Borten sehr sorgfältig vernäht werden, damit sich die Fäden nicht loslösen können.

317. Kasein und Leim zu erhärten. Zum Wasserfestmachen von Kaseïn- oder Leimlösungen kommt an Stelle von Formalin oder chromsaurem Kali Alaun, essigsaure Tonerde, Strontiumfluorid oder Fluorbarium in Frage. Aus diesen wird eine kalt gesättigte Lösung bereitet und davon der vierte bis sechste Teil des zu der Leimlösung benutzten Leims oder Kaseïns verwendet. Der Zusatz muß möglichst kurz vor der Verwendung des Leims erfolgen. In noch vollkommenerer Weise kann unter Umständen die Leimmasse durch nachträgliches Überstreichen der Leimnaht oder Leimfolien mit spirituöser oder wässriger Schellacklösung, Zaponlack oder dergleichen wasserfest gemacht werden.

318. Gestrichene Fußböden. Nachdem der Fußboden sauber aufgewischt und getrocknet ist, nimmt man erwärmten Firnis, gießt wenig davon auf einen kleinen, leinenen Lappen und reibt die Dielen hiermit nach. Man darf immer nur sehr wenig Öl auf den Lappen gießen und muß dasselbe gut auseinander reiben, sonst klebt und schmiert es. Wird dieses Mittel alle 14 Tage angewendet, stehen die Dielen im Ansehen den gebohnten nicht nach und bleiben lange Zeit tadellos.

319. Eingerostete Schrauben. Eingerostete Holzschrauben und Schraubenmuttern lassen sich oft nicht ohne weiteres lösen, doch gelingt das in den meisten Fällen um so leichter, wenn man um den Kopf der Holzschraube bzw. dort, wo die Schraubenmutter sitzt, etwas Petroleum gießt und es etwa eine Stunde lang einwirken läßt.

320. Dumpfige Keller, an deren Wänden, Böden und Decken sich Schimmelbildungen befinden. Man bringt in ein tiefes Steingutgefäß 1—2 kg Kochsalz und übergießt es, nachdem man das Gefäß in die Mitte des Kellers gestellt, alle Löcher und Türen zugemacht und bei allen im Keller etwa lagernden Fässern die Spunde fest verschlossen hat, mit konzentrierter

Englischer Schwefelsäure (auf 1 kg Kochsalz $1\frac{1}{2}$ l). Dann entfernt man sich rasch und läßt den Keller 2 Stunden lang ungeöffnet, also ohne hineinzugehen, da man im entgegengesetzten Falle ersticken müßte. Nach Verlauf von 2 Stunden öffnet man alle Kellerlöcher für so lange, bis das entwickelte Chlorgas verschwunden ist, und kehrt darauf an den Wänden und auf dem Fußboden den Schimmel weg. Dumpfige Keller, auf diese Weise behandelt, verlieren jeden Modergeruch, weil das Chlorgas alles organische Leben tötet und somit auch alle etwaigen Fäulnis- und sonstigen Verwesungsprozesse aufhebt.

321. Porzellankitt. Man läßt zwei Liter süße Milch durch Weinessig über dem Feuer dünn gerinnen. Sobald die Milch abgekühlt ist, schöpft man die Molke ab, quirlt fünf Eiweiß hinein und mischt so viel pulverisierten, ungelöschten Kalk dazu, daß es einen Brei gibt, den man mit einem Spatel tüchtig durcharbeitet. An der Luft und hierauf in starker Wärme getrocknet, hält der Kitt jede Probe aus. Oder man vermischt gepulverten Bimsstein, Kalk und Tischlerleim zu einem Teige, bestreicht damit die Bruchkanten des Porzellans, drückt sie fest zusammen und stellt den Gegenstand 24 Stunden ruhig hin.

322. Gute Leinwand. Man muß den Einkauf verstehen; die Güte des Gewebes liegt in der Feinheit und Gleichheit des Fadens und in der Festigkeit. Mancher Fehler des Garns und des Webens wird durch die Appretur, besonders durch Streichen und Glätten verdeckt; es ist daher geraten, die Leinwand ohne Appretur zu kaufen, oder letztere durch Waschen zu entfernen. Ist die Leinwand sehr weiß, so muß man erforschen, ob die Weiße nicht auf Kosten der Haltbarkeit hervorgebracht worden ist. Zuweilen wird der Leinwand eine künstliche Weiße durch Kalk, Kreide, Bleiweiß erteilt. Eine sehr häufige Verfälschung der Leinwand besteht in einer Vermischung mit Baumwolle. Durch bloßes Ansehen läßt sich diese Vermischung nicht erkennen. Das einfachste Mittel hierzu ist und bleibt das Mikroskop. Die Leinenfaser erscheint unter ihm als gerader, rundlicher, wenig oder gar nicht hohler Faden; die Baumwollfaser dagegen ist hohl, dünn und durchsichtig, zusammengedrückt, bald rechts, bald links gedreht und gewendet.

323. Amateurphotographie. Mit Gelbschleier behaftete Negative wässere man gut und lege sie dann in ein Bad, bestehend aus 500 ccm Wasser, 100 g Alaun und 25—50 g Zitronensäure, belasse sie darin wenigstens eine Stunde lang und wasche sie dann nochmals kurz.

324. Amateurphotographie. Belichtete Platten, die man nicht gleich zu entwickeln gedenkt, lege man niemals Schicht auf Schicht, sondern stets Schicht auf Glas, denn dadurch vermindert man das Übertragen des Lichteindruckes von einer Schicht auf die andere. Beabsichtigt man, die Entwicklung erst nach geraumer Zeit vorzunehmen, so hülle man die Platte in schwarzes Papier ein, lege das Paket in eine Trockenplattenschachtel und verschließe sie fest.

325. Wetterfester Lack, mit dem im Freien ausgehängte Schriftstücke, Bilder ohne Glas usw. überzogen werden können, der sich aber ganz besonders zum Anstrich unverwischbarer Pflanzen- und Baumetiketten eignet,

wird auf folgende Weise hergestellt: 27—32 Teile weißes Lackharz, 8 Teile Borax, 2 Teile kohlensaures Natron (Soda), 1—2 Teile Glyzerin, 320 Teile Wasser. Man löst Borax und Soda in 160 Teilen warmen Wassers und setzt der Lösung das Harz zu, welches in möglichst kleine Teile zerstoßen wurde. Hierauf kommt der Kessel über das Feuer, wo man ihn unter ständigem Rühren so lange beläßt, bis das Harz gelöst ist. Dann kühlt und filtriert man und setzt schließlich Glyzerin und weitere 160 Teile Wasser zu. Wenn sich nach einigen Stunden ein Niederschlag bildet, so wird nochmals filtriert. Der Lack muß eine bernsteinartige Farbe zeigen.

326. Spiegelpolitur. Indigo wird fein zu Pulver gesiebt, damit keine Kritzel, noch Schrammen in den Spiegel kommen. Ein kleines Läppchen wird angefeuchtet, in das Pulver getaucht und der Spiegel damit abgerieben; zuletzt wird er mit einem weichen Leder oder Lappen blank gerieben.

327. Bronzieren von Holz. Der Gegenstand wird ganz dünn mit verdünnter Wasserglaslösung bestrichen und hierauf mit Bronzepulver aus einer mit Gaze zugebundenen Weithalsflasche bestäubt. Der Überschuß des Pulvers läßt sich durch schwaches Klopfen leicht entfernen. Das Bronzepulver haftet nach dieser Prozedur so fest auf dem betreffenden Gegenstande, daß er eine Politur mit einem Achatstein verträgt. Besonders zur Ausbesserung schadhaft gewordener Bilder- und Spiegelrahmen ist dieses einfache Verfahren geeignet.

328. Knarren der Türen gibt sich, wenn man den knarrenden Teil des Kegels oder Scharniers daran mit der Spitze eines gewöhnlichen Bleistiftes etwas reibt. Graphit bildet bekanntlich ein gutes Schmiermittel.

329. Praktische Verlängerung von Staubbesen. Bei sehr hohen Zimmern oder den jetzt sehr beliebten Dielen genügen die gewöhnlichen Staubbesen, Federwedel und Portierenbürsten sehr oft nicht, um die gerade in die ungestörtesten Ecken am liebsten sich festsetzenden Spinnweben zu entfernen. Um einen Staubbesen für Zweck benützen zu können, bediene man sich eines Ansatzstabes oder Rohrstockes, der durch ein Stückchen Messingrohr mit dem Stiel des Staubbesens verbunden wird. Der Ansatzstab muß natürlich von derselben Stärke wie der Besenstiel sein und das Messingrohr muß beide Stäbe fest umschließen, darf also nicht zu weit sein. Je nach der Schwere der Stäbe nimmt man das Messingrohr 10—20 cm lang. Für die dünnen Rohrstöcke der einfachen Hahnenfederwedel genügen schon 10 cm Messingrohr. Mit einem Griff ist dann der Staubbesen verlängert und der Krieg mit Staub und Spinnweben wesentlich erleichtert. Messingrohr erhält man in allen Durchmessern in Eisenwarenhandlungen.

330. Benutzung alter Dochte. Versäumte man beim Wegstellen der Lampen im Frühjahr das Petroleum auszugießen und den Docht zu trocknen, so braucht man ihn darum doch nicht wegzuwerfen. Durch Waschen in heißem Seifenwasser, welchem etwas Soda zugefügt wurde, wird er wieder brauchbar.

331. Gummiplättchen für Stuhlbeine. Geräusch beim Stühlerücken zu vermeiden. Um bei Steinböden in Küchen- und anderen Räumen beim Hin- und Herschieben der Möbel das unangenehme quietschende Geräusch

zu vermeiden, nagele man ein entsprechend großes Stück Gummi eines alten Gummischuhes oder Spielballes unter die Füße der Möbel. Filz ist hier nicht so angebracht, da sich die Feuchtigkeit hineinzieht.

332. Gläser zu waschen. Glasgeschirr zu säubern. Um Gläser, Glasschüsseln und dergleichen recht blank zu erhalten, setzt man dem Spülwasser etwas Spiritus hinzu.

333. Schonung der Spülwannen. In Zinkwannen, die leicht rauh werden, schütte man stets zuerst das kalte Wasser ein, dann das heiße.

334. Reinigung von Möbelbezügen. Man sprengt aus einer Flasche Benzin auf den Stoff und reibt sofort mit Weißbrotkrume nach.

335. Verzierung an Eichenmöbel zu reinigen. Die Verzierungen an eichenen Möbelstücken, Schnitzereien an Schreibtischen, Bilderrahmen, Schränken usw. verstauben im Laufe der Zeit gar zu leicht, man kann sie schwer bis in die innersten Vertiefungen sauber halten, wenn man noch so viel bürstet und wischt. Zweckmäßig ist es da, etwas Bier in ein Näpfchen zu nehmen und einen kräftigen, nicht zu kurzhaarigen Pinsel zum Auspinseln zu verwenden, mit dem man die Flüssigkeit in alle Ritzen und Fugen und Arabesken einstreicht. Ist das Bier getrocknet, so werden mit einer weichen, aber kräftigen Bürste die Verzierungen sorgfältig nachpoliert; das Möbel wird wieder glänzend, sauber und wie neu und hält sich auch ziemlich lange so. Hauptbedingung zum Gelingen ist selbstverständlich, daß die Möbel vor dem Einstreichen schon möglichst sauber abgestäubt worden sind.

336. Wasserflecke aus Fußböden. Wasser, das auf ölfarbengestrichenen Fußböden lange steht, hinterläßt häßliche helle Stellen. Bekanntlich geschieht dies leicht, wenn man Blumen im Zimmer hält und beim Begießen nicht sehr vorsichtig ist. Die feuchte Gießkanne zeichnet ebenfalls als heller Kreis ab. Um die ursprüngliche Farbe des Fußbodens wieder herzustellen, nimmt man etwas Brennspiritus auf ein Läppchen und reibt die Stellen leicht ab; die Flecken verschwinden sofort und kommen auch nicht wieder zum Vorschein.

337. Schwarze Besteckgriffe. Messer- und Gabelgriffe verlieren bald ihre schwarze Farbe, wenn sie mit dem heißen Spülwasser öfter in Berührung kommen; deshalb müssen die Bestecke nach dem Gebrauche nur mit den Klingen in ein entsprechend hohes Gefäß mit heißem Wasser gesteckt und mit Putzpulver gereinigt werden. Die Hefte werden dann mit einem feuchten Tuch abgewischt.

338. Weißes Holz zu reinigen. Holz weiß zu scheuern. Holzteller-, -Löffel oder sonstige Geräte lassen sich durch heiße Persillösung leicht blendend weiß scheuern.

339. Flaschen zu spülen. Ölflaschenreinigung sollte nicht mit Bleischrot vorgenommen werden, sondern besser mit Sand. Kiesel- oder Kalksteine, auch Eierschalen sind ein erfolgreiches Putzmittel für Glasflaschen, Karaffen u. a. Sind die Flaschen fettig, so spült man sie mit Sodawasser aus, in welches man Kleie, Sägespäne, Löschpapier oder Kreide und Sand geschüttet hat. Gegen Salpeteransatz in Wasserflaschen ist Spülen mit Schwefel in Stücken, Pulver oder Säure von bestem Erfolg.

340. Weiße Flecke aus Lackmöbeln. Man feuchte ein reines, weiches Tuch mit Spiritus an, reibe damit sanft über die weißen Stellen und verfahre ebenso mit einem trockenen Tuche. Die Flecke verschwinden unter der Hand, und die Möbel erscheinen wie neu.

341. Möbelpolituren. I. Politur für Möbel. Zutaten: 1 kg Spiritus, für 5 Pf. Rotwurzel, 125 g Wachs, eine Nuß dick schwarze Seife. Der Spiritus wird auf die Wurzel gegossen und dicht verkorkt; nach 24 Stunden gießt man davon auf das Wachs, welches vorher klein geschabt wurde, und gibt die Seife dazu. Von dieser dicklichen Masse nimmt man etwas auf einen wollenen Lappen, reibt damit die Möbel tüchtig ab, wobei man kleine Flächen bearbeitet, und poliert mit einem ganz weichen Lappen nach. Zu dick gewordene Politur verdünnt man mit ein wenig von dem gefärbten Spiritus.

II. Man mischt einen Eßlöffel voll Rotwein und einen Löffel voll Mohn- oder Buchöl zu gleichen Teilen, befeuchtet ein leinenes Läppchen ganz wenig mit dieser Flüssigkeit und reibt das betreffende Möbel damit ab. Mit einem wollenen Wischtuch trocken und mit weichem Leder tüchtig nachgerieben, wird das Möbel wie neu. Die angegebene Menge genügt für eine ganze Zimmereinrichtung.

III. Schönen Glanz erzielt man durch eine Mischung von Provenceröl und Spiritus, welche mit Watte aufgerieben wird.

342. Messing putzt man sehr blank mit Sauerampferblättern, oder man reibt mit Salmiakgeist rein und putzt mit Kreide nach. Blechgeschirr wird mit weißem Sand blank gescheuert.

343. Venetianische Spiegel und Kronen. Zunächst hebt man den Spiegel von der Wand und wischt ihn vorsichtig mit einem weichen Ledertuche ab. Dann nimmt man ein leinenes Tuch und taucht es in Wasser, in das man Spiritus gegossen hat, auf 2 Liter Wasser kommt ¼ l Spiritus. Mit dem ausgewundenen Tuche reibt man sanft drückend Strich für Strich die ganze Fläche des Glases von unten nach oben ab. Nun poliert man mit einem reinen, weichen Flanellappen nach und überfährt dann den Spiegel mit Ledertuch. Danach erst kommt das Abreiben mit dem Poliertuch. Ist die Fläche nun blank und sauber, so wischt man den Rahmen sorgfältig mit einem trockenen Tuche ab. Dann wird der Spiegel wieder an seinen inzwischen abgefegten Platz gebracht. Ebenso verfährt man beim Putzen der Trumeaus, nur daß diese hängen bleiben. Kronen, die aus einzelnen Kristallrosetten oder Prismen bestehen, putzt man im Hängen, denn das Auseinandernehmen ist ungeheuer zeitraubend. Jedes Glasteilchen wird mit weichem Handschuhleder in Spiritus getaucht, abgerieben und sofort getrocknet. Ist das Kristall sehr schmutzig, so muß es erst mit etwas Salmiakwasser abgewaschen werden. Auch hier muß man vorsichtig zu Werke gehen und darf nichts feucht lassen, da sonst das Kristall seinen Glanz einbüßt. Schmierflecke entstehen nur, wenn nicht sorgsam nachgerieben wird. So einfach diese Anweisung klingt, so schwer ist sie, besonders für jemand, der es noch nicht gemacht hat, dieselbe richtig auszuführen. Auch feine Figuren von Bronze, Meißner und Nymphenburger Porzellan wollen mit Sachkenntnis behandelt werden und müssen, wenn irgend möglich, trocken abgepinselt werden und

nur im äußersten Falle in lauem Wasser mit weichem Pinsel oder Bürstchen, das man in eine Seifenlauge taucht, behandelt, dann sofort spült und sehr eigen nachgetrocknet werden.

344. Reinigen von Gemälden und Goldrahmen geschieht vielfach durch Abwaschen oder gar Abseifen. Dadurch werden aber Gemälde und Rahmen ruiniert. Zur gründlichen Reinigung — das Verfahren bewährt sich auch bei sehr alten Porträts — wird das Gemälde aus dem Rahmen genommen und wiederholt mit einem in Regenwasser angefeuchteten Tuche bedeckt, und zwar so oft, bis aller Schmutz ausgezogen ist. Darauf überzieht man das Bild sanft mit einem Wattebäuschchen, das mit reinem Leinöl getränkt ist. Das Gemälde sieht nach dieser Behandlung wie neu aus, sie hat sich an Gemälden, die über 200 Jahre alt sind, bestens bewährt. Zum Reinigen des Goldrahmens tauche man einen weichen Borstenpinsel in stark verdünnten (etwa 50 %) reinen Weingeist, dem einige Tropfen Salmiakgeist zugesetzt wurden, und bestreiche damit den Rahmen, ohne aber zu reiben. Nach 4—5 Minuten ist der Schmutz gelöst und wird mit dem in Regenwasser getauchten Pinsel abgespült, wieder ohne zu reiben. Der Rahmen ist dann an die Sonne oder in die Nähe des Ofens zu legen, bis er völlig trocken ist, er darf nicht bewegt oder gar aufgestellt werden, sonst wird er streifig! Ein Tuch darf mit dem feuchten Rahmen nicht in Berührung gebracht werden.

345. Gestrichene Dielen. Um gestrichene Fußböden blank zu erhalten, bereitet man folgende Mischung: Auf je einen Eimer lauwarmen Wassers gibt man 5 Eßlöffel Spiritus und 20 g doppelkohlensaures Natron. Mit dieser Mischung und einem reinen Tuche wäscht man strichweise einige Dielen auf, die man sofort mit einem anderen Tuche trocken reibt.

346. Fenster ohne Leder zu putzen. Ein sauberes Tuch wird durch schwaches Seifenwasser gerungen, und hiermit werden die Fenster und Spiegel gereinigt. Danach ist mit einem trocknen Tuch nachzureiben. Dieses höchst einfache Verfahren macht das Fensterleder überflüssig.

347. Noch ein Verfahren zum Fensterputzen. Man reibe die Scheibe mit den frischen Schalen saurer Äpfel ab, und putze mit reinem feuchten Tuch nach.

348. Nickelgegenstände. Nickelgegenstände, welche, wie es oft vorkommt, infolge Temperaturwechsels gelb geworden sind oder Flecke bekommen haben, werden wieder aufgefrischt durch folgendes Verfahren: Zu 50 Teilen rektifiziertem Spiritus fügt man 1 Teil Schwefelsäure und lege womöglich die aufzufrischenden Teile während einer Dauer von 10—15 Sekunden in diese Mischung. Damit solche nicht länger darin liegen, was schädlich sein würde, gibt man nur wenige auf einmal hinein. Nach dieser Zeit taucht man sie in reines Wasser und spült tüchtig ab, worauf man sie noch kurze Zeit in gereinigten Spiritus legt. Das Abtrocknen geschieht mit Sägespänen oder mit weicher Leinwand. Die Gegenstände werden dadurch wie neu im Aussehen, auch leidet der Schliff nicht, wie es der Fall wäre, wenn man mit der Bürste die Reinigung bewirken wollte. Für bloßen Nickelbeschlag — in der Küche etwa — ist ein Abwischen mit einem nassen Tuch und Abreiben mit einem trocknen sehr gut. Nachher überstreicht man denselben mit Stearinöl und putzt leicht mit Wiener Kalk nach.

349. Holzpolitur. Feine Holzarten, insbesondere aber ausländische Hölzer, poliert man am besten durch Milch. Nachdem die Möbel vom Schmutze gereinigt sind, nimmt man frische Milch und streicht sie auf das Holz, worauf man mit einem wollenen Lappen so lange reibt, bis alle Feuchtigkeit verschwunden ist. Dies wiederholt man mehrere Male. Oder aber man erwärmt 20 Gr. Alkanawurzel mit 5—6 Eßlöffel voll Leinöl in einem irdenen Gefäße, ohne die Mischung zum Kochen kommen zu lassen. Wenn sie kalt ist, so feuchtet man damit ein weiches, feines Läppchen an und bestreicht damit die Möbel, jedoch nur wenig. Nach 24 Stunden reibt man dieselben sanft ab, worauf sie schön glänzen.

350. Mahagonimöbel. I. Täglich wird früh Staub gewischt (das baumwollene Staubtuch oft ausgeschüttelt), aber nicht nur die glatten Flächen, sondern auch die Längsflächen werden dabei mit abgewischt, etwas stark wird nochmals mit dem Tuche darüber gerieben. Dadurch, daß es täglich geschieht, haftet weder die Ausschwitzung, noch der darauffallende Staub fest. Nach Tisch werden noch einmal die glatten Flächen leicht überwischt. Zweimal im Jahre bei dem großen Reinemachen (bei Stücken, wie Büfett und Speisetisch, auch öfter) werden die Möbel mit einem in kaltem Wasser erweichten, dann scharf ausgerungenen Ledertuch abgewaschen und mit demselben auch getrocknet. Dieselbe Behandlung erfahren auch die gemalten (d. h. imitierten) Nußbaum- oder Mahagonimöbel.

351. Mahagonimöbel. II. Man lasse sie täglich sauber und gründlich vom Staub reinigen, dabei aber das Staubtuch kräftig aufdrückend, was durchaus notwendig ist, wenn die Möbel jahrelang ohne auszuschlagen ihren schönen Glanz behalten sollen. Schlagen sie nun mal mit der Zeit aus, so löst man für 10 Pf. reines gelbes Bienenwachs in Terpentinöl (für etwa 20 Pf.) auf und verrührt dies zu einer weichen, etwas dicklichen Flüssigkeit. Diese wird mit einem Flanellappen leicht aufgetragen, Stelle für Stelle und keine zu große Fläche auf einmal, und mit einem weichen Leinenlappen tüchtig und kräftig poliert. Unter dieser Behandlung erhalten die Mahagonimöbel ihren schönen hellen Glanz wieder. Das Abreiben mit Petroleum ist durchaus zu verwerfen; es entsteht dadurch ein häßlicher schwärzlicher Überzug, und die Politur reißt und springt leicht ab. Für abgestoßene Stellen und für Risse in Mahagonimöbeln empfiehlt sich noch, der eben genannten dünnen Mischung von Terpentinöl noch etwas gestoßenes Harz und so viel Indischrot beizufügen, bis die Farbe dieser Masse genau mit der Farbe des Mahagoniholzes harmoniert. Diese Masse wird dann in die abgestoßenen Stellen und Risse gestrichen und darüber, wie eben beschrieben, poliert.

352. Ölflecke aus Tapeten. Ölflecke können aus Tapeten, an welche nachlässige Leute ihre Köpfe angelegt haben, mit einem Brei aus Pfeifenerde und kaltem Wasser entfernt werden. Man legt den Brei nur auf die Tapete, ohne ihn abzureiben, läßt ihn die Nacht über darauf und kann ihn am Morgen abbürsten. Wenn der Fleck nicht sehr alt ist, wird er verschwunden sein, im andern Fall wiederhole man das Verfahren.

353. Waschgeschirre. Um Waschgeschirre und dergleichen von den Fettigkeiten, welche die Seife immer absetzt, zu reinigen, wird ein feuchter Lappen mit etwas gewöhnlichem Kochsalz genommen und das Geschirr damit tüchtig ausgerieben. Es kostet viel weniger Zeit und die Geschirre werden von den betreffenden Fettigkeiten leicht gereinigt.

354. Linoleumpflege. Wir widerraten dringend, die Linoleumböden mit irgend welchen Ölen zu behandeln. Durch das Öl wird die schöne Oberfläche des Linoleums nur verschmiert. Bei der Reinigung des Linoleums beachte man folgendes.

Allgemein gültige Regel: Gutes Linoleum wird bei ordnungsmäßiger Behandlung und richtiger Reinigung im Gebrauch immer schöner. — Gutes, richtig behandeltes und reingehaltenes Linoleum konserviert sich in sich selbst; Konservierungsmittel gibt es nicht und braucht es nicht.

Man wasche, seife und bürste das Linoleum unbesorgt, so oft man es für nötig hält; nur beachte man folgendes: Seife enthält Soda; bei guter Kernseife ist der Sodagehalt neutralisiert, bei schlechter Seife und den scharfen sogenannten Schmierseifen ist Soda im Überfluß vorhanden; Soda schädigt das Linoleum durch Auslaugen des Ölgehaltes; deshalb verwende man gute neutrale Kernseife und lasse das Seifenwasser nicht auf dem Linoleum festtrocknen, sondern wasche mit klarem Wasser gut nach und trockne gründlich ab. Dies verhütet auch das Grauwerden des Linoleums, das nur auf mangelhafte Reinigung zurückzuführen ist (Niederschlag der Schmutzteile aus dem Putz- resp. Seifenwasser); nur saubere, gründliche Arbeit schafft saubere blanke Böden. — Öllösende Substanzen wie Soda, Terpentin, Benzin, Naphtha, Spiritus, Salmiak usw. sollen nicht angewendet werden. Abreiben des Linoleums mit Milch ist nicht unzweckmäßig, Einreiben mit Öl aber ist sehr nachteilig (für gutes ölreiches Linoleum), weil nur die Oberfläche verschmierend, ohne etwas zu nützen. — Flecken weichen (weil nicht eindringend) fast immer der Seife und Bürste; Rostflecken (von eisernen Eimern, eisernen Möbelfüßen usw. herrührend) sowie Tintenflecken entfernt man durch Abschleifen mit feinem Seidenpapier und Leinöl. — Stark verschmutztes Linoleum, dessen Schmutzkruste der Seife und Bürste widersteht, reinigt man, indem man das Ärgste mit irgend einem Schabinstrument abkratzt und dann das Linoleum mit Sandpapier und Leinöl gleichmäßig abschleift. Überschwemmung der Linoleumböden mit Wasser ist zu vermeiden, dem Linoleum selbst schadet das Wasser nichts, so lange es auf der Oberfläche bleibt; sind aber die Fugen undicht, so dringt es in diese ein und gelangt unter das Linoleum, löst den Klebstoff, bringt das Linoleum zum Einlaufen und erzeugt eventuell Fäulnis unter demselben.

Das Bohnen hat nur da Zweck, wo es regelmäßig geschieht; es gibt dem Linoleum Glanz, hebt die Farbenwirkung und verringert die Schmutzempfänglichkeit. — Für Räume von sehr starker Frequenz (direkt von der Straße aus), die ständig nasser Reinigung bedürfen, ist Bohnen zwecklos. — Nach jeder Hauptreinigung ist neu zu bohnen; in regelmäßig benutzten Räumen ist zwischendurch alle acht Tage mit wenig Bohnmasse nachzureiben und täglich nach dem Fegen mit dem Bohnerklotz (evtl. Bürste oder Tuch) über die matt gewordenen Stellen zu fahren. — Vor schlechter Bohnmasse ist zu warnen,

da diese das Linoleum verschmiert und eine festhaftende Schmutzkruste bildet. Man trage immer nur möglichst wenig Bohnmasse auf und verreibe dieselbe tüchtig; auch warte man mit dem Blankreiben, bis das flüchtige Lösungsmittel verdunstet, die Masse also angetrocknet ist.

355. Putzmittel für Kupfer. In das noch kochend heiße, abgegossene Kartoffelwasser schneide man eine abgeriebene Zitrone. Eine zweite Zitrone schneide man einmal durch, tauche die Stücke in das heiße Kartoffelwasser und dann in den Sand und reibe hiermit die Gegenstände tüchtig ab. Dann spüle man sie in heißem Wasser ab, trockne sie schnell und reibe die Gegenstände mit trocknem Sande noch einmal ab. Sie werden durch dieses Verfahren prachtvoll blank.

356. Kupfer zu putzen. Bowlen und überhaupt alle kupferne Gegenstände putzt man am besten und schönsten mit Kleie und Vitriol. Die Kleie wird mit Vitriol benäßt und mit dieser feuchten Masse der Gegenstand mittelst eines dicken Wollappens tüchtig gescheuert, sodann mehrere Male mit reinem Wasser gespült, abgetrocknet und danach noch mit feingepulverter Kreide abgerieben.

357. Kupferputzen. Am schönsten blank putzt und erhält man sein Kupfergeschirr, wenn man es mit einem in Sauermilch getränkten Tuche einreibt und sofort mit Asche kräftig abscheuert. Nun spüle man mit frischem klaren Wasser sauber nach und trockne mit einem reinen und trocknen Wischtuche ab. Dann lasse die Gegenstände am liebsten in der Sonne stehen; ist dies jedoch nicht möglich, so muß das Kupfer am Herd oder Ofen nachtrocknen, doch muß es hier so gestellt werden, daß die Gegenstände nicht etwa vom Kochdunst anlaufen können. Die Küchengeräte sind damit fertig. Kupferne Lampen und Schmucksachen dagegen reibe noch mit Wiener Kalk mittels eines Wolltuches ab und putze dann mit einem Lebertuche oder Seidenpapier nach. Getriebene und mit Ornamenten verzierte Gegenstände müssen vor dem Polieren mit einer weichen Bürste vom Kalkstaub gesäubert werden.

358. Das Gefrieren der Fenster. 55 g Glyzerin werden in einem Liter von 63 prozentigem Spiritus aufgelöst, dem man, um einen angenehmen Geruch zu erzielen, etwas Bernsteinöl zufügt. Sobald die Mischung wasserklar erscheint, wird die innere Fläche des Schaufensters mit dieser Flüssigkeit vermittels eines Fensterleders oder Leinwandlappens abgerieben, wodurch nicht nur das Gefrieren, sondern auch das Beschlagen und Schwitzen der Fenster vermieden wird.

359. Gipsabgüsse. Gipsabgüsse und -Figuren macht man durch Bestreichen mit Zaponlack abwaschbar. Lack zieht sich im Laufe der Zeit etwas zusammen; durch Befeuchten mit Essigäther (alle 2—3 Jahre) wird die Lackschicht wieder einheitlich. Zur Reinigung nicht abwaschbarer, also gewöhnlicher Gipsabgüsse, legt man sie 12 Stunden in dünnes Gipswasser, dem noch etwas Spiritus zugesetzt werden kann, reibt mit einer sehr weichen Bürste vorsichtig ab, damit die Konturen nicht angegriffen werden. Abwaschbare oder gestrichene Figuren behandelt man mit lauwarmem Wasser, dem etwas Quillajarindenabkochung zugesetzt wurde, und einer sehr weichen Bürste.

360. Echte und unechte Steine. Will man echte von unechten Steinen unterscheiden, so lege man einen echten und einen unechten Stein nebeneinander und berühre sie nach einiger Zeit mit der Zungenspitze. Der echte

wird stets eiskalt sein, der unechte immer warm. Natürlich darf man einen Ring nicht direkt am Finger probieren, da der Stein von der Hand dann erwärmt ist. Sonst kann man die Probe sofort vornehmen.

361. Horngegenstände. So manche Hausfrau begeht den Fehler, Gegenstände aus Horn in heißes Wasser zu bringen; die Folge davon ist, daß die Gegenstände weich und krumm gezogen werden. Um ihnen die verloren gegangene Form wieder zu geben, sind solche Gegenstände fünf Minuten in kochendes Wasser zu legen und danach, solange sie weich sind, in ihre ursprüngliche Form zurückzubiegen. Durch Belastung mit einem schweren Gegenstand oder durch Einspannen in einen Schraubstock zwingt man sie dann, bis zum völligen Erkalten des Horns die gewünschte Form beizubehalten. Am besten wird man aber tun, Gegenstände aus Horn von vornherein nur mit kaltem oder lauwarmem Wasser zu behandeln.

362. Zinkbeschlagene Tische. Zinkbeschlagene Tische putzt man am besten mit einem Lappen, welcher in Petroleum getaucht ist. Die Tische werden damit abgerieben; dieses Öl löst alle fettigen Bestandteile auf und entfernt sie. Nach der ersten Reinigung mit Petroleum wird mit einem anderen Lappen und etwas geschabter „Sapolio" feucht nachgerieben und schließlich mit einem trockenen Tuche poliert. Behandelt man Zinkfachen auf diese Weise, so halten sie sich so blank wie Silber. Durch Sapolio kann man auch Kochgeschirre, Stahlmesser, Blechgeschirre usw. recht blank erhalten. Das Rezept, welches nicht teuer kommt, ist folgendes: Man nehme eine Tasse Schmierseife (oder kochendes Wasser, in welches man Seife hineinschneidet, bis es sirupdick ist) setze die Seife auf den Ofen, bis sie dünnflüssig ist, und rühre nun einen Eßlöffel voll Schlemmkreide und ebenso viel pulverisierten Bimsstein hinein, bis das Ganze eine steife Masse ist, welche man erkalten läßt. Will man die Sapoliomasse gebrauchen, so schabt man entweder oder reibt mit einem feuchten Lappen die nötige Menge davon ab; die Mischung ist ausgezeichnet und sollte in keinem Hause fehlen.

363. Ziegenfelle. Sie sind mit sogenannten Zwecknägeln ganz am Außenrand herum so auf ein Brett zu befestigen, daß nichts von der Form verloren geht. Unterdessen werden 200 g Panamarinde mit etwa 8 l Wasser gut gekocht, dann durchgeseiht, darauf nochmals mit 8 l Wasser ausgekocht, geseiht und lauwarm verwendet. Praktisch ist bei der Wäsche ein ovaler Zuber, in welchen je ein Fellbrett eingestellt werden könnte. Das erste Seifenwasser wird eingegossen und das Fell darin gut getränkt, dann schlüpft man mit der einen Hand in einen weißen wollenen Strumpf und reibt damit das Schaffell recht ordentlich, indem man mehr streicht und streift, als im Wirbel reibt. In diesem Wasser läßt man das Fell stehen, bis das zweite Fell ebenso behandelt ist, nimmt dann frisches Seifenwasser und wäscht beide nochmals durch. Ziegenfelle können mit einer sehr weichen, langborstigen Bürste vom Hals nach abwärts gestrichen werden. Dann wird mit einem schwach lauen Wasser nachbehandelt und zuletzt mit kaltem Flußwasser, in dem Wäscheblau aufgelöst ist, gleichmäßig abgespült und die Bretter mit den Fellen zum Trocknen in die Sonne gestellt. Das Ziegenfell ist, wenn noch feucht, mit einem weiten Kamm glatt anzukämmen und, wenn trocken, mit einem engen Kamm nachzuglätten.

Das Schaffell wird sehr weiß, wenn man es mit feinem Kartoffelpuder gut einreibt, solange es noch etwas feucht ist. Dieses Mehl klopft man nach dem Abzwecken aus und zupft oder kämmt das Fell danach sorgfältig.

364. Überschraubte Dochte. Mitunter läßt sich der Lampendocht nicht schrauben, so daß man glaubt, es sei an der Schraube etwas verdorben. In den meisten Fällen hat sich aber der Docht innen verwickelt. Dies geschieht meistens beim Einfüllen des frischen Petroleums. Zieht man den Docht immer bis zur Hälfte in die Höhe, ehe man mit dieser Arbeit beginnt, so läßt sich die Schraube sehr gut handhaben.

365. Ölfarbe von Holz. Um Farbe von Holz sofort aufzulösen, bereite man eine scharfe Lauge von schärfster Soda und kochendem Wasser. Diese wird mit einem Pinsel aus Faserstoffen auf die Farbe gestrichen, bis letztere sich auflöst.

366. Angelaufene oder geschwitzte Fenster. Auf $4^1/_4$ l 63 grad. Weinsprit nimmt man 225 g Glyzerin und 2—3 Löffel voll Essentialöl. Die Mischung wird erhitzt und die innere Fläche der Scheiben damit mittels eines Wollappens abgerieben.

367. Trübe Fenster zu reinigen. Frische Brennesseln in Flußwasser getaucht und damit die Fensterscheiben usw. gerieben, machen diese wieder rein und hell, doch müssen die Fenster mit reinem, weichem Wasser danach abgespült und an einen schattigen Ort zum Trocknen gestellt werden. Fliegenschmutz entfernt man von Fenstern, Spiegeln und Bildern am leichtesten durch verdünnten Salmiakgeist.

368. Seifenreste. Man sammle alle Stückchen von weißer Seife, wie kastilianische, Mandelseife und alle anderen, vorausgesetzt, daß sie gut sind, schneide sie in kleine Stücke und löse sie in kochendem Wasser auf, und zwar in dem Verhältnis, daß eine Tasse voll Wasser auf etwa eine halbe Tasse Abfälle kommt. Sobald die Stückchen sich aufgelöst haben, rühre man Hafermehl dazu und mache einen steifen Teig, den man erhärten läßt. Auf diese Weise erhält man eine sehr nette Seife, die ihrer Milde wegen sich vorzüglich zum täglichen Gebrauch in der Kinderstube eignet. Man kann auch die Seifenlösung noch etwas dünner machen und in Zinndosen als milde, weiße Seife für die Bäder der Kleinsten aufheben. Für die oftmalige, tagsüber nötig werdende Handwäsche der Knaben und Mädchen, die so mertwürdig oft mit Tintenflecken, Pech und dergleichen fest haftenden Stoffen in Berührung kommen, mache man den Seifenbrei sehr steif mit Haferkleie oder Weizenschrot und forme ihn zu flachen Kuchen. Die so gewonnene Seife ist vermöge ihrer Rauheit imstande, alle derartigen Flecken von den Händen der Kinder zu tilgen. Abfälle von bunter Seife löse man alle zusammen, wie vorher beschrieben, auf, vorausgesetzt natürlich, daß sie keine ätzenden Stoffe enthalten; dazu füge man ein paar Tropfen irgend eines Wohlgeruches und ein kleines bißchen Maismehl bei. Dies fülle man in flache Schüsselchen von verschiedenartigen Formen, drücke, wenn es ziemlich kalt ist, irgend ein Muster darauf, runde die Ecken der Stückchen ab oder steche Figuren aus mit einer Teigform. — Die Schnitzel der braunen Küchenseife löse man in weniger heißem Wasser auf und füge, wenn die Mischung ziemlich abgekühlt ist, soviel Scheuersand

oder feingeschabten Ziegelstein hinzu, als irgend aufgenommen wird. Das fülle man in eine Holzbüchse und rühre oft bis zum völligen Erkalten um. Diese Masse ist ausgezeichnet zum Zinnscheuern und Reinigen von weißen Brettern und Fußböden; von gestrichenem Holz würde es natürlich die Farbe abreiben. Will man die braune Seife nicht so rauh haben, so braucht man sie nur, wie die weiße, aufzulösen und wieder erstarren lassen.

369. Wertvolle Kunstgegenstände zu reinigen. Man darf Spiegel und Bilder mit Glasrahmen nicht naß abwaschen, weil der untere Rand durch zurückbleibende Wassertropfen leicht blind und fleckig wird. Noch schlimmer ist es, wenn die Wassertropfen durchdringen und das ganze Bild verderben; dann ist kaum noch zu helfen, oder man muß das Bild zur Reparatur in eine Kunstanstalt geben. Spiegel- und Bilderglas bleibt blank, wenn man es wöchentlich einmal mit einem Lederlappen abreibt. Vorher empfiehlt es sich, Fliegenflecke mit einem in Salmiakwasser getauchten Watteklümpchen abzureiben und mit dem Lederlappen nachzureiben. Oft kommt eine Mischung von Magnesia und Benzin zur Verwendung, die dünn aufgetragen und mit einem Leinentuch abgerieben wird; auch hier muß man mit Wildleder nachputzen. Wegen der häßlichen Stockflecke sollte man Spiegel und Bilder nicht mit feuchten kalten Wänden in Berührung bringen. — Goldrahmen und kostbare Ölgemälde muß man ebenfalls sehr vorsichtig reinigen, und das alle paar Jahre nötige neue Firnissen lieber einer Kunsthandlung überlassen. Der Goldrahmen darf nicht mit Wasser in Berührung gebracht werden, schmutzige Stellen kann man mit einem in Salmiakwasser getauchten Schwamm abtupfen. Das von Staub befreite Ölgemälde kann man mit einem feuchten Tuch — keinem nassen — bedecken, das den festhaftenden Staub löst und aufzieht. Nach dem Trocknen reibt man es dann mit einem Ölläppchen gleichmäßig ab. Auch die japanischen Lackwaren sind dem Wasser abhold, weil das Wasser sie um ihren schönen Glanz bringt. Aber sie sehen neu aus, wenn man sie mit einem kleinen, in Leinöl getauchten Flanelläppchen abreibt, oder eine Zwiebel zerschneidet, diese in ein Leinenläppchen wickelt und damit dann die Sachen reinigt. Natürlich muß man stets mit einem Lederlappen nachpolieren. — Bronzesachen kann man mit Bohnenwasser begießen, trocknen lassen und darauf mit einem in Baumöl getauchten Lappen nachreiben. Die jetzt so äußerst billigen, künstlerisch hergestellten Figuren aus Elfenbeinmasse wäscht man vorsichtig mit lauem Wasser ab, evtl. kann man etwas Salmiak hinzutun. Aus hygienischen Gründen ist das tägliche Reinigen der Klaviertasten geboten. Man taucht ein Läppchen in Spiritus und Wasser, drückt es gut aus — auf keinen Fall darf Wasser in das Instrument eindringen — und reibt mit einem Ledertuch nach. Sind die Tasten ganz gelb geworden, dann rührt man Schlemmkreide, Leinöl, flüchtiges Salz zu Brei, bestreicht die Tasten dünn damit, läßt es darauf trocknen, um es später abzureiben.

370. Aschenkastenrand an Kachelöfen. Man reibe den Rand mit einem Lappen ab, der mit Spiritus befeuchtet ist — Brennspiritus genügt —, der Lappen darf aber nicht zu feucht genommen werden, damit nicht der aufgelöste Lack zwischen die Kachelfugen läuft, und diese schwarz färbt. Sollte die Farbe dem Spiritus nicht weichen, so versuche man es in gleicher Weise

mit Terpentinöl oder Petroleum. Ist der Rand einmal sehr heiß geworden, so daß sich die Farbe festgebrannt hat, so muß mit scharfem Sand oder Schmirgel unter Verwendung von Wasser oder Petroleum als Anfeuchtungsmittel die Farbe abgescheuert werden.

371. Schmieröl-Reinigung. Vor allem ist erforderlich, das Öl zu entsäuern. Man ermittelt zu diesem Zweck die Säurezahl und vermischt eine bestimmte Menge Öl in einem Bottich mit der berechneten, äquivalenten Menge Ätznatron, gelöst in Wasser. Ist das Öl zu dick, so muß das Neutralisieren in der Wärme vorgenommen werden. Man gibt darauf entwässertes Glaubersalz zu, krükt kräftig um und läßt bedeckt absetzen. Sollte das Öl viel Schmutz, Staub und dergleichen enthalten, der sich auch nach längerer Ruhe nicht zu Boden senkt, so muß das Öl durch Filtrieren von den Verunreinigungen befreit werden. Es wäre zu versuchen, ob die Reinigung des Öles besser an Stelle von Ätznatron mit gelöschtem Kalk vorgenommen wird. Häufig fällen die unlöslichen Kalksalze den Schmutz zu Boden.

372. Alte Handschriften aufzufrischen. In alten Urkunden, Briefen, Testamenten und dergleichen hält es oft schwer, die Schriftzüge zu entziffern, da die Tinte gänzlich ausgebleicht ist. Auf folgende Weise ist diesem Übel abzuhelfen: 1 g Oxalsäure löst man in 50 g Wasser und setzt dann 50 g Alkohol dazu. In einer zweiten Flasche löst man in 25 g Wasser 1 g Tannin. Nach dem Lösen fügt man noch 25 g Alkohol oder Spiritus hinzu. Hierauf bestreicht man mit einem weichen Haarpinsel die verblichenen Stellen, daß diese nur ganz schwach angefeuchtet sind, mit der Oxalsäurelösung. Nachdem das Papier gänzlich trocken geworden ist, trägt man mit dem sauber ausgewaschenen Pinsel (besser einem zweiten Pinsel) in der gleichen Weise die Tanninlösung auf. Sobald das Papier trocknet, treten die Schriftzüge deutlich hervor, sind leicht zu entziffern und bleiben dauernd lesbar.

373. Bimsstein. Fester Bimsstein läßt sich mit Säge, Schleifstein, Feile und Meißel sehr leicht bearbeiten, und auch gepulverter Bimsstein mittels verschiedener Bindemittel sehr bequem in jede beliebige Form bringen. Was praktischer ist hängt natürlich ab von den Preisen, die für das Rohmaterial zu zahlen sind, und der beabsichtigten Verwendung, ob für technische oder kosmetische usw. Zwecke. Häufig wird wohl die Verarbeitung von Bimssteinpulver praktischer sein, da hierbei kein unverwertbarer Abfall bleibt und die Arbeit schneller vor sich geht. Um aus Bimssteinpulver Körper zu formen, rührt man das Pulver mit Wasserglas zu einem dicklichen Brei und läßt die teigartige Masse in Formen erstarren oder man benutzt Tischlerleim, den man durch Zufügen von Formaldehyd oder Gerbsäure wasserdicht macht, man gibt 4—5 % davon zu. Auch diese Mischung läßt sich leicht kneten und in Formen bringen. Um das Anhaften der Massen an die Form zu verhindern, reibt man sie mit Öl oder Seife ein. Außer diesen einfachen Mitteln gibt es noch eine ganze Reihe anderer, die auch sehr geeignet sind, z. B. Kasein, Kalk usw. oder Harzmischungen. Da es sich um kleine Stücke handelt, wird ein Pressen nicht nötig sein, es wird genügen, gut durchzukneten und mit leichtem Druck zu formen Um die Masse auf Holz zu befestigen, tränkt man es einige Male mit dem Bindemittel und trägt einen dünneren Brei des Bimssteingemisches auf, was man so oft wiederholt, bis der Belag die genügende Dicke

hat, oder man drückt die noch feuchten Formstücke auf die gleichfalls noch feuchte Holzunterlage oder leimt die trockenen Formstücke auf. Bemerkt sei noch, daß es sich bei Verwendung von gröberem Bimsstein empfiehlt, der Mischung Gips oder Zement hinzuzufügen.

374. Alte Zeitungen. Man legt den ganzen Vorrat solchen Papieres in eine Wanne und gießt Wasser darauf, das man einen Tag stehen läßt. Dann drückt man das durchnäßte Papier durch eine Wringmaschine und formt aus der tropfenfreien Masse mit der Hand Bälle in der Größe einer Billardkugel. Diese Bälle lege man auf einen Holzboden oder in den Keller, lasse sie völlig austrocknen und verwende sie wie Briketts. Man wird erstaunt sein, welche Heizkraft solch ein Ball hat und was mit der Verwendung des alten Papieres gespart werden kann.

375. Ruß als Silberputzmittel. Ruß läßt sich vorzüglich zum Putzen silberner Löffel verwenden, die nach dem Gebrauch zum Essen von Eiern gelb angelaufen sind.

376. Kirschenkerner. Der hier beschriebene Kirschenkerner arbeitet vor allen Dingen völlig zuverlässig und schnell. Er schützt die Frucht außerordentlich und bewahrt vor großem Saftverlust. Er ist sehr leicht zu handhaben und steht nicht zuletzt, weil er mit Leichtigkeit selbst und ohne Kosten anzufertigen ist, an Billigkeit unerreicht da. Auch bei der Entkernung von größeren Mengen Kirschen erfüllt er vollständig seinen Zweck, und selbst Kinder können mit seiner Hilfe sich an der Arbeit beteiligen. — Nötiges Material: Ein Stückchen Holz von 5 cm Länge und 7 mm Stärke, eine Haarnadel, nicht so kräftig, aber so stark, daß sie sich nicht biegen läßt, und ein starker Zwirnfaden. Das Holz kann ein Stückchen Brennholz sein, welches man mit einem Messer etwas glättet und rundet, oder ein starkes, von Natur aus rundes Holz, in welches man auf beiden Seiten eine Rille macht, so tief, daß die beiden Längsseiten der Haarnadel darin Platz finden können und so lang, daß deren abgerundeter Kopf noch mindestens 2 cm über das Holz hinausragt. Vor dem Einlegen in die Rille wird der Kopf der Haarnadel etwas gebogen, ebenso die beiden Enden, welche dann mit einem Hammer in das Holz eingetrieben werden. Das letztere ist aber nicht unbedingt nötig, wenn man das Holz dergestalt schneidet, daß es, so lange die Nadel reicht, etwas dünner ist als der untere Teil, so daß diese also mit ihren beiden Spitzen auf dem dickeren Teil des Holzes aufsteht und so einen Widerstand findet. Dann wird die Nadel, so weit sie am Holze befestigt, mit einem starken Zwirnfaden vollständig und fest umwickelt. Der Entkerneter hält nun jahrelang. — Gebrauchsanweisung: Zunächst wird die Kirsche entstielt, ist das geschehen, dann wird der Entkerner an beliebiger Stelle in die Frucht eingeführt, und zwar etwas nach oben gerichtet; nun ein leichter Druck nach unten und der Kern, welcher sich in der Drahtschleife (dem Kopfe der Haarnadel) fängt, läßt sich herausziehen. Legt man Wert darauf, der Frucht das Entkernen kaum anzusehen, so führt man den Kerner einfach in die Stielöffnung der Frucht ein.

377. Wer kopierfähige Farbbänder bei der Schreibmaschine verwenden muß, wird die Arbeit in den ersten Tagen nach Erneuerung des Bandes sehr unangenehm empfinden. Zur Erleichterung sei daher nachstehendes selbst erprobtes Mittel vorgeschlagen: Hat man ein neues Band

aufgezogen, so nehme man einen weichen Leinenlappen zur Hand, drehe das Band von einer Spule auf die andere und lasse es dabei durch diesen Lappen, den man mit Daumen und Zeigefinger fest an das Band andrückt, hindurchlaufen. Dadurch wird die auf der Oberfläche des Bandes sitzende dicke Farbschicht, die nicht in das Band eingedrungen ist, abgestreift. Auf diese Weise erzielt man eine dünnere Schrift, und das Verwischen derselben unterbleibt, ohne daß jedoch die Kopierfähigkeit des Bandes irgendwie beeinträchtigt wird. Beim Radieren vermeidet man das Auswischen der Schrift am ehesten dadurch, daß man die in Frage kommenden Stellen zunächst mit einem guten Bleigummi bearbeitet und erst dann den Maschinengummi benutzt.

378. Schwarze Bestecksefte. Messergriffe kann man schwärzen mit schwarzem Emaillelack oder mit Ebenholzbeize, die man nach dem Trocknen mit verdünntem Spirituslack überzieht oder mehrmals mit spirituslöslichem Anilinschwarz-Nigrosin. Nach dem Trocknen mit etwas Leinöl blank reiben. Messer und Gabeln lege man niemals ins Wasser, sondern benutze ein eigens zum Waschen von Bestecken bestimmtes Gefäß, das man nur so weit mit Wasser füllt, daß die Griffe trocken bleiben. Dadurch wird auch ein Losweichen der Klingen vermieden.

379. Kesselstein. Kesselstein läßt sich aus Teekesseln und dergl. Gefäßen entfernen, indem man eine Mischung von 1 Teil Salzsäure und 2 Teilen Wasser in den betreffenden Kessel gießt und darin hin und her schüttelt. Die Salzsäure geht mit dem Kesselstein, der weiter nichts ist als der Kalk im Wasser, eine Verbindung ein und löst letzteren dadurch ab. Ein sorgfältiges Nachspülen des Kessels bzw. des Geschirrs mit heißem und kaltem Wasser darf nicht übersehen werden.

380. Guter Klebestoff für alles. 2 Teile gereinigtes Gummiarabikum-Pulver, 1 ½ Teil feinste Stärke, ½ Teil weißer gestoßener Zucker werden in der Art gemischt, daß erst das Gummiarabikum in etwas Wasser gelöst, dann die Stärke und der Zucker dazu gerührt wird. Hierauf kocht man das Ganze im Wasserbade, bis eine klare Masse entstanden ist. Durch einen geringen Zusatz von Kampher oder Nelkenöl ist dieses ganz vorzügliche Klebemittel erfolgreich vor dem Verderben durch Gährung zu schützen.

381. Kleister für Papier auf Metall. Einen guten Kleister um Zettel auf Zinnbüchsen zu kleben, soll man durch Vermischen von bestem Mehl mit $^3/_8$ bis ½ seines Gewichtes Zucker erhalten. Man übergießt das Gemisch mit heißem Wasser in derselben Weise, wie man gewöhnlichen Kleister herstellt. Für hellfarbenes Papier nimmt man weißen Zucker, für dunkles kann man braunen verwenden. Der Kleister wird bald sauer, und muß jeden Tag frisch bereitet werden.

382. Amateurphotographie. Ein Mittel, um mit zerbrochenem Negativ fehlerlose Bilder zu erhalten, wenn die Gelatineschicht noch ganz ist. Man nimmt den steifen Deckel eines alten Schulheftes, steckt in jede der 4 Ecken eine Stecknadel so, daß nur ein kleines Stück mit dem Kopf herauskommt. Nun bindet man an jede Nadel ein Stück starken Zwirn (ungefähr 75 cm lang). Die 4 Stücke knotet man ungefähr 20 cm von ihrem Ende entfernt zusammen. Darauf bindet man das Ganze mit den Enden der Fäden an dem Knopfe des Fensteröffners fest und legt den Kopierrahmen mit der zerbrochenen Platte,

nachdem vorher eine leere Glasplatte darüber gelegt ist, darauf. Nun gibt man dem Pappdeckel einen Anstoß, daß er um sich selbst rotiert. Dadurch drehen sich die 4 Fäden in der Art einer geflochtenen Kordel auf, bis die Kraft des Anstoßes erschöpft ist. Dann (nach einem Augenblick des Stillstandes) beginnt die Platte nach der entgegengesetzten Seite zu rotieren, da die Fäden die Neigung haben, sich wieder aufzurollen und die ursprüngliche Stellung einnehmen. Schließlich tritt auch hier wieder Stillstand ein, und das Verfahren muß wiederholt werden. Zeit zu einem gelegentlichen Anstoßen findet man ja leicht, auch bei einer andern Arbeit, da der Apparat nach jedem Anstoße 5—10 Minuten rotiert. Als das Bild in dieser Weise fertig kopiert war, war nicht das geringste von dem Streifen zu sehen.

383. Zinkblech putzen. Man löst gute scharfe Seife auf, reibt den zu scheuernden Gegenstand damit ein und scheuert mit feinem Sand und einem wollenen Lappen recht heiß, so lange, bis alle Flecken verschwunden sind.

384. Küchenmesser aus Weißblech. Meiner Erfahrung nach ist es ungewöhnlich praktisch, weil man nicht allein Kartoffeln damit sehr fein und gleichmäßig schält, die Vertiefungen oder Pocken mit dem Stecher an der anderen Seite des Messers herausstechend, sondern ebenso gut Obst und Rüben damit schälen kann. Die Mohrrüben werden auf diese Weise vollständig rein, was beim Schaben nicht immer der Fall ist, und das Obst kann man nicht sparsamer und schneller als mit dem Weißblech schälen. Es kommt nur darauf an, daß sich die Schälerin in diese Art und Weise eingearbeitet hat. Außerdem ist das Instrument sehr billig und wird nie stumpf.

385. Streichholz-Ersparnis. Man schneide abgenützte Postkarten in Streifen von der Breite eines Schwefelholzes und stelle sie in einem kleinen Behälter neben der Schwefelholzbüchse auf. Brennt bereits eine Lampe, so kann man diese Streifen leicht über derselben anzünden und die Flamme auf jedes andere Licht übertragen. Man halte dieselben nur nicht zu tief in den Zylinder, auch nicht so, daß sie dessen Rand berühren.

386. Farbgeruch. Aus frischgestrichenen Räumen entfernt man Farbgeruch, indem man ein Gefäß mit 50 g Schwefelsäure aufstellt. Nach kurzer Zeit ist der Geruch verschwunden.

387. Glas mit der Schere zu schneiden. Daß Glas sich mit einer gewöhnlichen Schere schneiden läßt, dürfte wohl nicht allgemein bekannt sein. Man braucht zu der Prozedur ein tiefes Gefäß mit Wasser, in das man beide Hände, sowohl die, in der sich das Glas befindet, wie die, welche die Schere hält, tief eintaucht. Hände, Glas und Schere müssen sich vollständig unter Wasser befinden. Auf diese Weise schneidet sich das Glas so leicht, wie etwa mittelstarke Pappe. Man verwendet auch am besten eine Papierschere.

388. Gemahlene Schlemmkreide als Putzmittel für weißlackierte Sachen. Schlemmkreide in gemahlenem Zustande ist ein ganz vorzügliches Reinigungsmittel für alle hellfarbig oder weißlackierten Türen, Fenster, Möbel oder sonstige Gegenstände. Etwas gemahlene Schlemmkreide gibt man in ein kleines Gefäß und feuchtet sie ein wenig mit Wasser an. Mit einem sauberen, weichen, feuchten Lappen tupft man in die Kreide und reibt dann damit die Schmutzflecke oder die ganzen Flächen kräftig ab und wäscht sie mit klarem Wasser gut nach. Was oft mit Seifenwasser nicht zu entfernen ist,

bringt man auf diese Weise häufig leicht fort. Fensterscheiben werden besonders blank, wenn man sie mit Kreide abreibt und gut nachwäscht. Auch Porzellan und älteres Geschirr, das durch den täglichen Gebrauch oft grau und unansehnlich wird und anscheinend die Glasur verloren hat, wird durch Abreiben mit feuchter Kreide wieder weiß und glänzend.

389. Feuchte Wohnungen. Ehe man in ein neues Haus zieht, soll man die Zimmer auf ihren Feuchtigkeitsgehalt hin untersuchen, da bekanntlich feuchte Wohnungen sehr schädlich für den Aufenthalt von Menschen sind. Diese Untersuchung ist sehr leicht anzustellen. In jedes Zimmer, das festverschlossen wird, stellt man eine genau abgewogene Menge frisch gebrannten und fein zerstoßenen Kalk. Erst nach 24 Stunden wiegt man den Kalk wieder ab und stellt den Unterschied fest. Beträgt die Gewichtszunahme mehr als 10 %, so sind die Zimmer wegen der großen Feuchtigkeit der Luft für die Gesundheit der Menschen nachteilig und sollten nicht bewohnt werden. Es müssen daher Vorkehrungen getroffen werden, um in solchen Wohnungen den Feuchtigkeitsgehalt der Luft zu vermindern.

390. Aufwaschtisch. Einen mit Zinkblech ausgeschlagenen Aufwaschtisch blank zu erhalten. Man beizt zunächst das Zinkblech mit Essigsäure, trägt darauf einen Anstrich von Rebenholzkohlenfarbe, auf welchem jeder andere Anstrich sicher haftet. Diese Behandlungsweise ist bei feineren Geräten allerdings wenig empfehlenswert, da die Oberfläche rauh und unansehnlich wird. Bei gröberen Arbeiten, wie z. B. Dachdeckungen, erweist sie sich aber sehr dauerhaft und zweckmäßig.

391. Blechgeschirr reinigen. Scheuerkraut oder Schachtelhalm (Equisetum vulgare) dient als eines der besten Mittel zum Scheuern und Putzen des Blechgeschirrs, da die im Zellengewebe enthaltene Kieselsäure das Blankwerden bewirkt. Das in Kornfeldern stehende Kraut soll kräftiger wirken als das zwischen Kartoffeln wachsende. Das Kraut wird getrocknet und bewährt sich, sobald es wieder ins Wasser kommt, das ganze Jahr hindurch.

392. Selbstbereitung von Möbelpolitur. In eine Flasche tue man weißes Wachs, das in ganz kleine Stückchen geschnipselt wurde. Darauf gieße man Benzin. Diese Mischung lasse man ein paar Tage stehen, während welcher Zeit man sie öfter kräftig schüttelt. Wenn das Wachs aufgelöst ist, trage man die Masse mit einem wollenen, weichen Läppchen nicht zu reichlich auf die Möbel auf und poliere dann kräftig mit einem weichen Leder oder Ledersatz nach.

393. Luftkissen zu flicken. Kolophonium wird breiartig in Spiritus aufgelöst. Der dicke Brei wird auf die schadhafte Stelle aufgestrichen und zum Hartwerden an kühlen Ort gelegt.

394. Geweihe zu reinigen. Reinigung von Geweihen: Man wäscht die Geweihe mit warmem Wasser und milder Seife unter Verwendung einer weichen Bürste, läßt trocknen und reibt mit einem weichen, trockenen, hellen Wollappen gut nach. Sind die Schädel rauh und stumpf, so kann man sie durch Abreiben mit feinstem Schmirgelleinen schön mattglänzend bekommen.

Die Schädelnähte werden dabei gewöhnlich etwas dunkler, weil sich der dunkle Schmirgel darin festsetzt. Will man sie weiß haben, so muß man sie mit Wasser und Bürste wieder reinigen.

395. Geweihe und Gehörne reinigt man, indem man sie in lauwarmem Wasser mit einer weichen Bürste gründlich säubert, bis aller Schmutz und Staub entfernt ist. Namentlich zwischen den Perlen an der Krone kann man so den Schmutz herausbringen. Nachdem die Geweihe an der Luft vollständig trocken geworden sind, reibt man sie mit einem Tuch, das leicht mit Bodenwachs getränkt ist, ab. Wird eine ev. Nachfärbung notwendig, so nehme man entweder Kaffee-Extrakt oder eine Abkochung von unreifen Walnüssen oder von Walnußblättern; auch übermangansaures Kali wird eine schöne braune Farbe liefern.

396. Verstellbarer Rosteinsatz ermöglicht es, die Speisen in jedem beliebigen Kochtopf mit Dampf zu kochen. Kartoffeln, Gemüse, Fleisch, Fisch, Eier behalten um 40 % mehr Nährwert und sind viel schmackhafter. Die bedeutende Ausgabe für Dampftöpfe kann also gespart werden, denn durch eine einfache Drehung wird der aus Rein-Aluminium hergestellte Apparat für jeden Topf passend gemacht.

397. Radioaktivität zu bestimmen. Die Radioaktivität von Wassern usw. mißt man auf photographischem, meist aber auf elektrischem Weg, indem man feststellt, in welchem Maß die Luft durch die Einwirkung des zu bestimmenden Wassers elektrisch leitend gemacht (ionisiert) wird, was sich in einem mehr oder weniger schnellen Zusammenfall der Blättchen eines geladenen Elektroskops äußert. Damit man vergleichbare Resultate erhält, darf nicht nur ein bestimmtes Quantum Wasser verwendet werden, sondern der Meßapparat muß ganz bestimmte Dimensionen besitzen. Die Festlegung bestimmter Maßeinheiten ist noch im Fluß, allgemeiner angewendet wird zurzeit nur die Maßeinheit des „Curie".

398. Holzstoffgefäße. Bei Holzstoffgefäßen ereignet es sich, daß der Lacküberzug undicht wird, die Papiermasse liegt frei, Feuchtigkeit dringt ein und löst die Masse immer mehr ab. Je früher man das Übel beseitigt, desto besser ist es. Sieht man, daß dieser Überzug defekt wird, dann läßt man das Gefäß gründlich trocken werden und tränkt die betreffende Stelle mit gutem Leinölfirnis. An einem warmen Ort läßt man trocknen und wiederholt die Behandlung noch einige Male, so lange noch Leinölfirnis aufgesaugt wird. Dem letzten Anstrich kann man ev. Farben zusetzen, z. B. Ocker oder Umbra. Sind schon tiefere Löcher entstanden, so müssen sie ausgefüllt werden. Zu diesem Zwecke kocht man ¼ Pfd. Pappe, die man in kleine Stücke zerrissen hat, in 1 l Wasser, bis ein gleichförmiger Brei entstanden ist, ev. ist das verdampfende Wasser zu ersetzen, dann gibt man ¼ kg guten Tischlerleim zu, und läßt diesen in der Wärme — aber nicht kochen — auflösen. Dann setzt man ca. 1 kg Schlemmkreide zu, knetet die Masse gut durch, und fügt noch so lange Kreide hinzu, bis eine ziemlich dickliche Masse entstanden ist. Die defekte Stelle hat man inzwischen einige Male mit Tischlerleimlösung getränkt und bringt jetzt die Masse darauf. Am besten ist es, wenn sie unter Druck trocknet. Zu diesem Zwecke reibt man ein glattes Stück Holz oder anderen entsprechenden Gegenstand mit etwas Fett ein, legt ihn darüber und beschwert

ihn. Nach dem Trocknen wird die Flickstelle wie oben mit Leinölfirnis behandelt. Falls man die Reparatur nicht selbst ausführen kann, empfiehlt es sich, sich an das Geschäft zu wenden, das die Gefäße geliefert hat, und das dieselben an die Fabrik zur Reparatur weitergeben wird.

399. Grenzumfriedigung. Ein hochkant gestellter Stein genügt nicht zur Bildung einer Grenzmauer. Es ist notwendig, in gewissen Entfernungen Verstärkungen in Eisen vorzusehen. Zweckmäßig wird eine derartige mit Eisen verstärkte Ziegelsteinwand nach dem Patent „Prüß" ausgebildet. Für die Zwischenmauerung können gewöhnliche Ziegelsteine, Blender oder Kalksandsteine in Anwendung kommen; besonders vorteilhaft und billig wird die Konstruktion durch Anwendung von Trapezsteinen.

400. Echtes und altes Porzellan zu kitten. Feines altes Porzellan gehört heute zu den Bestandteilen jedes feineren Haushaltes, denn die Urgroßmuttertassen, Rahmkännchen, Dosen usw. erfreuen sich jetzt besonderer Aufmerksamkeit der Modemenschen. Man nehme die beiden Teile des verunglückten Porzellans und bestreiche die beiden Ränder mittels eines Pinsels mit guter, echter, weißer Ölfarbe, die in Tuben unter dem Namen Kremserweiß in Malgeschäften zu haben ist. Diese Farbe hält besser als alle künstliche Kitterei von Fachleuten, nur muß man die Teile fest aneinanderdrücken und sie dann möglichst nicht vor 4—6 Wochen in Gebrauch nehmen, dann aber halten sie ewig. Ist Farbe übergelaufen, so hat man mit dem Abkratzen zu warten, bis die Masse völlig erhärtet ist. Die so behandelte Kitterei mit Ölfarbe hält nun sowohl Nässe wie Hitze aus.

401. Talg- und Kerzenreste. Man sammle vorsichtig alle Kerzen- und Talgreste und lasse sie dann in einer alten Kasserolle auf dem Feuer zergehen. In die flüssige Masse tauche man dann kleingeschnittene Stücke Holz und zerschnittene alte Schachteln. Von diesem Vorrat nur etwas früh beim Anfeuern genommen, sichert ein schnelles, leichtes Feuermachen.

402. Seifenrestchen. Seifenreste, die zu klein sind, um damit die Hände zu waschen, lassen sich noch gut verwenden, wenn man sie in ein Tüllläppchen bindet. Dadurch lassen sie sich noch völlig verbrauchen. Gleichzeitig tut der rauhe Tüll beim Waschen der Hände noch gute Dienste.

403. Stearinkerzen färben. Stearin ist ein wesentlicher Bestandteil der festen Fette, Talg z. B. Seinem Charakter nach ist das Stearin eine Säure und heißt daher richtiger Stearinsäure. Wie man Fette nur mit einer fettlöslichen Farbe — es gibt deren eine ganze Reihe — färben kann, so muß man auch zum Färben von Stearin nur solche benutzen. Man spreche hierüber mit einem Drogisten, gebe ihm den Farbenton an, vor allem natürlich, daß man Stearin färben will. Das Färben führt man in der Weise aus, daß dem geschmolzenen Stearin eine geringe Menge der fettlöslichen Farbe zugesetzt wird, dann gut durchrühren bis zur Lösung und erkalten lassen.

404. Medizinflaschen zu reinigen. Bevor man Medizinflaschen, Tiegel usw. wieder verwendet, muß man sie gründlich reinigen, um alles Fett zu entfernen und oft auch unangenehme Gerüche zu tilgen. Dazu genügt es aber nicht, sie nur einfach auszuwaschen, sondern es muß in die Gefäße

warmes Wasser nebst einem Zusatz von schwarzem Senfmehl geschüttet werden. Man läßt dies einige Stunden darin stehen und spült dann mit frischem Wasser nach.

405. Bettfedern und Roßhaare zu reinigen. Man hüllt die Federn in einen entsprechend großen Beutel von Nessel oder dünner Leinwand. In das Bettinlett trennt man eine Öffnung von 25 cm, läßt an dem Beutel eine ebensolche und näht nun die Ränder gegenseitig aneinander. Es empfiehlt sich, den Beutel reichlich groß herzustellen. Ist er gefüllt, so legt man ihn in den Waschkessel und übergießt ihn mit kochendem Wasser, in dem er die Nacht über liegen bleibt. Andern Tages nimmt man den Beutel aus dem Wasser, drückt ihn gut aus und bringt ihn jetzt in Seifenwasser, wo man ihn ungefähr 1 Stunde kochen läßt. Darauf werden die nassen Federn in einen Korb geschüttet und mit warmem Wasser beliebig lange gespült, bis sie klar sind. Am bequemsten wird sich diese Arbeit in der Badewanne erledigen lassen. Hat man nun Gelegenheit, den Beutel mit den Federn in die Sonne zum Trocknen zu hängen, so ist dies das Bequemste. Oft sind aber im Sommer die Böden so warm, daß sich das Trocknen auch hier sehr gut vollzieht. Die Federn werden vorher natürlich nach Möglichkeit ausgedrückt. Verfügt man über einen geeigneten Bodenraum, der warm und sonnig liegt, so tut man gut, die Federn auf den mit einem Tuch bedeckten Fußboden zu schütten und öfters zu wenden. Mit dem Fortschreiten des Trockenprozesses schwellen die Federn mehr und mehr an, erscheinen weiß und zeigen wieder den weichen, wolligen Griff. Das Füllen in die Inletts geht am bequemsten vor sich, wenn die Federn noch ein wenig feucht sind; die Betten müssen dann aber noch einige Zeit im Warmen oder in der Sonne liegen, um völlig zu trocknen. Andernfalls läßt man die Federn vor dem Füllen völlig trocknen. — Die Wäsche der Roßhaare vollzieht sich in ähnlicher Weise, nur mit dem Unterschied, daß man diese ohne Beutel zum Trocknen ausbreitet. Auch das Einweichen vor dem Kochen kann wegfallen. Namentlich gute Haare werden nach dem Kochen und Trocknen sehr elastisch. Sollte sich bei einzelnen Sorten nach mehrmaliger Wäsche ein erneutes Kräuseln oder Spinnen der Haare notwendig machen, so wäre der durch die Wäsche erzielte Nutzen immerhin groß genug, um auch dies in Kauf zu nehmen. Die Seife, die beim Kochen Verwendung findet, muß rein und geruchlos sein. Weiße Kernseife ist am geeignetsten dazu.

406. Behandlung der Betten. Betten sollen nicht geklopft werden! Viele Hausfrauen sind der Meinung, daß die Federbetten beim Sonnen oder Lüften gut geklopft werden müßten, und es wird denn auch oft genug mit einem Ausklopfer tüchtig darauf losgeschlagen. Durch eine derartige barbarische Behandlung leidet die Dauerhaftigkeit der Federn ganz erheblich, denn der im Gebrauch allmählich austrocknende und spröde werdende Kiel wird durch das Klopfen gebrochen und auf diese Weise vorzeitig seiner Elastizität beraubt. Außerdem wird aber noch durch das starke Draufschlagen das Gewebe des Inletts verzerrt und undicht. Endlich aber wird durch die Behandlung mit dem Stock gerade das Gegenteil von dem erreicht, was man bezwecken will. Man beabsichtigt, den in den Betten sitzenden Staub zu entfernen, erzeugt aber viel neuen Staub dadurch, daß sich durch das Klopfen die Federkiele

abschuppen. Weil nun der Federkiel eine kalkige Substanz ist, so zerfallen die Schuppen mit der Zeit in Mehl und kommen dann als weißer Staub an die Oberfläche. Dieser Umstand hat schon manchen auf den Gedanken gebracht, die Federn seien verfälscht; in Wirklichkeit aber kommen dabei nur die Folgen einer unrichtigen Behandlung der Betten zum sichtbaren Ausdruck. Um die Betten rein zu erhalten, genügt es vollständig, sie gut zu bürsten. Der sich während des jahrelangen Gebrauchs in den Federn ansammelnde Staub wird am besten durch Reinigen der Federn entfernt.

407. Das Heizen. Der Winter macht an die Arbeitskraft der Haushaltungen vermehrte Ansprüche. Besonders ist es die Heizung der Öfen, das Herzutragen des Brennmaterials, auf dem Lande das Holzspalten, was viel Zeit erfordert. Um das Heizen zu erleichtern, ist eine Verwendung von Preßkohlen empfehlenswert, da man hier den Verbrauch genau abpassen und regulieren kann. Für Küche und Waschhaus sind Steinkohlen die beste Heizung, und für die Räucherkammer gute Buchenscheite. Hier vermeide man vor allem Torffeuerung, da sie den Geschmack der Räucherware beeinträchtigt. Zum Anzünden sind jetzt die harzigen Kohlenanzünder wohl am verbreitetsten, doch ist kleingesplissenes Holz, wo erhältlich, sehr gut, ebenso Papier in schmale Streifen geschnitten, alte Kartons z. B. und Streichholzschachteln, ferner Kienäpfel und Holzrinde. Zum Erhalten des Feuers, wenn die Züge geschlossen sind, bedecke man es mit Kartoffelschalen; es glimmt dann ruhig weiter, und man hat die Mühe des Neuanzündens nicht. Man kann mit nichts so verschwenden wie mit Heizmaterial, aber auch ebenso bei einiger Umsicht immer warme Zimmer und heißen Herd bei größter Sparsamkeit haben. Es kommt darauf an, zunächst mit Spänen, Tannenzapfen, Kohlenanzündern oder dergl. Feuer anzufachen, dann Briketts in 2—3 Teile zu schlagen und auf die Glut zu legen, drei genügen zunächst, man legt dann nach und läßt nie völlig ausbrennen, sondern schließt den Ofen, so lange die in sich zusammenfallende Masse glüht. Reinhalten der Roste und Tag um Tag Entleerung des Aschenkastens sind notwendig. Abends öffnet man den Ofen, legt ein Brikett oder ein paar Kohlen leicht auf die noch vorhandene Glut, läßt anbrennen und deckt dann lose Kartoffelschalen darüber. Am andern Morgen hat man dann noch Feuer und braucht bloß Preß- oder Steinkohlen aufzulegen. Dies Verfahren ist billig und praktisch.

408. Sicherung bei Feuersgefahr. Als sehr praktische und zweckmäßige Vorsichtsmaßregel bei vorkommender Feuersgefahr, um das Feuer in seinem ersten Stadium mit Erfolg wirksam zu unterdrücken, kann folgende mit Erfolg erprobte Methode als erste Hilfe angelegentlichst empfohlen werden: In den Wohngebäuden und sonstigen baulichen Anlagen, in denen Wasserleitungen eingerichtet sind, bringe man nur Wasserhähne mit an der Mündung befindlichen Verkuppelungsgewinden an, um bei einem ausgebrochenen Feuer im Gebäude einen Gummi- oder andern Wasserschlauch mit Spritzmundstück anschrauben und so dem Feuer mit dem Leitungswasser erfolgreich zu Leibe rücken zu können. Das Leitungswasser hat immer auch in den höheren Etagen so viel Druck, daß man einen intensiven und heftigen Strahl Wasser auf den Brandherd werfen kann. Diese Vorrichtung ist auch insofern praktisch und einer Bekämpfung des Feuers durch die verschiedenen

Wassergefäße vorzuziehen, weil man sich, mit dem Schlauch in der Hand, in gehöriger und Sicherheit vor dem Feuer bietender Entfernung ein richtiges Ziel auf den Brandherd auswählen kann, um dann das Feuer mit dem Wasserstrahl fortgesetzt und ohne Unterbrechung bearbeiten zu können, was man mit dem abwechselnden Begießen mit Gefäßen zu erreichen nicht imstande ist. Ich würde es für vollkommen ausreichend halten, wenn man für jedes Gebäude einen Schlauch mit Reserveschlauch, welch letzterer im Notfalle auch an ersteren anzukoppeln ginge, beschaffte und in einem für jedermann zugänglichen Schränkchen, welches an einem ungestörten Platze im Treppenhaus zu hängen käme, aufbewahrte. Die Länge der Schläuche richtet sich natürlich je nach den baulichen Anlagen der Wohnungen und müßte so bemessen werden, daß man mit dem Schlauch von der Wasserleitung aus alle Räume der Wohnung genügend erreichen könnte. Daß es aber auch vorkommen kann, daß der Schlauch an der Wasserleitung der brennenden Wohnung wegen des Feuers nicht anzubringen ist, ist nicht unwahrscheinlich und dem wäre damit abzuhelfen, daß man auch diesen Fall vorbeugend bei Abmessung der Schläuche berücksichtigt: den beiden Schläuchen eine solche Länge zu geben, daß sie, zusammengekuppelt, von der Wasserleitung einer zunächst vom Brandorte befindlichen Wohnung aus bis an den Brandherd hinreichend lang sind. Durch Verallgemeinerung einer derartigen Einrichtung könnten viel und größere Schäden verhütet werden und bei Stubenbränden häufig das Feuer schon unterdrückt sein, ehe die organisierte Feuerwehr erscheint.

409. Die Rettungsleine. In jedem Zimmer (zwei miteinander verbundene Räume gelten für einen) befindet sich an der Seite eines Fensters ein starker Haken mit einem mit Knoten versehenen Hanfseile, das außen am Hause bis auf den Erdboden reicht. Ist den Bewohnern durch den Brand der Treppe oder den emporsteigenden Rauch der Weg abgeschnitten, so wird dieses Seil zum Fenster hinausgelegt und die bedrohten Personen klettern daran hinab. Dies ist durchaus nicht schwer oder gefährlich, da ja die Knoten für Hände und Füße Halt gewähren; erleichtert wird das Absteigen noch, wenn die Untenstehenden das Seil straff halten. Der Jugend könnte diese Übung schon in der Schule beim Turnen beigebracht werden. Schon der Gedanke, auf diese Art auch noch im letzten Augenblicke Rettung zu finden, gibt den Gefährdeten Beruhigung und Energie. Unbedingt erforderlich ist es aber, daß dieses Seil nie abgenommen wird, um vielleicht als Wäscheschnur, Befestigungsmittel für Körbe und dergl. Zwecken verwendet zu werden, denn es ist mit Gewißheit anzunehmen, daß es im gegebenen Falle nicht aufzufinden oder nicht in brauchbarem Zustande ist. Diese Einrichtung sollte für alle Wohnungen polizeilich gefordert werden, ebenso wie man die Beleuchtung der Treppen, das Sandstreuen bei Glatteis, die Reinigung der Essen und dergl. verlangt; denn der einzelne gibt sich zu gern dem sorglosen Gedanken hin, ihn werde das Unglück nicht treffen, oder wenn schon, dann werde sich für ihn schon ein Rettungsweg finden. Schon beim Bau eines Hauses müssen die Fensterhaken vorgesehen werden; je mehr Stockwerke, desto notwendiger ist die Leine. Unsere Frauen werden meinen, daß das Zimmer durch ein solches Seil verunstaltet werde. Auch dafür gibt es Abhilfe. Entweder wird es unter der

herabfallenden Gardine verborgen, oder es wird mit buntem Stoff überzogen und mittels eines an der gegenüberliegenden Seite befindlichen Nagels unterhalb des Fensterbrettes zur hängenden Draperie geformt, oder es wird in einer gestickten Tasche verwahrt. Dadurch hätten unsere Frauen auch wieder einen neuen Gegenstand für die Kunstfertigkeit ihrer Hände. Besser, man beugt einer Gefahr vor, und sie tritt nicht ein, als sie überrascht uns.

410. Echtheit des Diamanten zu erkennen. Die gewöhnliche Prüfung des Diamanten erfolgt mittels der feinen, harten Goldschmiedefeile. Die Oberfläche eines echten Steines wird durch diese Feile nicht angegriffen, während jede Imitation geritzt wird. Vielfach findet man die Ansicht verbreitet, daß ein Stein, der Glas ritzt, auch ein Diamant sein müsse; diese Ansicht ist falsch. Man verwechselt hierbei die Begriffe „Ritzen" und „Schneiden". Ein Diamant schneidet nämlich bei leichtem Druck die äußere Schicht des Glases in einer Weise, daß nach dem Schneiden bei einem in geeigneter Richtung ausgeführten leichten Schlag die Glasscheibe an der Schnittstelle bricht. Andere Steine, wie auch künstlich hergestellte Körper können das Glas auch, zuweilen sogar tief, ritzen, aber die Glasscheibe läßt sich an der geritzten Stelle nicht brechen. Ferner sind die Fassetten eines geschliffenen Diamanten nicht so regelmäßig ausgebildet wie diejenigen einer Imitation. Beim Schleifen und Polieren des echten Diamanten sucht man selbstverständlich, da dieser nach dem Gewicht verkauft wird, vom rohen Stein so viel wie möglich zu erhalten. Die Imitation zeigt dagegen stets vollkommen ausgebildete Flächen. Eine einfache Prüfung ist die „Wassertropfen-Probe". Bringt man auf die Fläche eines Brillanten einen sehr kleinen Wassertropfen und versucht diesen mittels einer Nadel- oder Federspitze über die Fläche des Steines hinwegzubewegen, so wird der Wassertropfen seine kugelförmige Gestalt beibehalten, vorausgesetzt, daß der Stein vorher sauber gereinigt und getrocknet war. Bei einer Imitation (Straß) wird sich der Wassertropfen dagegen auf der Fläche ausbreiten. Wird ein echter Diamant in ein Glas Wasser geworfen, so wird er im Wasser deutlich zu erkennen sein; er sieht nämlich weiß aus; bei einer Imitation wird sich die Farbe des unechten Steines mit der des Wassers verschmelzen und infolgedessen wird er fast unsichtbar sein. Setzt man auf ein Stück weißes Papier einen schwarzen Punkt und betrachtet ihn durch einen Diamanten hindurch mittels Vergrößerungsglases, so wird man den Punkt klar und deutlich sehen. Hält man aber eine Imitation zwischen Vergrößerungsglas und Papier, so wird der Punkt auf Grund der ungleichen Brechung der Lichtstrahlen gebrochen erscheinen. Flußsäure (Kieselfluorwasserstoff), die Glas, Porzellan usw. zerfrißt, wird jede Imitation zersetzen; auf den echten Diamanten übt diese Säure keine Wirkung aus. Man nehme ein Stück Stoff mit roten und weißen Zeichen, führe den zu untersuchenden Stein langsam über den Stoff hin und beobachte genau das Resultat. Ist der Stein eine Imitation, so werden die Farben leicht zu unterscheiden sein; beim echten Diamanten ist kein Farbenunterschied wahrnehmbar. Ein Diamant, auf Holz oder Metall gerieben, wird, nachdem man ihn vorher den Strahlen des elektrischen Bogenlichtes ausgesetzt hat, im Dunkeln phosphoreszieren, was bei einer Imitation nicht der Fall ist.

411. Elektrische Glühlampen zu behandeln. Die Behandlung elektrischer Glühlampen erscheint auf den ersten Blick nicht besonders schwierig. Man schraubt sie ein, und dann brennen sie, sobald man anknipst, um beim Ausknipsen wieder zu verlöschen. So einfach jedoch, wie hier geschildert, ist die Sache durchaus nicht. Freilich ist diese Art der Behandlung die gewöhnliche; aber es gibt doch eine ganze Anzahl von Punkten, auf die man Obacht geben muß, weil sie geeignet sind, einesteils die Lebensdauer der Glühlampen zu verkürzen, andererseits einen hohen Stromverbrauch herbeizuführen.

Zunächst einmal glaubt man vielfach, irgend etwas zu sparen, wenn man — auch bei nur kurzem Verlassen des Zimmers — die Lampen ausknipst. Gewiß wird man bei längerer Abwesenheit nicht das Licht brennen lassen. Andererseits aber ist auch ein übertriebenes Ausknipsen der Lampen durchaus nicht zu empfehlen, denn hierdurch wird die Lebensdauer der Lampen ganz beträchtlich verringert. Hat die Lampe eine gewisse Anzahl von Brennstunden gebrannt, so macht sich dieses öftere Ein- und Ausschalten schon in beträchtlichem Maße geltend. Es sind bei ihren Versuchen Kürzungen der Lebensdauer um 33 Prozent, also bis zu einem Drittel, beobachtet worden. Hierzu kommt aber noch ein weiterer Umstand: das Einschalten erfordert, wenn auch nur für einen sehr kurzen Moment, eine beträchtliche Menge Strom. Wenn die Lampe einmal brennt, so ist der Stromverbrauch gleichmäßig. Im Augenblick des Einschaltens jedoch muß ihr Faden bis zu der hohen Temperatur erhitzt werden, bei der er Licht aussendet, was sehr viel Strom erfordert, mehr als das nachherige ruhige Brennen. Wenn dieser Stromverbrauch auch nur sehr kurze Zeit andauert, so machen doch bekanntlich viele Wenig ein Viel, und bei einem konstant durchgeführten Aus- und Einschalten der Lampen wird man es schließlich am Elektrizitätszähler merken.

Ein Umstand, der ganz besonders viel zur Erhöhung des Stromverbrauches beiträgt, ist der, daß man die Lampen zu lange benutzt, ehe man sie durch neue ersetzt. Wir haben schon erwähnt, daß von einer gewissen Brenndauer, also von einer gewissen Benutzungszeit an, sich die Lebensdauer beim Ein- und Ausschalten verringert, zumal dann, wenn dies sehr oft geschieht. Nun verbraucht aber außerdem noch jede Lampe schon an und für sich um so mehr Strom, je länger sie im Gebrauche ist. Betrachtet man z. B. eine lang gebrauchte Kohlenfadenlampe, so wird man sehen, daß das Glas innen mehr oder minder schwarz geworden ist. Diese Schwärzung kommt daher, daß von dem Kohlenfaden Teile verstaubt sind und sich an der Glaswandung angesetzt haben. Hierdurch ist der Kohlenfaden dünner geworden. Je dünner er aber wird, um so größer wird sein elektrischer Widerstand, d. h. der Widerstand, den er dem Durchgang des Stromes entgegensetzt. Um diesen Widerstand zu überwinden, ist mehr Strom nötig, und so kommt es, daß eine lange nicht erneuerte Glühlampe sehr erhebliche Mengen von Strom verbraucht. Man ist zur Aufstellung des Begriffes der „ökonomischen Lebensdauer" gekommen. Die Elektrotechnik versteht darunter jene Lebensdauer der Lampen, bei der diese nicht mehr als 20% ihrer ursprünglichen Lichtstärke einbüßen. Haben sie infolge Verstaubung des Kohlen- oder Me-

allfadens so viel Prozente verloren, so ist der Moment gekommen, wo die Kosten des Stromverbrauches an und für sich und dann im Verhältnis zum gespendeten Licht derart sind, daß es nunmehr billiger ist, eine neue Lampe zu nehmen. Die Anschaffungskosten dieser neuen Lampe werden durch den jetzt erfolgenden geringeren Stromverbrauch gedeckt. Es gibt für den Haushalt eine ziemlich einfache Methode der Berechnung. Man merke sich, daß die „ökonomische Lebensdauer" der Kohlenfadenlampen etwa 800 Brennstunden, die der Metallfadenlampen etwa 1500 Brennstunden beträgt. Dann kann man ungefähr ausrechnen — auf 100 Brennstunden mehr oder weniger kommt es ja nicht an — wann es ungefähr Zeit ist, die Lampen zu erneuern. Zur Erleichterung dieser Berechnung möge die nachfolgende Aufstellung dienen, welche von der Tatsache ausgeht, daß die gewöhnlichen Tisch-, Zimmer-, Treppenlampen usw. bei Sonnenuntergang angezündet, und daß sie in der Regel zu einer bestimmten Stunde wieder verlöscht werden. Daneben gibt es auch noch Lampen, die man die ganze Nacht brennen läßt. Bei der nachstehenden Durchschnittsbrennzeit beträgt die Brenndauer im Jahre, wenn die Lampe brennt:

von Sonnenuntergang	bis	10	Uhr	abends	rund 1400 Stunden
„ „	„	11	„	„	„ 1800 „
„ „	„	12	„	„	„ 2100 „
„ „	„	Sonnenaufgang			„ 4370 „

Hiernach läßt sich wohl für die meisten der im Hause längere Zeit hindurch brennenden Lampen mit sehr wenig Berechnung genau ermitteln, wann man sie ungefähr erneuern muß, damit sie nicht durch allzu langen Gebrauch eine Stromverschwendung und damit rasch ansteigende Kosten verursachen.

412. Emailtöpfe zu reinigen. Da es sich bei Küchengeschirr meist um fettigen Schmutz handelt, bearbeitet man die Emailgeräte nicht in dem übrigen, auch meist etwas fettigen Aufwaschwasser, sondern für sich mit Seifenwasser oder Tetrapol — beiden kann man etwas Salmiakgeist zusetzen — und einer kräftigen Bürste.

413. Alte Eisentöpfe zu verwenden. Ein eiserner Schmortopf, der zum Kochen nicht mehr zu verwenden ist, kann als Heizapparat noch gute Dienste tun. Man setzt ihn verkehrt auf das offene Feuerloch einer Kochmaschine. Der Topf wird sehr heiß und erwärmt den Raum weit mehr als ein Heizrohr und man hat außerdem den Vorteil, daß man darauf kochen und braten kann, die Speisen brennen nicht so leicht an.

414. Küchenbestecke zu putzen. Ein sehr einfaches Verfahren, solche schön, rein, glänzend zu machen, besteht darin, daß man eine ungekochte Kartoffel entzwei schneidet, sie in feines Ziegelmehl oder Kalkpulver taucht und die Messer und Gabeln damit reibt.

415. Durchbrochene Messingbeschläge, in denen sich durchs Putzen Grünspan gesetzt hat, werden durch Ausbürsten mit Benzin wieder rein und blank.

416. Reinigung des Telephons. Der Hörer am Fernsprecher muß nach jedem Gespräch, ebenso wie das Sprachrohr, mit in Spirituswasser getauchten Lappen rasch und gründlich abgerieben werden. Man habe ein

Näpfchen, halb Spiritus, halb Wasser, stets daneben stehen und alte Leinenläppchen, die nach Benutzung fortgeworfen werden können; ein weiches Tuch zum Nachreiben sei ebenfalls zur Hand.

417. Entfernung von Glaserkitt. Man löse den Kitt mit einer Mischung von drei Teilen Petroleum und einem Teil Terpentinöl auf und kratze mit einer Messerklinge nach.

418. Gußeisenkitt. Man bereitet ihn wie folgt: zu 15 Teilen Gußeisenfeilspänen kommen 2 Teile Salmiak und 1 Teil sublimierter Schwefel. Diese Mischung wird gewogen, man mischt ein Zwanzigstel dieses Gewichts in reinen Eisenfeilspänen dazu, stößt das Ganze und mischt es mit Wasser zu einem Teig, mit welchem die Bruchstellen des Gußeisens bestrichen werden. Es ist ratsam, die Gegenstände zusammenzubinden, damit die Bruchstellen fest aneinander gepreßt werden. Nach einigen Tagen ist der Kitt hart.

419. Nägel in sprödes Holz einzuschlagen. Beim Einschlagen von Nägeln in Holz kommt es häufig vor, daß das Holz aufreißt. Dieser Übelstand läßt sich auf einfache Weise verhüten. Vor dem Eintreiben stelle man den Nagel auf den Kopf und schlage mit dem Hammer auf die Spitze, bis sie etwas breiter wird. Der so vorbereitete Nagel kann ohne Besorgnis in das Holz eingetrieben werden.

420. Undurchsichtige Scheiben. Als Anstrich für Fensterscheiben, um den Einblick Unberufener in das Innere des betreffenden Raumes oder das Hindurchscheinen der Sonne zu vermeiden, eignet sich Zinkweiß, das man mit einem leichten Firnis verreibt und die Farbe dann für den Gebrauch weiter mit Firnis verdünnt, sehr gut. Man trägt die so zubereitete Farbe mittels eines steifen Pinsels auf die Innenseite der Glasscheiben auf, wodurch ein milchiger Überzug entsteht, dessen Dichte, sich ganz nach der Menge des Farbaufstriches richtet. Ein solcher Überzug, der sich einen Sommer hindurch gut erhält, kann mit Terpentinöl leicht wieder entfernt werden.

421. Gefrorene Scheiben. Es ist nicht allgemein bekannt, daß Glyzerin mit Spiritus gemischt ein treffliches Mittel gegen diesen Übelstand ist. Man mische 25 g Glyzerin mit ½ l Spiritus und überstreiche damit die gefrorenen Scheiben an der Innenseite. Bei diesem Verfahren wird man stets klare Fenster haben.

422. Gegen das Auseinanderspringen der Regentonne oder Fässer vor Zersprengen durch Frost zu schützen, ist es nicht nötig, dieselben völlig zu entleeren, sondern es genügt vollständig, ein Loch von drei bis sechs Zoll Durchmesser in das Eis zu hacken und in dasselbe einen Strohwisch zu stecken. Während langjähriger Anwendung dieses Verfahrens ist nie ein Faß oder Stein durch den Frost zersprengt.

423. Seife zu prüfen. Die Güte einer Seife bestimmt sich nach dem Gehalt an Fettsäuren, Harz, Wasser und etwaigen Beschwerungsmitteln, also nach deren größerer bzw. geringerer Menge. So gibt es z. B. Seife mit hohem Wassergehalt, von denen man mehr braucht, als von Seife mit geringem Wassergehalt. Anderseits gibt es Seifen, die verhältnismäßig wenig schäumen aber doch stark reinigend wirken. Will man eine Untersuchung nicht vornehmen lassen, dann muß man sich, so gut das eben geht, ein Urteil zu bilden versuchen auf Grund vergleichender Wasch

suche, wobei aber Irrtümer wohl möglich sind, denn, wie schon gesagt, h eine wenig schäumende Seife kann gut reinigend wirken. Die zige Untersuchung, die der Laie ausführen kann, ist die auf Zusatz n Beschwerungsmitteln. Man löst zu diesem Zweck etwas Seife in er- rmten Spiritus — Brennspiritus genügt — auf. Ein etwa verbleibender veriger Boden rührt von derartigen Beimengungen her.

424. Pinsel zu reinigen. Pinsel, die nicht stets gebraucht werden, andelt man auf folgende Weise: Nach Benutzung werden die Pinsel mit Papier ausgedrückt und soviel wie möglich ausgestrichen, dann mit rpentin gereinigt und, was die Hauptsache ist, mit Schmierseife ausge- schen. Dadurch erzielt man weiche, geschmeidige Borsten, die die Pinsel die nächste Arbeit gebrauchsfähig erhalten. Viele Jahre kann man sie n verwenden, denn durch öfteren Gebrauch werden die Borsten erst rklich gut und leistungsfähig. Auch die feinsten Malerpinsel sind auf diese eise lange zu erhalten. Nur verlangen die feinen Haare eine etwas zartere handlung. Das gilt besonders für Ölfarben und Terpentin-Lacke. Leim- d Kalkfarbenpinsel werden nur in reinem Wasser gründlich ausgewaschen, für Spirituslacke und Farben in Spiritus gereinigt und dann mit Schmier- fe gewaschen. Wohl kann man gebrauchte Pinsel längere Zeit in Wasser ich erhalten, vergißt man aber das Zugießen, so trocknen sie aus und werden rt. Auch werden die Borsten leicht krumm und die Stiele faulen.

425. Linoleum. Im Linoleum haben wir einen widerstandsfähigen ßbodenbelag. Hergestellt wird es bekanntlich aus gemahlenen Kork- fällen, als Bindemittel dienen hierbei Leinöl oder Kautschukabfälle, rch deren Verwendung die Elastizität des Linoleums erhöht wird. Die standhaltung des Linoleums ist mit mancherlei Umständen verbunden. e gewöhnliche Reinigung mit Seifenwasser (ohne Sodazusatz) kann rgenommen werden, Bedingung ist jedoch hierbei, daß das Linoleum chträglich gebohnert, d. h. eingefettet wird, um es geschmeidig erhalten und Brechen zu verhüten. Die hierzu verwendeten Bohner- ssen werden unter Beifügung größerer Mengen Wasser hergestellt, neuer- gs fabriziert man sie meistens wasserfrei, wobei man sich des Terpentin- s als Ersatz des Wassers bedient. Zur Selbstherstellung einer Bohner- sse, die dem Linoleum einen widerstandsfähigen (harten) und stark nzenden Überzug verleiht, sei folgendes Rezept empfohlen, doch nke man bei der Bereitung des Rezepts, daß die dazu erforderlichen tel feuergefährlich sind, und gehe daher mit größter Vorsicht ans Werk. g Paraffin und 50 g Karnaubawachs werden im Wasserbad geschmolzen. e flüssige Masse wird dann nach Zusatz von zirka 400 g Terpentinöl bis n völligen Erkalten gut gerührt, hierauf mit einem weichen Ballen auf Linoleum aufgetragen und so lange verrieben, bis ein glänzender ezug entstanden ist. Wenn eine einfache Waschung des Linoleums vor- nommen werden soll, ist es angebracht, vorher die Wachsreste vom letzten nern durch Terpentinöl zu entfernen. Man kommt häufig in die ge, Tintenflecke aus Linoleum, das bekanntlich gern als Fußbodenbelag Kontorräume verwendet wird, entfernen zu müssen. Hierbei ist die nutzung der sonst zur Entfernung von Tintenflecken üblichen Mittel

(Eau de Javelle usw.) nicht ratsam, da diese das Linoleum zu sehr angreifen. Man verwende besser eine Kleesalzlösung, die aber erst in Anwendung treten darf, nachdem man das Linoleum an der befleckten Stelle durch Einstechen mit einer feinen Nadel aufnahmefähiger gemacht hat.

426. Teppiche aufzubewahren. Die Teppiche werden nach ihrer gründlichen Reinigung aufgelegt und mit Zeitungspapier belegt, welches man mit großen Stichen befestigt, damit es sich nicht verschieben kann; dann zusammengerollt und außen herum wieder, und zwar sehr dicht, mit Zeitungspapier umwickelt, das dann mit Bindfaden festgebunden wird.

427. Umgerollte Teppichecken. Ältere Teppiche haben oft die unangenehme Eigenschaft, sich an den Rändern umzurollen. Um das zu verhüten, wende man folgendes Mittel an: Man bestreicht die Ränder der Teppiche, soweit sie sich umrollen, innen mit dünnflüssigem Leim, legt Zeitungspapier unter, damit die Teppiche beim Trocknen nicht am Fußboden ankleben, legt sie glatt und läßt sie beschwert trocknen.

428. Teppiche zu reinigen. Man nimmt bei hellen Teppichen zu gleichen Teilen trockene Weizenkleie und Kochsalz und reibt sie damit ab. Ist dies geschehen, so gießt man auf einen ganz sauberen Schwamm verdünnte Essigsäure (in Drogerie erhältlich) und reibt abermals. Hiervon werden die Farben wieder wie neu. Man rechnet auf 10 g Essigsäure 1 l kaltes Wasser.

429. Wasserdichtmachen von Papier usw. Man bestreiche den Faserstoff auf beiden Seiten mit einer Lösung von 1 Teil Gelatine in 4 Teilen Wasser und 1 Teil Glyzerin und tauche ihn nach dem Erstarren der Gelatine in Formalinlösung (75 ccm Formalin, 500 ccm Wasser). Das Formalin verändert die Gelatine nach dem Trocknen derart, daß sie selbst dann, wenn sie dem Wasserdampf ausgesetzt wird, nicht die geringste Veränderung erleidet.

430. Billardtuch. Gut erhaltenes Billardtuch läßt sich zum Beziehen schadhaft gewordener Schreibtischplatten, zu Fensterumhängen, Kissen, Chaiselonguedecken, Lambrequins usw. sehr gut verwenden.

431. Teppichwäsche. Große Tische werden in der Küche zusammengestellt, daß stets ein gut Teil vom Teppich darauf liegen kann, zwei Personen sind beim Waschen anzustellen. Jeder hat eine Schale mit warmem Seifenwasser von Sunlightseife, nicht zu stark, mit etwas Salmiakgeist dazu, ferner eine Schale mit reinem, lauem Wasser. Mit einer großen Wurzelbürste wird der Teppich strich- oder stückweise mit dem Seifen- und Salmiakwasser tüchtig geschrubbt. Doch muß man nicht zu viele Feuchtigkeit nehmen, da sie durchschlägt. Dann bürstet man mit reinem Wasser nach und reibt nun mit großen dicken Tüchern den Teppich, daß die Feuchtigkeit sich verliert und der Schmutz fort ist. So wird der ganze Teppich nach und nach vorgenommen. Ist er nun so weit fertig, wird er getrocknet. Hierzu legt man ihn auf den Fußboden (man kann Papier darunter legen, wenn der Fußboden leiden sollte); ganz gleichmäßig muß er gelegt werden, denn wie die Form antrocknet, so bleibt sie. Sollten die Ecken sich rund biegen wollen, muß man sie beschweren mit Ziegelsteinen oder dergleichen. Am nächsten Tage ist der Teppich wieder völlig gebrauchsfähig trocken und steif

ie Farben sind nach dieser Wäsche wunderbar schön und sauber und die osten der Wäsche gleich Null. Alle Teppiche müssen vor der Wäsche chtig geklopft oder mit der Kehrmaschine gereinigt sein.

432. Fettflecke aus Papier. Man beschütte etwaige auf Papier ntstandene Fettflecke mit feingeriebener Kreide, lege den betreffenden ogen zwischen Löschpapier und beschwere ihn tüchtig. Nach 24 Stunden ehme man den Bogen heraus und stäube die Kreide, welche das ganze Fett sgezogen hat, ab; der Fleck wird verschwunden sein. — Ein anderes Mittel t, das befleckte Papier zwischen zwei Bogen Löschpapier zu legen und mit eißem Plätteisen darüber hin zu bügeln. — Ferner kann man gereinigten erpentin recht heiß machen und mit diesem die beiden Seiten des Fettecks so lange reiben, bis er verschwunden ist. Um dem Papier wieder Glanz nd Glätte zu geben, tauche man eine reine, kleine Bürste in starken, guten Spiritus und reibe damit die befleckte Stelle; es wird darauf wie neu erheinen.

433. Korkmehl zu verwerten. Korkmehl wird hauptsächlich von den inoleumwerken in großen Mengen gebraucht, und diese Fabriken haben ihre igenen Korkmühlen; sie beziehen daher selten das genannte Material. Für ndere Herstellungszweige wird wenig Korkmehl verwendet; man entnimmt s bei Gebrauch von Korkschrotwerken, die das Mehl als Nebenprodukt bzw. ls Abfall erzeugen. Korkschrot wird für verschiedene Zwecke verwendet, . B. für Korksteine und -platten zu Isolierzwecken, Dichtungszwecken usw.

434. Petroleumöfen. Die Petroleum-Heizöfen sind sehr zu empehlen, besonders das ganz neue System, das nicht raucht. Von der Verwenung eines Petroleum-Heizofens für ein kleineres Zimmer ist entschieden bzuraten. Ein solcher Ofen heizt zwar rasch und riecht auch nicht, wenn er chtig behandelt wird. Trotzdem verdirbt er die Luft in einer für die Gesundeit höchst nachteiligen Weise, weil die Verbrennungsgase keinen Abzug haben, ondern sich der Zimmerluft mitteilen. Die Kohlensäureentwicklung ist ziemlich eträchtlich, und Kopfschmerzen, Brennen im Halse, Atembeschwerden usw. nd die Folgen des Aufenthalts in einem derartig geheizten Zimmer. Für orridore und Läden, wo durch häufiges Öffnen der Türen viel frische Luft ugeführt wird, mag ein Petroleumheizofen als Notbehelf gute Dienste tun.

435. Ledertaschen zu reinigen. Um die Ledertasche gründlich zu einigen, reibt man sie wiederholt gründlich mit einem reinen Tuch und enzinoform ab, oder trägt einen Brei von gebrannter Magnesia und Benoform auf, den man nach dem Trocknen abbürstet; eventuell ist das Verahren zu wiederholen. Sollte die Tasche nun noch nicht ganz sauber geworden ein, so macht man sich eine Mischung von Hirschhornsalz in warmem Wasser nd reibt damit mehrfach die Tasche ab. Nach dem Trocknen wird sie mit geschlagenem Eiweiß abgerieben, oder mit einer Mischung von Karnaubawachs nd Terpentinöl. Man schmilzt 10 Teile Karnaubawachs, nimmt sie vom Feuer nd gibt nun 100 Teile Terpentinöl zu und rührt bis zum Erkalten um.

436. Ersatz für kleine Gewichte. Kommt man in die Lage, eine Portionen irgendeines Stoffes unter 1 g abwiegen zu müssen, so nn man sich dadurch helfen, daß man die fehlenden Gewichte durch ahlfedern — alle von einer Sorte — ersetzt, durch Abwiegen der-

selben feststellt, wieviel davon auf 1 g gehen und die erhaltene Anzahl in zwei (½ g), drei (⅓ g) oder vier Teile (¼ g) teilt. An Stelle der Stahlfedern können natürlich auch andere kleine, leichte Gegenstände, wie Knöpfe, Reißzwecken usw., von denen man annehmen kann, daß ein Stück soviel wie das andere wiegt, verwenden. Auch unsere deutschen Reichsmünzen können, wenn man Gewichte überhaupt nicht zur Hand hat oder über einen unvollständigen Gewichtssatz verfügt, zum Abwiegen verwendet werden, doch dürfen dazu nur tadellose und möglichst wenig gebrauchte Stücke zur Verwendung gelangen. Es wiegen: 1 Einpfennigstück 2 g, 1 Zweipfennigstück 3⅓ g, 1 Fünfpfennigstück 2½ g, 1 Zehnpfennigstück 4 g, 1 Fünfzigpfennigstück $2^{7}/_{9}$ g, 1 Einmarkstück $5^{5}/_{9}$ g, 1 Zweimarkstück $11^{1}/_{9}$ g, 1 Zehnmarkstück 4 g, 1 Zwanzigmarkstück 8 g.

437. Weißlackierte Türen. Man tauche einen wollenen Lappen in warmes Wasser, streue dann Schlemmkreide hinein, dann wasche man die Türe wie mit einem Seifenlappen und spüle mit klarem Wasser nach. Die Schlemmkreide gibt einen Schaum, so ähnlich wie Seife. Die Türen werden rein und behalten ihren schönen Glanz.

438. Eisenbahnwagen. Eisenbahnwagen aus einer Streichholzschachtel. Einer Streichholzschachtel leimt man auf beiden Streichflächen einen Pappstreifen auf, der ringsherum etwas überstehen muß. Unter dem einen der Pappstreifen, der den Boden darstellt, werden schmale Holzstückchen und an diese aus Pappe geschnittene Räder vorsichtig angenagelt. Dann wird der Wagen rötlich-braun, das Dach, Boden, Räder und Fenster schwarz, die Fensterkreuze gelb gestrichen.

439. Staubquaste. Die Hausfrau, besonders die auf dem Lande, wird es dankbar empfinden, wenn die vom Spaziergang Heimkehrenden vor dem Betreten des Hauses ihre Schuhe vom Staube befreien. Eine Staubquaste, am Hauseingang aufgehängt, wird freundlich an diese Höflichkeitspflicht erinnern.

440. Badeschwämme. Man drücke dieselben gut aus, bestreue sie dann mit etwas gepulvertem Chlorkalium, wasche sie tüchtig und trockne sie. Die Schwämme erhalten so ihr gutes, neues Aussehen wieder.

441. Scheuertücher auswringen. Scheuertücher wringen sich besser aus, wenn man sie an einem Zipfel, also schräg, nimmt.

442. Billige Handtasche. Aus einem schwarzen Samtärmel schneide man ein gerades Stück von 41 cm Länge und 21 cm Breite und benutze ein ebenso großes Stück hellen Satin als Futter. Nun falte man den Samt zusammen und nähe ihn 15 cm hoch zu, so daß für den Umschlag 11 cm stehen bleiben. Letzterer wird dann abgerundet und in den Bruch des Umschlages (oder auch Klappe genannt) kommt ein Taillenstab, damit die Tasche Form behält. Dann nähe man das Futter auf gleiche Weise zusammen, schiebe es in die Tasche, und zwar so, daß die Nähte nach außen kommen und die Tasche innen sauber aussieht. An den Rändern der Tasche nähe man das Futter mit feinen Stichen an den Samt. Zum Schließen benutze man drei Druckknöpfe, von denen man einen in der Mitte und zwei an jeder Seite der Klappe befestigt. Um nun der Tasche noch ein hübscheres Aussehen zu geben, benähe man den Rand der Klappe in ganz kleinen Bogen mit schwarzem Soutache und Stahlperlen. Als Bügel nehme man eine dicke, schwarze Seidenschnur von 1 m

Länge, lege sie zusammen und verknote sie 6 cm von jedem Ende und verziere jeden Knoten mit einer Seidenquaste. Als Abschluß setze man nach unten auf die Tasche eine Seidenfranse. Man kann aber auch die Seidenschnur ganz um die Tasche herumsetzen, was auch sehr niedlich aussieht.

443. Nußbaummöbel. Mit lauwarmem, nicht scharfem Seifenwasser versuche man erst einen unwichtigeren Gegenstand abzuwaschen und reibe mit einem wollenen Lappen alle Stellen des Möbels wieder trocken. Dabei wird man erkennen, wie man mit einem guten Möbelstück verfahren muß. Nie zu große Stellen auf einmal, da die Feuchtigkeit nicht auf dem Holz antrocknen darf, sondern gut abgewischt werden muß. Danach trägt man eine Mischung aus vier Löffeln Provenceöl und zwei Löffeln Rotwein mit einem wollenen Lappen auf und reibt die Nußbaumgegenstände tüchtig damit ab.

444. Vorhänge aufzufrischen. Weiße, gelbliche oder graue Leinen- oder Baumwollvorhänge, deren farbige Motive verschossen sind, kann man mit Heliosfarbe wieder auffrischen, indem man die Figuren, Linien usw. nach dem Waschen mit der Farbe übermalt. Die Vorhänge sehen wie neu aus, und die etwas große Mühe lohnt sich sehr.

445. Gestickte Gobelins aufzufrischen. Große Erfolge sind bei derartiger Arbeit kaum zu erzielen; es empfiehlt sich, die alte bekannte Methode der Farbenauffrischung anzuwenden, nämlich Abreiben mit Essigwasser oder evtl. mit Salmiakgeistwasser. Ein anderes Verfahren, mit dem man recht hübsche Erfolge erzielen kann, setzt aber eine gewisse künstlerische Fertigkeit voraus; es ist dies die Anwendung der Farben, wie man sie zum Bemalen von Stoff, im speziellen von Seide, anwendet. Man nimmt dazu Heliosfarben und übermalt das Bild entweder ganz oder an den am meisten angegriffenen Stellen. Die Farben sind in jeder besseren Papier- resp. Zeichenmaterialienhandlung erhältlich.

446. Ölgemälde reinigen. Bilder, die nur zu reinigen sind, behandelt man mit Regenwasser, das salmiakhaltig ist, den Schmutz also gut fortnimmt. Man befeuchtet einen weichen Schwamm und reibt dann mit einem weichen Tuch oder Lederlappen nach. Ist das Bild ganz trocken, so überziehe man es gleichmäßig mit Mastixlack. Bei alten Gemälden, von denen man nicht allein den Schmutz, sondern auch den Lack entfernen will, nimmt man in je einen Untersatz Terpentin und Spiritus vini, macht sich zwei Wattebäusche, taucht eins in Spiritus, das andere in Terpentin und reibt zuerst mit dem Spiritusbausch auf kleiner Fläche in kreisförmiger Bewegung so lange, bis der Lack entfernt ist. Man muß sehr vorsichtig zu Werke gehen, damit nicht die Farbe leidet. Bemerkt man, daß die Watte farbig wird, so reibt man sofort mit dem Terpentinbausch über die mit Spiritus bearbeitete Fläche. Dadurch verhütet man die weitere Auflösung der Farbe. Hat man das ganze Bild so behandelt, so überzieht man es mit Mastixlack.

447. Weihnachtsmann aus Scheuertüchern. Man rolle zuerst für den Rumpf des Weihnachtsmannes vier einmal zusammengelegte Scheuertücher recht fest ineinander und befestige an der oberen Seite durch ein ge-

spitztes Stück Holz den aus einer Apfelsine gefertigten Kopf. Diesem schneidet man zuerst Augen, Nase und Mund heraus; an Stelle der Nase setze man eine Mandel und zwei Pfefferkörner als Augen ein. Um das Aussehen eines Weihnachtsmannes hervorzurufen, klebe man einen langen Bart und recht buschige Augenbrauen aus Watte an. Nun rolle man noch ein Scheuertuch recht fest der Länge nach zusammen, das als Arme dienen soll, und fertige aus einem sechsten die Kapuze und den Mantel, welchen man vermittels eines dicken, an den Enden angeknoteten Strickes zusammenhält. Nun nähe man noch aus alter, grober Leinwand einen Sack, den man mit lauter nützlichen Dingen füllt, als da sind Stecknadeln, Nähnadeln, Zwirn, Garn, Knöpfe, Haken, Ösen usw., und dazwischen kleine Näschereien, Konfekt, Bonbons, Haselnüsse, kleine Pfefferkuchen, Äpfel und Schokoladengeld; alles recht bunt durcheinander, bis der Sack gefüllt ist. Diesen binde man nun an einen Arm auf den Rücken des Weihnachtsmannes fest und gebe ihm in die andere Hand einen kleinen Christbaum, den man mit Christbaumschnee, Lametta und kleinen Wachsstreichhölzern als Lichter schmückt, und der Weihnachtsmann sieht prächtig aus.

448. Goldrahmen reinigen. Ein Schwämmchen, in Weinessig getaucht, nimmt am besten jede anhaftende Unsauberkeit weg. Mit klarem Wasser wird dann nachgespült. Sind die Rahmen schon etwas blind, so hilft oft das Abreiben mit einer durchschnittenen Zwiebel. Der Saft muß alle Stellen gleichmäßig befeuchten und wird nach einigen Stunden mit klarem Wasser abgespült. Der Rahmen hat dann an der Luft zu trocknen. Ist die Vergoldung an einigen Stellen abgesprungen, so überstreicht man diese mit Eiweiß und legt ein Blättchen Schaumgold darauf, welches man mit Watte festdrückt.

449. Glasfüße für Möbel. Schwere Tische stellt man, um den Teppich zu schonen, meist in Glasfüße; dieselben lassen sich vorteilhaft auch bei anderen Möbelstücken verwenden, um sie etwas zu erhöhen. Besonders angebracht ist das beim Klavier, denn dadurch wird die Entfernung vom Fußboden wenigstens so groß, daß man mit einem Handfeger den Staub darunter fortnehmen kann.

450. Fortbewegen schwerer Möbel, ohne Risse und Schrammen auf den Dielen zu hinterlassen, schlage man in die Stuhlbeine usw. Reißzwecken mit breiten Köpfen, wie sie zum Festhalten von Linoleum und Teppichen verwendet werden.

451. Geräuschloses Stühlerücken. Um bei Steinböden in Küchen und anderen Räumen beim Hin- und Herschieben der Möbel das unangenehme Geräusch zu vermeiden, nagele man ein entsprechend großes Stück Gummi eines alten Gummischuhes oder Spielballes unter die Füße der Möbel. Filz ist hier nicht so angebracht, da sich die Feuchtigkeit hineinzieht.

452. Brauner Majolikakitt. Eine zerbrochene Vase oder Majolikaschale kann man mit geringer Mühe wieder herstellen. Man läßt die Teile im Ofen so warm wie möglich werden, schmilzt dann in einem Blechlöffel braunen Schellack, dem man ebensoviel Gipspulver beimischt. Mit dieser gut verrührten Masse bestreiche man so heiß als tunlich die betreffenden Ränder, drücke sie, genau ineinandergefügt, schnell zusammen und halte sie mit den

Händen aneinandergepreßt. Der Kitt verhärtet sofort und ist so haltbar, daß die Gegenstände wie neue brauchbar sind. Überstehenden Kitt reibt man mit einer kleinen Feile ab. Feine Majolikasachen kann man an den gekitteten Stellen dem Muster entsprechend nachmalen und nachdem die ausgebesserten Stellen mit Kopallack überstreichen.

453. Geschliffene Herdplatte zu putzen. Um eine geschliffene Herdplatte blitzblank zu erhalten, wende man folgendes Verfahren an: Zuerst putzt man mit Schmirgelleinwand jeden Flecken weg, sodann schabt man mit einem Messerrücken von einem englischen Putzstein das notwendige Quantum Pulver auf den Herd und reibt mit einem Zeitungsblatt tüchtig nach. Ist der Herd noch nicht glänzend genug, wendet man das Verfahren noch einmal an und fegt dann die Platte mit einem Besen ab. Selbstverständlich muß der Herd jeden Tag so behandelt werden.

454. Herdplatte zu reinigen. Selbst der verwahrlosesten Herdplatte ist leicht ein strahlender Glanz zu verleihen durch wöchentliche Bearbeitung mit einer fetthaltigen Eisenschwärze, und nach dem Kochen der Mahlzeiten durch Abreiben mit einem weichen Poliertuch.

455. Ofenstahlplatte zu reinigen. Das beste Mittel, Stahl und Eisen vor Rost zu schützen und davon zu reinigen, ist Petroleum. Die schadhaften Stellen werden mit der Flüssigkeit getränkt und abgerieben. Eine Ofenstahlplatte läßt sich ebenfalls mit etwas Petroleum gut erhalten, und trockenes Putzen der abgewaschenen Platte mit Kreide oder Silberweiß verleiht derselben einen strahlenden Glanz.

456. Klaviertasten reinigt man auf folgende Weise: Ein leinenes Tuch wird in verdünnten Spiritus getaucht und damit werden die Tasten gründlich abgerieben. Sind die Tasten aber schon vergilbt, so muß man sie kräftig mit Terpentinöl abreiben und danach den Sonnenstrahlen aussetzen.

457. Gelbgewordene Klaviertasten. Gelbgewordene Klaviertasten erhalten ihre weiße Farbe wieder, sofern sie aus Elfenbein hergestellt sind, indem man sie 2—4 Stunden in eine Lösung von schwefliger Säure in Wasser legt. — Ein weiteres Mittel besteht darin, daß man die Tasten mit einem Flanellappen abreibt, der in Terpentin getaucht ist. Setzt man darauf die Tasten der Einwirkung von Sonnenstrahlen aus, so wird nach einigen Tagen die gelbe Farbe verschwinden und das Elfenbein wie neu aussehen. Da aber nicht alle Klaviertasten aus Elfenbein angefertigt sind, sondern oft aus Knochen, Zelluloid und anderem Material bestehen und dann meist mit Farbe oder Lacküberzug versehen sind, so dürfen flüssige und auflösende Reinigungsmittel nur mit Vorsicht angewendet werden; man reinigt die schmutzigen Tasten am besten auf trocknem Wege mittels eines Flanellläppchens.

458. Papieretiketten auf Glas. Man bedient sich dazu am besten des sogenannten, in Drogerien erhältlichen Wasserglases. Dieses ist eine farblose Flüssigkeit, welche, in dünner Schicht an der Luft ausgebreitet, bald zu einer Masse erstarrt, die in Wasser unlöslich ist. Die Papierschildchen werden auf der Rückseite ganz dünn mit dem Klebemittel überstrichen und dann auf

das betreffende Glas angedrückt. Überzieht man auch die obere Schicht des Schildes mit Wasserglas, so ist das Schild in Wasser unabwaschbar.

459. Verwertung der Hitze vom Gasplätteisen. Um die Hitze beim Wärmen der Gasplätteisen zu verwerten, lasse man sich von einem Schlosser einen Dreifuß auf Eisenband nieten. Die Füße sind einfach umgerollt, oben liegt ein festgenieteter Ring, der einen Topf tragen kann. Der Ständer ist so hoch, daß man die Plätteisen bequem auswechseln kann. Will man nun Milch, Kakao, Kartoffeln kochen, stelle man den Dreifuß über das Plätteisen und man verbraucht dann nur wenig Gas.

460. Haarbesen. Das Aufbewahren der Besen in der Nähe des Herdes oder des Ofens ist stets zu vermeiden, da durch die Hitze der Ofen das Klebematerial, mit dem die einzelnen Borstenbündel in das Holz eingesetzt sind, schmilzt und leicht herausfließt, die Borsten lose werden. Auch wird das Holz durch die Hitze leicht rissig und springt auseinander. Nach dem Waschen der Besen sollte man sie ebenfalls nicht am Ofen trocknen, sondern in der freien Luft. Am besten bewahrt man Besen überhaupt nicht in der Küche auf, sondern hängt sie in eine hierfür bestimmte Ecke in einem Nebenraum auf. So werden auch die Haarbesen keine so häufige Erneuerung erfahren müssen.

461. Neue Wäscheklammern. Neue Klammern sollten vor der Benutzung mit Seifenwasser abgebrüht werden, da sie sonst leicht Flecken in die Wäsche machen; dasselbe gilt von neuen Holzwannen. Die Leine sollte nie zum Aufhängen der Wäsche benützt werden, ehe sie gut mit einem reinen Tuch abgewischt ist. Nasse Wäsche lege man nie in Körbe, die nicht mit einem Rolltuch oder einem besonders zu diesem Zweck vorhandenen ausgelegt sind. Der Kessel sollte vor jedesmaliger Benutzung gut ausgescheuert und ausgetrocknet werden, ebenso die Waschmaschine.

462. Feuchtigkeit aus Souterrains. Man stellt einige Wochen lang mehrere mit Chlorkalzium gefüllte Behälter auf, das man nach Bedarf erneuert. Ist die Feuchtigkeit verschwunden, so verbrennt man einige Schwefelfäden im Raum, schließt ihn schnell ab und verstopft auch das Schlüsselloch. Nach etwa 24 Stunden öffnet man dann ein Fenster und lüftet den Raum tüchtig aus. Durch das Schwefeln werden alle Fäulniskeime getötet. Das verwendete, flüssig gewordene Chlorkalzium kann, wenn man es eindampft, immer wieder von neuem gebraucht werden.

463. Anlaufen des Silbers. Silberne Gegenstände laufen leicht an und werden in verhältnismäßig kurzer Zeit trübe, wenn sie der Luft ausgesetzt sind. Das Trübwerden wird nun leicht verhütet, wenn man Silberartikel mit einem dünnen Anstrich von Kollodium versieht. Das Kollodium ist in Alkohol zu lösen. Der Anstrich trocknet sofort und bildet ein dünnes, durchsichtiges Häutchen, welches jederzeit entfernt werden kann, wenn man den Gegenstand in heißes Wasser eintaucht. Das Verfahren ist bei Silbersachen, die nicht regelmäßig gebraucht werden, zu empfehlen.

464. Klebemittel zum Aufziehen von Photographien. Photographien auf Karton, von Seide, hellfarbigem Zeug, Papier und dergleichen auf Pappe und Holz setzen als erste Bedingung des Gelingens ein Bindemittel

voraus, das farblos und dauerhaft ist und einen glatten Auftrag gestattet. Man bekommt wohl derartigen Kleister zu kaufen, aber zu verhältnismäßig hohen Preisen. Ein billiges Rezept, leicht ausführbar, ist folgendes: Einer Auflösung von 2 Blatt weißer Gelatine und 1 g Salizylpulver in 1 Tasse heißen Wassers wird ein Eßlöffel Stärke (oder Kartoffelmehl) beigesetzt, die mit ein wenig Wasser ohne Klumpenbildung verflüssigt wird; das Ganze wird unter stetem, raschem Rühren einige Augenblicke leicht aufgekocht. Noch bemerkt wird, daß dieser Kleister sich wochenlang hält, ohne zu verderben.

465. Markisen wasserdicht zu machen. Man löst in 1 l Wasser 30 g Alaun auf. In der reichlich handwarmen Lösung läßt man den Stoff gründlich weichen und hängt ihn dann auf. Weiterhin löst man in ½ l warmen Wassers 10 g Talgkernseife und 10 g Tischlerleim auf. Wenn nun der Stoff inzwischen fast trocken geworden ist, taucht man ihn in diese letztere Flüssigkeit, läßt gut einweichen und hängt ihn nun, ohne auszuwringen, zum Trocknen auf. Einfacher kommt man zum Ziele mittels der „Improle". Es sind das nach besonderem patentierten Verfahren hergestellte wasserlösliche Fettstoffe, man verdünnt sie mit warmem Wasser, weicht ein, läßt trocknen und plättet dann mit warmem Eisen, womit der Stoff fertig ist.

466. Biegsammachen von Zigarrenkistenholz. Man lege das betreffende Brettchen auf eine heiße Platte, etwa einen Grudendeckel, und befeuchte es auf der Oberseite mehrmals. In kurzer Zeit ist das Brett biegsam wie ein Blatt Papier, es wird jedoch bald wieder fest.

467. Reinigen von Karaffen. Glaskaraffen spült man am besten mit einer klein geschnittenen Kartoffel und mit etwas Wasser, sie werden dadurch hell und klar. Dasselbe gilt von Ölflaschen, wenn man sie mit Kaffeesatz ausspült oder mit heißem Seifenwasser. Oft ist es schwer, die Flaschen vollständig auszutrocknen; man kann das am einfachsten bewerkstelligen, wenn man einen Teelöffel Salz hineintut und dieses einige Zeit darin stehen läßt, oder indem man einige Tropfen Spiritus hineingießt. Ist er verdunstet, dann ist die Flasche trocken.

468. Tintenflecke. Tintenflecke von Tintgeschirren entfernt man am leichtesten durch Betupfen mit Salmiakgeist oder einer Kleesalzlösung, worauf man gut mit reinem Wasser nachspült. Veraltete Flecke müssen wiederholt betupft werden.

469. Erhaltung des Mülleimers. Sägespäne, wenn sie billig und leicht zu haben sind, streue man auf den Boden des Kehrichteimers, weil sich dann Kehricht und Schmutz weniger anlegen und der Boden nicht so leicht durchrostet.

470. Nochmals Toilettenschwämme. Selbst teure Toilettenschwämme reißen oft schnell genug in einzelne und so kleine Teilchen, daß sie für den Waschtisch nicht mehr recht zu benutzen sind. Sie können aber noch lange dienen, wenn man für die Stücke ein Säckchen aus weißer Estremadura Nr. 3½ oder 4 häkelt, es oben und unten fest schließt, nachdem man die Schwämme hineingesteckt hat. Dies Säckchen wird mit einem gehäkelten Aufhänger versehen und als Fensterschwamm oder auch als Badeschwamm verwendet. Es empfiehlt sich, das Säckchen nicht im Wasser liegen zu lassen, sondern immer in Zugluft aufzuhängen, wenn es nicht Verwendung findet.

471. Aluminiumgeschirr. Aluminium-Kochgeschirre, die mit ihrem Silberglanz ein Schmuck der Küche sind, kann man nach Gebrauch stets wieder blank bekommen, wenn man sie putzt mit einer Lösung von 30 g Borax in 1 l Wasser, dem man nach erfolgter Auflösung noch 10 Tropfen Salmiakgeist hinzugefügt. Gleichzeitig sei darauf aufmerksam gemacht, daß Aluminium zur Aufbewahrung alkoholischer Getränke nicht geeignet ist, denn Spirituosen enthalten gelöste Salze, die Aluminium angreifen, infolgedessen die betreffenden Getränke sehr leicht gesundheitsschädlich auf den menschlichen Organismus einzuwirken vermögen.

472. Schildpatt-Politur. Mattgewordene Schildpattgegenstände werden durch Neupolieren wieder glänzend. Zu diesem Zwecke feuchtet man feingepulverte Lindenholzkohle mit etwas Wasser an und reibt damit den Gegenstand mehrmals gründlich ab. Dann nimmt man feinstgepulverte Schlemmkreide, am besten die künstlich hergestellte — Calcium carbonicum präcipitatum — oder Wiener Kalk, feuchtet mit Spiritus an und poliert damit unter Anwendung eines weichen Lappens den Gegenstand. Das Verfahren erfordert naturgemäß eine gewisse Geschicklichkeit und vorsichtige Anwendung, damit z. B. bei Kämmen infolge des Reibens nicht einzelne Teile abgebrochen werden. Das obengenannte Verfahren ist auch anzuwenden, wenn es sich nicht um echt Schildpatt, sondern Imitationen aus Horn, Zelluloid oder Calalith handelt. Einigen Glanz, allerdings nicht den Politurhochglanz, kann man den Schildpattkörpern geben, wenn man sie dünn mit Öl abreibt oder dünn mit Lack überzieht, z. B. Bernsteinlack oder Zaponlack.

473. Alte Korke. Alte, große, sowie auch breite und flache Korke, wie man sie auf Einmache- oder Mostrichgläsern hat, benutzt man vorteilhaft zum Scheuern der Töpfe und deren Böden, und zwar in gleicher Weise wie den Aufwaschfleck, nur mit dem Unterschied, daß man den Sand auf den Boden, resp. in das zu reinigende Geschirr streut. Dieses Verfahren ist gleichmäßiger, schneller und weniger anstrengend, und der Kork wird ganz wenig abgenutzt.

474. Porzellan- und Steingutkannen. Kaffee- oder Teekannen aus Porzellan oder Steingut, die innen angesetzt haben und bei denen Scheuern nicht hilft, lassen sich durch ein paar Tropfen Salzsäure reinigen. Man tut diese mit kleinzerstoßenen Eierschalen in die Kanne und schüttelt diese kräftig so lange, bis der Satz sich löslöst. Nun nimmt man die Eierschalen heraus, spült die Kanne aus, scheuert sie innen und außen mit Seife und spült sie dann noch mehrmals mit reinem Wasser gut nach.

475. Färben von Leder. Zum Färben einer schmutzigen Leder-Damentasche empfiehlt sich folgendes Verfahren: die Ledertasche streiche man mittels eines weichen Pinsels mit schwarzer, flüssiger Tusche (erhältlich in jedem Geschäft für Zeichenutensilien) 2—3 mal an. Wenn die Tusche richtig eingetrocknet ist, reibe man die Ledertasche mit einem weichen Tuch blank. Sie sieht dann wie neu aus und färbt nicht ab.

476. Dicke Tinte. Dickgewordene Tinte ist leicht zu verdünnen, wenn man etwas schwaches Essigwasser hinzugießt. Man verhindert das Eindicken der Tinte durch einen luftdicht schließenden Deckel.

477. Harte Pinsel. Nicht nur die kleinen Pinsel, die man im Kunstgewerbe braucht, sollte man gleich reinigen, sondern auch die großen, die man im Hausstand zum Anstreichen von Fensterbänken und dergleichen benutzt. Je länger Farbe oder Firnis im Pinsel sitzen bleibt, um so schwerer läßt sie sich wieder ganz entfernen: schließlich verhärten die Pinsel völlig und sind nicht mehr zu gebrauchen, wenn man sie nicht einer gründlichen Reinigung unterzieht. Sind die Pinsel völlig verhärtet, so löse man Soda in Wasser auf zu einer starken Lauge; diese stelle man auf den Herd, daß sie warm bleibt. Nun hänge man die Pinsel in die Lauge hinein (eine größere Konservendose ist sehr passend), daß alle Haare unter Lauge sind. Die Pinsel dürfen aber nicht den Boden des Gefäßes berühren, dadurch würden sie immer wieder neue Farbe und Schmutz in sich aufnehmen, sondern sie müssen so hängen, daß sie vom Boden noch reichlich 1 cm entfernt sind. Nach 24 Stunden erneuere man die Lauge und klopfe die Pinsel tüchtig mit einem Hammer und drücke die Farbe heraus. Allmählich werden sie wieder zum Gebrauch gut.

478. Ersatz für einen Eisschrank liefert ein Fliegenschrank, in dessen untersten Raum man ein Stück Eis auf einen Teller legt, den man mit einem Stück Flanell bedeckt. Die Eßwaren dürfen aber nicht warm in diesen Schrank gestellt werden wegen der sich entwickelnden Dünste, die den Wohlgeschmack und mithin die Güte der aufbewahrten Speisen beeinträchtigen. Das Stück Eis hält sich in diesem Schrank ebensolange wie in einem Eisschrank, wenn man das Eindringen warmer Luft verhindert durch dicht anliegenden Flanell oder ein dickes Tuch.

479. Glasschalenränder kitten. Um Nickelränder von Glasschalen, die sich beim Abspülen leicht loslösen, wieder zu befestigen und zum Einkitten der Bassins von Petroleumlampen usw. eignet sich sehr gut gewöhnlicher Alaun. Er wird zu dem Zwecke in einem passenden Löffel vorsichtig, ohne jeden Zusatz, in seinem Kristallwasser geschmolzen. Da die Alaunschmelze sehr rasch erstarrt, müssen die Arbeiten mit derselben beschleunigt und die betreffenden Metall- und Glasteile vorher angewärmt werden.

480. Stahlwaren vor Rost zu schützen. Unpolierte Stahlwaren, besonders Gartenwerkzeuge dauernd vor Rost zu schützen, wendet man folgende Mischung an: 1 l gesottenes Leinöl, 1 l brauner Firnis, $1\frac{1}{4}$ l Terpentin und 15 g Kampfer werden in heißem Wasser unter fortwährendem Umrühren gut gemischt. In diese Mischung werden die Werkzeuge kurze Zeit eingetaucht und dann mit heißem Wasser abgewaschen und abgetrocknet.

481. Kitt für Petroleumbassins. Kitt zum Befestigen der Petroleumbecken auf dem Untersatze der Lampen stellt man her, indem man fein zerstoßenen Schellack in einer wässerigen Lösung von Ammoniak einweicht. Durch Erwärmen entsteht aus der Mischung ein flüssiger Brei, mit dem man den Fuß des Beckens bestreicht. Oder man gibt etwas Weinessig in 1 kg Milch, damit die Milch gerinne. In die Molke quirlt man das Weiße von 6 Eiern hinein, zu der man dann fein zerriebenen ungelöschten Kalk hinzuschüttet und das Gemisch tüchtig umrührt. Statt des Eiweißes kann man frisches Rinderblut nehmen. Der getrocknete Kitt leistet gute Dienste beim Befestigen der Becken. Oder man schmilzt Kautschuk unter stetem Umrühren

und tut nach und nach in kleinen Mengen so lange gelöschten, zerstoßenen Kalk hinzu, bis nichts mehr vom Kautschukgeruch zu spüren ist. Die feste Mischung ist ein geeignetes Klebemittel.

482. Außenmauern gegen Feuchtigkeit zu isolieren. Reicht einfache Pappe-Isolierung nicht aus, um die Feuchtigkeit einwandfrei zurückzuhalten, so versuche man es mit einem Teeranstrich, doch ist bei beiden Angaben zu befürchten, daß vermöge der Kapillarität der Ziegelsteine das Wasser hochsteigt. Zweckmäßig ist ein vollständiger, mittels einer Futtermauer hergestellter Isolierschacht.

483. Verpacken verschiedener Gegenstände. Eier packt man, wenn man keine extra Einsatzkartons dazu hat, am sichersten in Häcksel, doch ist jedes Ei einzeln einzuwickeln.

Erdbeeren sind einzeln in Watteflocken zu hüllen, mit Seidenpapier zu umwickeln und auf Watteunterlage zu legen, so daß sie sich nicht berühren. Watte und Seidenpapier darüber. Passende Einsatzkätzchen sind auch hierfür zu haben; ebenso verfährt man mit Pfirsich.

Winterobst, Äpfel und Birnen für den Hausbedarf werden zwischen Strohlagen in Tonnen oder Kisten verpackt. Feines Tafelobst darf nur in Papierspänen, in Seidenpapier verpackt werden. Holzwolle ist zu hart und kratzt die Früchte leicht an.

Flaschen und Einmachegläser sind in Strohkapseln zu stecken und in Lagen, hin und her, einmal den Hals, einmal den Boden aneinander zu legen und Stroh oder Heu in die Lücken zu stopfen.

Wild und Geflügel darf nie warm verpackt werden, und möglichst in Sackleinwand, nicht in Kisten, da es darin leicht verdirbt.

Butter ist am besten in Pergamentpapier einzuschlagen und mit frischen Kohlblättern bedeckt in Kartons oder Kisten zu legen. Sie darf nie mit Heu oder Obst in dieselbe Hülle kommen, da sie davon Geschmack und Geruch anziehen würde.

Weintrauben lassen sich in Sägespäne gelegt verpacken. Man ziehe durch die Kiste einige Bindfäden, befestige daran die Trauben, so daß sie frei hängen und sich nicht berühren und schütte dann vorsichtig Sägespäne darüber, so daß Trauben und Fäden damit bedeckt sind.

Wäsche packt sich am besten in Kartons, muß aber, da sie schwer wiegt, nach dem Schluß des Kartons tunlichst noch in Wachstuch eingeschlagen oder mit doppeltem Papier verschnürt werden, damit Nässe und Staub nicht eindringt.

Wertstücke, Schmucksachen usw. sind sicher in Holzkisten zu packen, zu schnüren, zu siegeln und bei einer Valutenversicherung für die Reise zu versichern.

484. Zäune zu streichen. Zuerst werden Zäune und Zaunpfähle mit Karbolineum gestrichen, um sie gegen Nässe und Fäulniseinflüsse zu imprägnieren. Ölfarbe verändert allerdings die Schattierung, wenn sie über diese Masse gestrichen wird. Will man Obstspaliere an solche Zäune setzen, so muß man französisches Fichtenharz in Weingeist lösen (Gallipot) und über das Karbolineum streichen, sonst ist letzteres für das Gedeihen der Pflanzen ungünstig.

485. Schädlichkeit der Fußbodenlacke. Der Gesundheit können Lacke gefährlich werden, weshalb man bei ihrer Verwendung mit Vorsicht zu verfahren hat. Vor allem sei gewarnt vor Lacken, die Bleiweiß oder andere giftige Farben als Zusatz enthalten. Bei der Sprödigkeit des Schellacks (dieser wird in spirituöser Lösung zur Fabrikation der Lacke benutzt) tritt sich der Anstrich verhältnismäßig rasch ab und lagert sich als feiner Staub in den betreffenden Zimmern auf Möbel und Fußboden. So findet er auch seinen Weg in unsere Atmungsorgane. Die geringsten Mengen, längere Zeit dem Organismus einverleibt, haben Vergiftungserscheinungen im Gefolge und der Arzt sucht dann meist vergeblich nach ihren Ursachen.

486. Stahlbestecke. In sehr vielen Familien herrscht die Sitte, Messer und Gabeln nach beendigter Mahlzeit mit dem andern Geschirr in das Aufwaschwasser zu tun und abzuscheuern. Abgesehen davon, daß sich sehr leicht derjenige, dem die Reinigung obliegt, verletzen kann, leiden auch Messer und Gabeln dadurch. Erstens lockert sich durch den Einfluß des heißen Wassers der Kitt, der Griff und Stahl verbindet, zweitens werden die Holzgriffe stumpf, unansehnlich und rauh und drittens die Schneiden der Messer stumpf. Dies alles läßt sich bei folgendem Verfahren vermeiden: Man nehme einen irdenen oder eisernen Topf in der Höhe einer großen Messerschneide, fülle denselben mit feinem, weißen Sand und feuchte letzteren etwas an. Dahinein stecke man nach jedesmaligem Gebrauch Messer und Gabeln, ziehe sie ein paarmal hinauf und hinunter, wische sie mit weichem Papier oder einem Lappen ab und putze sie sodann. Der Sand nimmt alle Flecken und jeden unangenehmen Geschmack vom Stahl und erhält die Schneiden scharf. Der Topf muß seinen Platz in der Küche haben, so daß er gut zur Hand ist, auch während des Kochens, damit man, falls Zwiebel, Zitronen oder dergleichen geschnitten wurde, gleich die Messer hineintun und reinigen kann, um zu vermeiden, daß ein ungehöriger Geschmack sich auf andere Sachen überträgt. Nach 8—14 Tagen muß der Sand stets erneuert und der Topf ausgescheuert werden.

487. Vergilbte Kupferstiche zu bleichen. Man löse 1 Teil Chlorkalk in 20 Teilen Wasser auf (Maß, nicht Gewicht) und filtriere sorgfältigst. In die Lösung lege man den Kupferstich, so daß er ganz von der Bleichflüssigkeit bedeckt wird, gieße soviel Essig hinzu, bis die Mischung sauer reagiert, d. h. blaues Lakmuspapier rot färbt, für wenige Pfennige im Drogen- oder Papiergeschäft zu haben. Ist das Bild genügend gebleicht, nimmt man es heraus und spült es so lange im reinen Wasser, bis jeglicher Geruch nach Chlor verschwunden ist, trocknet es zwischen zwei Glasplatten an der Luft und glättet es zwischen weißem Papier mit einem nicht zu heißen Eisen auf beiden Seiten. Kupferstiche dürfen auf keinen Fall abgewischt und abgerieben werden.

488. Kupferstiche und Holzschnitte. Das Bild wird auf ein glattes Brett gelegt oder befestigt, dünn mit feingepulvertem Salz bestreut und Zitronensaft darauf ausgedrückt, so daß durch denselben ein beträchtlicher Teil des Salzes aufgelöst wird. Dann wird das eine Ende des Brettchens etwas emporgehoben, so daß es eine geneigte Fläche von etwa 45^0 bildet, und siedendes Wasser auf das Bild gegossen, bis Salz und Zitronensaft abgewaschen

sind. Das gereinigte Bild wird dann auf dem Brett langsam getrocknet. Geschieht dies am Ofen oder in der Sonne, so erhält es eine gelbliche Farbe.

489. Glas zu schneiden. Um Glas zu schneiden, nimmt man einen feinen, kräftigen Bindfaden und tränkt ihn mit Petroleum, Spiritus oder Terpentinöl. Dieser Faden wird dann fest um die abzuschneidende Stelle des Glases (z. B. einer Flasche, die man zu einer Vase oder dergleichen umwandeln will) gelegt. Darauf zündet man den Faden an und dreht, während er brennt, das abzuschneidende Stück um, schüttet kaltes Wasser darüber, und der Bruch ist geschehen. Das Glas ist an der gewünschten Stelle in gerader Linie, ohne daß der Rand Splitter und Risse bekommen hat, entzweigeschnitten.

490. Kitt für irdenes Geschirr. Asche und Hammerschlag mit Eiweiß verrührt, die Bruchstellen damit bestrichen und am Feuer langsam erhärten lassen.

491. Leichte Schmucksachen zu kitten. Man koche Schellack mit ganz wenig Wasser in einem alten Blechlöffel über einer Lichtflamme zu zähem Brei, bestreiche die Bruchstellen damit und drücke sie fest aneinander.

492. Bernstein zu kitten. Man befeuchte die Bruchstellen mit Ätzkali, erwärme und drücke sie fest aufeinander. Es bleibt keine Spur der Bruchstelle sichtbar.

493. Luftdichter Harzverschluß für Steintöpfe, Einmachgläser usw. 125 g Kienharz, 125 g Wachs, 1 g Schwefel und 1 g pulverisiertes Gips tue man in ein erwärmtes Gefäß, knete alles zu gehöriger Steifheit und streiche die Fugen der Deckel usw. gut zu.

494. Steinkitt. 125 g Wachs, 125 g ganzer Schwefel, 125 g Kolophonium lasse im Tiegel schmelzen, erwärme die Bruchstellen über Kohlen, bestreiche sie mit dem Kitt und drücke sie so lange fest zusammen, bis sie erkaltet sind. Sauber mit dem Messer verputzen.

495. Sägemehl. Wie oft spottet das Herd- oder Ofenfeuer allen Bemühungen der zündenden Hand. In solchem Falle erweisen sich ein paar Hände voll Sägemehl als Retter in der Not. Auch beim Stuben- und Flurkehren leistet es gute Dienste, da es, angefeuchtet und auf den Boden gestreut, das unangenehme und gesundheitsschädliche Aufwirbeln des Staubes verhindern. Feines Sägemehl mit Leim zu einem dicken Brei vermischt, ergibt ein treffliches Material zum Ausfüllen der durch Haken und Nägel entstandenen Mauerlöcher, die man bei Gelegenheit von Umzügen oft in erschreckender Menge in den neuen Wohnungen vorzufinden pflegt. Zum Reinigen angelaufener Karaffen, zur Entfernung von Rändern in Gläsern und Flaschen gibt es ebenfalls nichts Besseres als Sägemehl; dies wird in das zu reinigende Gefäß getan, warmes Wasser nachgefüllt und der Glasgegenstand, nach tüchtigem Schwenken, mit reinem Wasser ausgespült. Auch zur Füllung von Fuß- und Toilettenkissen ergibt das Sägemehl ein gutes und wohlfeiles Material, namentlich für letztere, da die Nadeln sich überaus leicht und widerstandslos darin einstecken lassen.

496. Löschpapier zum Flaschenspülen. Ein altes, doch probates Mittel hierfür besteht darin: Man zerreißt Löschpapier in kleine Stückchen, bringt diese mit etwas Salz in die Flaschen, gießt etwas warmes Wasser darauf, doch nur so viel, daß eine dünne, breiartige Masse daraus wird und

schüttelt damit die Flaschen gut. Hierauf werden sie gut ausgespült. Sind es viele Flaschen, so empfiehlt sich deren Auskochung mit Asche und etwas Kalk.

497. Lehm als Scheuermittel. Küchenbretter aus Holz, auf denen man Fett, Fleisch und anderes zerschneidet, saugen leicht die Säfte der Eßwaren, Fett und Blut ein. Um sie davon zu reinigen, wende man Lehm an, den man befeuchtet und auf die Flecken streicht; nach einigen Stunden wäscht man das Brett mit Seife und Sand in reinem Wasser gut ab, und das Holz wird rein und fleckenlos sein. Lehm ist beim Abwaschen überhaupt sehr nützlich; er nimmt alles Fett ab und macht Messer, Gabeln und andere Metallgegenstände blank.

498. Abgenutzte Glühstrümpfe. Schadhafte Glühstrümpfe geben ein prächtiges Putzmittel für Silber, Alfenide und andere Metalle. Das feine Gewebe der ausgeglühten Strümpfe, welches beim Abnehmen vom Apparat gewöhnlich zu Pulver zerfällt, hinterläßt keine Schramme auf dem Metall und verleiht ihm einen so schönen dauerhaften Glanz, wie es kaum ein anderes Putzmittel vermag. Man sammle daher die abgenutzten Glühstrümpfe und verwahre sie in einer Schachtel, um sie gelegentlich verwenden zu können. Ein alter lederner Handschuh diene dazu, das aus den Strümpfen gewonnene Pulver in trockenem Zustand auf den zu putzenden Gegenstand zu bringen. Zum Nachreiben nehme man ein weiches Leinenläppchen.

499. Linoleum. Um Linoleum hell und glänzend zu erhalten, soll man es regelmäßig alle 2—3 Wochen mit einer Mischung aus gleichen Teilen Milch und Wasser abwaschen. Jährlich etwa 3—4 mal soll man das Linoleum mit einer schwachen Lösung von Bienenwachs in Terpentinspiritus abreiben. Auch Leinöl wird hier und da verwendet. Das Linoleum bleibt so immer rein und glänzend, sieht immer sauber und wie neu aus. Aufgefrischt wird Linoleum, indem man es behandelt mit einer Mischung aus 1 Teil Palmöl und 18 Teilen Paraffin, die man schmilzt, vom Feuer nimmt und mit 4 Teilen Petroleum-Kerosen versetzt.

500. Teppiche zu reinigen. Teppiche sollen häufiger gereinigt werden. Der Sand und Schmutz, der von den Fußsohlen in das Gewebe dringt, schadet diesem mehr, als allgemein angenommen wird. Das Reinigen geschehe aber nicht durch Bürsten und Abkehren, sondern durch Ausklopfen. Im Winter legt man die zu klopfenden Teppiche mit der rechten Seite auf gefrorenen Schnee und klopft dann aus. Schmutz, Sand und Staub bleiben auf der Schneefläche. Da das Licht naturgemäß ungleichmäßig in unsere Wohnräume dringt und die Farbe des Teiles des Teppiches am meisten leidet, der vom Licht am meisten getroffen wird, so ist ein häufigeres Umlegen der Teppiche geboten. Abreiben der Gewebe nach dem Ausklopfen mit einem in Salzwasser getauchten und tüchtig ausgerungenen Tuch hebt die Farben.

501. Gebrauchte Korke zu reinigen. Ein gutes Mittel, um gebrauchte Pfropfen zu reinigen, besteht darin, sie in ein Gefäß mit Wasser zu tun, in welchem sich 10 % Schwefelsäure befinden. Die Pfropfen müssen 24 Stunden darin liegen und sind dann vollständig gesäubert, ohne daß auch nur der geringste Schimmelgeruch verbleibt. Man wäscht sie mit kochendem und darauf mit kaltem Wasser und kann sie nun sofort zum Pfropfen von Flaschen, die gewöhnlicheren Wein, Bier oder dergleichen enthalten, verwen-

den. Es sei hierbei gleich bemerkt, daß es eine mißverstandene Sparsamkeit ist, billige, harte, poröse Pfropfen zu kaufen. Dieselben enthalten einen Staub, der sich dem Getränke mitteilt, es trübe macht und ihm einen schlechten Geschmack gibt. Sie zerbrechen auch viel leichter und können nur einmal dienen. Ihre Benützung wird also kostspieliger als die der guten Pfropfen.

502. Bohnerwachs. Jedweder Fußboden, gleichviel ob derselbe parkettiert oder nur mit Ölfarbe gestrichen ist, wird am besten schön und blank gehalten, wenn man ihn alle 2—3 Tage mit Stubenwachs in folgender Weise behandelt: Ein Stück Stubenwachs, wie man es in jedem Drogengeschäft erhält, wird in Benzin aufgelöst. Da das Benzin nur eine bestimmte Menge auflöst, gibt man am besten das Wachs in eine Flasche und füllt diese mit Benzin voll. Nach jedesmaligem Gebrauch wird neues Benzin nachgegossen. Wachs braucht nur wieder hinzugetan zu werden, wenn das frühere sich völlig aufgelöst hat. Natürlich muß die Flasche stets gut verwahrt sein, damit das Benzin nicht verfliegt. Es wird mit einem Leinenlappen auf den Fußboden aufgetragen und mit einem wollenen Tuch tüchtig gerieben. Auch Holzmöbel, in dieser Weise behandelt, gewinnen außerordentlich an Glanz und gutem Aussehen.

503. Parkettflecke. Weiße Stellen im Parkettboden oder auf gestrichenen Fußböden entfernt man leicht durch mehrmaliges Betupfen mit Essig.

504. Besticktes Stuhlrohr. An manchen Wohnzimmerstühlen ist im Laufe der Zeit das Rohrgeflecht unansehnlich geworden, sie sehen alt und abgenutzt aus. Da hat man verschiedene Farben dicker Smyrnawolle genommen und das Rohrgeflecht, Lehne und Sitz in Kreuzstich ausgestickt; jeder Stuhl ein anderes Muster. Man kann auch nur ein Muster verwenden.

505. Stuhlrohr zu reinigen. Petroleum, Schmierseife und ½ Eßlöffel aufgelöster Chlorkalk werden in einen Eimer getan und das Stuhlgeflecht damit gründlich gewaschen. Dann leicht nachspülen und trockenreiben.

506. Seifenflecke von gestrichenen Möbeln und Böden. Eine große, recht saftige Zwiebel wird halbiert und in ein weißes Läppchen gewickelt. Mit der Schnittfläche werden die betreffenden Stellen tüchtig abgerieben. Der Geruch der Zwiebel verfliegt bald, wenn mit einem feuchten Tuch nachgerieben wird.

507. Echtes Juchtenleder. Man taucht einen weichen Schwamm in Wasser, wäscht die Gegenstände, wie Reise- oder Anhängtäschchen, Gürtel usw. leicht damit ab und läßt sie trocknen. Dann reibt man mit einem weichen Leinenläppchen, das mit einigen Tropfen feinen Tafelöles befeuchtet wurde, ab.

508. Tapetenölflecke. Man überzieht die betreffenden Stellen der Tapete mit einer Schicht Ton, den man in Wasser erweicht hat, und beläßt diese Masse etwa 24 Stunden auf dem Fleck. Sodann schabt man sie vorsichtig mit einem Messer ab. Das Verfahren muß ev. wiederholt werden.

509. Porzellankitt. Der haltbarste, beste und bequemste Porzellankitt ist — weiße Ölfarbe, das ist die feine, weiße Ölfarbe, die man in kleinen Tuben kauft. Ohne die zu kittenden Teile erst zu wärmen, was sich bei fast allen anderen Kitten nötig macht, bestreiche man beide Teile mit der Ölfarbe, drücke sie fest aneinander und lasse sie trocknen. Allerdings muß der so gekittete Gegenstand möglichst lange unbenutzt bleiben, ungefähr 6—8 Wochen, als-

dann aber hält das Gekittete so fest zusammen, als wäre es neu gebrannt, weder Kälte noch Wärme, noch Nässe vermögen ihm irgendwie zu schaden. Die während des Kittens hervorgequollene Ölfarbe entfernt man — nach dem völligen Trocknen — einfach durch Abkratzen mit einem Messer.

510. Weiße Flecken auf Politur, seien sie durch abtropfende Lichte oder dadurch entstanden, daß man heiße Schüsseln direkt auf die polierte Fläche gestellt hat, entfernt man dadurch, daß man ein wollenes Läppchen in eine Mischung gleicher Teile Brennöl und Spiritus taucht und die betreffenden Stellen damit so lange kräftig einreibt, bis die Flecken verschwunden sind.

511. Olivgrün waschecht einfärben. ½ kg weiße Wolle kocht man mit 50 g Alaun in genügender Menge Wasser ½ Stunde lang, nimmt die Wolle dann heraus; tut ungefähr ½ kg Blüten der gelben Feldkamille hinein und kocht die Flüssigkeit wieder ½ Stunde. Dann entfernt man die gekochten Blüten, legt die Wolle in dieses Wasser und läßt sie 1 Stunde kochen. Die trockene Wolle mischt man mit 1 kg naturschwarzer Wolle und erhält so ein schönes olivgrünes Garn.

512. Messing zu putzen. Man tränkt 1 Stück Barchent mit einer Lösung von Wasserglas, windet es aus und läßt es trocknen. Auf diese Weise erhält man ein Fabrikat, welches die Eigenschaft besitzt, ohne alle weitere Zutat Messingsachen sofort zu reinigen und blank zu putzen. Die Reinigung wird dadurch bewirkt, daß das Gewebe nach dem Trocknen eine Quantität Kieselsäure zurückbehält.

513. Silber zu putzen. Man kocht 250 g in Stücke geschnittene gelbe Seife in ½ l Wasser einige Minuten lang und fügt dann 250 g Schlemmkreide hinzu. Danach wird die gut umgerührte Masse vom Feuer entfernt, um etwas abzukühlen, und dann in Töpfe gegossen. Wenn ganz kalt und fest, ist die Paste zum Gebrauch fertig. Sie wird über silberne Sachen gestrichen, nachher mit sehr heißem Wasser abgewaschen, worauf, wenn getrocknet, die Gegenstände mit Leder gut abgerieben werden.

514. Salmiak zum Reinigen. Silbersachen, sie mögen noch so angelaufen sein, werden wieder blank und glänzend, wenn man sie in eine Lösung von ⁴/₅ Wasser und ¹/₅ Salmiakspiritus legt, gut abwäscht und dann gut putzt. Teppiche, auch die hellsten und zartestfarbenen, erhalten ihre Frische völlig wieder, wenn man sie nach dem Kehren und Klopfen strichweise mit lauwarmem Salmiakwasser mit einem Leinentuch abreibt; auf 1 l Wasser rechnet man 2 Löffel Salmiak. Mit klarem Wasser werden die Teppiche nachgerieben. Auch Plüschmöbel werden auf diese Weise gereinigt. Schwarze Kleiderröcke, die grau und staubig geworden sind, zieht man nach dem gründlichen Bürsten auf ein Plättbrett und wäscht mit einem reinen Schwamm mit Salmiakwasser — Wasser und Salmiak zu gleichen Teilen — ab, legt ein Tuch über den Kleiderrock, plättet ihn leicht und hängt ihn zum völligen Trocknen über einen Kleiderbügel.

515. Grünspan von Kupfergeschirr entfernt man durch Auflösung mittels starken Essigs. Man kann auch Salmiakgeist mit einer Bürste auftragen, muß indessen wie auch beim Essig mit warmem Wasser nachspülen und

gewissenhaft abtrocknen. Als sehr gutes Putzmittel gilt Sauerampfer, den man in feinen Sand taucht und damit den Kessel ausreibt. Nachspülung und Trockenreiben ist auch hier nötig.

516. Präparieren von Tierschädeln. Schädel niederer Wirbeltiere (Fische, Amphibien, auch noch Reptilien) sind weit schwieriger zu präparieren als Vogel- und Säugetierschädel. Für letztere gilt folgende Vorschrift: Haut abziehen; Augen herausnehmen. Fleischteile oberflächlich, soweit als möglich, entfernen; das ganze Objekt in gewöhnlichem Leitungswasser mazerieren (abfaulen) lassen, bis alle Weichteile leicht abzuschaben sind. (Der Prozeß dauert, je nach Größe des Objekts, eine bis mehrere Wochen); nötigenfalls kann man schließlich den ganzen Schädel abkochen; Bleichen des Schädels (wenn alle Knochenteile sauber sind, kommt das Objekt je nach Größe 1—2 Tage in käufliches (technisches) Wasserstoffsuperoxyd); Trocknen nach vorheriger Abspülung in reinem Wasser; auseinandergegangene Nähte und Gelenke werden durch entsprechende Drahtverbindungen ersetzt — Fisch- und Amphibienschädel sind kaum ohne eingehende Fachkenntnis sachgemäß zusammenzusetzen, wenn sich beim Mazerieren die Einzelteile getrennt haben.

517. Kampfhähnchen aus Kürbiskernen. Die Kerne werden mit dem spitzen Ende nach vorn, da die erste den Kopf mit dem Schnabel bilden soll — aufgereiht mit starkem Zwirn, nicht zu fest, da sonst die Beweglichkeit gehindert wird. Die beiden äußersten der ersten Reihe werden nur einmal festgenommen, da sie als Schenkel der Beinchen hängen müssen, die Drahtbeinchen werden darangenäht. Der erste Kern bekommt Krönchen und Läppchen; Auge und Schnabel werden mit der Feder angemalt. Der letzte Kern bekommt Federschmuck als Schwanz. So fertiggestellt, werden die Hähnchen mit längerem Faden an einem Fischbein oder Spirale angenäht, so kann man damit die natürlichsten Bewegungen der kämpfenden Hähne nachahmen.

518. Kunstgegenstände aus Eisen. Um den beliebten Kunstgegenständen in antiker Art wie Schreib- und Rauchservice, Leuchter usw. den schönen matten Glanz zu erhalten, reibe man sie mit trockener feiner Asche ab und poliere mit einem trockenen Tuche nach. Zu den Fugen nehme man Bürste oder Pinsel.

519. Mansardendecke. Der sogenannte rheinische Schwemmstein, ein aus Bims und Dolomitkalk hergestelltes Material, besitzt infolge seiner porösen Struktur ein ungemein niedriges Wärmeleitungsvermögen. Werden Dach- und Wandflächen mit diesem Produkt ausgerollt, so ergeben sich günstige Wärmeverhältnisse für die Mansardenräume. Auch das heute noch vielfach übliche Ausstaken der Sparrenfache mit Strohlehm sorgt für gute Isolierung des Dachraums. Welche Art der Stakung oder Ausfüllung der Fache auch gewählt wird, in jedem Falle muß man durch einen guten Verputz der Wandflächen und eine vollständige Schalung der Dachfläche mit einem gut überdeckenden Ziegel oder Schiefer die isolierende Wirkung der Konstruktion zu erhöhen suchen.

520. Silber zu putzen geschieht leicht durch Abreiben mit einer Lösung von unterschwefligsaurem Natron und nachherigem Putzen mit gefülltem kohlensaurem Kalk (Calcaricarbonica praecipitata).

521. Zigarrenasche. Zigarrenasche bietet in vielen Fällen ein sehr gutes Putzmittel. Angelaufene Gold- und Silbersachen werden ganz blank und hell, wenn man mit einem mit Zigarrenasche bestreuten Flanell-Läppchen darüber reibt; in derselben Weise läßt sich Kupfer, Alfenide, Zink, Messing usw. reinigen. Sind richtige Flecken auf den zuletzt genannten Metallen, so befeuchtet man die Asche zuvor mit einigen Tropfen gereinigtem Petroleum und putzt damit den Gegenstand. Er wird dann des Geruches wegen mehrmals mit lauem Wasser nachgespült und mit einem weichen Tuche blank gerieben.

522. Silberputzmittel. Gepulverte Knochenkohle und ebensoviel Weinsteinpulver mit etwas Weinsprit befeuchtet und damit putzen.

523. Anstrich von Zementstufen. Da die Stufen einer starken mechanischen Reibungabnutzung unterliegen, so kann von einem dauerhaften Ölfarbenanstrich nicht die Rede sein; dieser würde von Zeit zu Zeit, je nach der Beanspruchung, erneuert werden müssen. Es eignet sich zum Schutz des Anstrichs am besten ein harter Kopalfußbodenlack (sogenannter bester Bernsteinlack). Vor Anbringung des Anstrichs müssen die Zementstufen gründlich mit Leinölfirnis grundiert und durch Ausspachteln mit Porenfüllern völlig geglättet werden, da selbst die geringste Körnung der Trittfläche zur schnelleren Abnutzung der Farbschicht beitragen müßte. Die mit reinem Leinölfirnis oder nicht nachklebendem Farbenmischlack angeriebene gut deckende Farbe ist dann mehrmals (drei- bis viermal) in mehrtägigen Zwischenräumen aufzutragen, und zwar die ersten beiden Male etwas mager, d. h. mit Terpentinöl verdünnt. Dieser Farbenanstrich wird dann mehrmals mit einem hart trocknenden Kopalfußbodenlack überstrichen, was besonders dann erforderlich ist, wenn zum Anreiben der Körperfarbe kein Lack, sondern Leinöl genommen wurde. Nur völlig abgebundene, mindestens 1 Jahr alte Zementstufen können auf diese Weise gestrichen werden.

524. Schreibmaschine. Zur Reinigung der Typen verwende man nur eine Bürste mit Benzin, niemals irgend ein Putzmittel, denn dies nützt die Typen sehr schnell ab.

525. Riemenschmiere und Riemenwachs. Die zum Imprägnieren von Kamelhaartreibriemen benutzte rote Riemenschmiere ist meist eine in Pastenkonsistenz angeriebene Mischung von Leinölfirnis mit Bleimennige oder roten Erdfarben, insbesondere Englischrot. Zwecks besserer Adhäsion erhalten diese Schmieren auch oft einen Zusatz von Harz oder Harzöl, doch sollte dieser nach Möglichkeit vermieden werden. Besser ist dagegen eine Zugabe von wenigen Prozenten eines Wachs- oder Paraffinkörpers. Auch ein Zusatz von Balatagummi oder Guttaperchaabfällen, welche ebenso wie die Wachskörper in dem Leinöl vor dem Vermischen mit dem Farbkörper durch Erhitzen zu lösen sind, ist angebracht, da die mit Gummistoffen imprägnierten Riemen sich durch große Festigkeit und Zähigkeit auszeichnen. Die mit den Schmiermitteln ausgefüllten Unebenheiten der Riemenfläche sowie Kanten erhalten schon bei einem geringen Gummizusatz eine glatte Lauffläche. — Das zum Schmieren von Lederriemen viel verwendete Riemenwachs zeigt die verschiedensten Zusammensetzungen. Die meisten enthalten einen überaus großen Harzgehalt, welcher für die Erhaltung des Riemens nicht sonderlich

von Vorteil ist. Anderseits darf das Riemenwachs auch nicht zu viel Ölkörper enthalten, da die Riemen hierdurch schließlich zu elastisch werden und sich in unerwünschter Weise längen. Die nachstehenden beiden Kompositionen werden viel für Riemenwachs verwendet: 40 Teile Naturvaseline oder Wollfett, 26 Teile Tran, 18 Teile Talg, 13 Teile Zeresin 56/58° oder Stearinpech, 1 Teil Guttapercha und 2 Teile fettsaure Tonerde. Eine etwas festere Masse, welche sich besonders zum Verpacken in Stangenform eignet, wird durch Zusammenschmelzen nachstehender Komposition erhalten: 52 T. Harz, 10 T. Kottonöl, Rüböl oder dickes Harzöl, 15 T. Talg, 20 T. Paraffin und 30 T. rohes Wollfett.

526. Ausschlag auf feuchten Wänden. Das Durchschlagen der Feuchtigkeit durch die Tapeten kann in einfacher Weise verhindert werden, wenn es sich darum handelt, lediglich die Feuchtigkeit von der einen Mauerseite (etwa nach innen) abzuhalten, die Austrocknung nach der anderen Mauerseite indessen (etwa nach außen) weiterhin ermöglicht bleiben soll. In solchem Fall bringt man unter die Tapete eine Makulatur aus Bleifolie (d. h. ausgewalztes Blei in Papierstärke), die mit kleinen Stiften aufgenagelt wird. Auf diese Unterlage wird die Tapete aufgeklebt. Die sog. Bleifolie ist im Handel in Blättern von ⅓ bis ½ m erhältlich. Für das Austrocknen feuchter Wände ist guter Luftwechsel und Wärme notwendig (gegebenenfalls durch künstliche Austrocknung).

527. Auffrischen von Ledermöbeln. Dem Auffrischen des Leders hat ein Reinigen vorauszugehen. Zu diesem Zweck wäscht man die Ledermöbel gründlich mit Wasser und Seife ab, spült gut mit Wasser nach und trocknet mit Tüchern ab. Zurückgebliebene Flecke tupft man mit Spiritus weg. Nach dem Trocknen kann man erst beurteilen, ob sich eine Nachfärbung als nötig erweist. Denselben Farbenton erreicht man hierbei jedoch fast nie. Je nach Empfindlichkeit der Farbe wird sich diese beim Reinigen schon etwas verändern. Rotes Leder muß man fast stets auffärben. Man wäscht es daher sogleich mit Salmiakgeist, Wasser und Seife ab und färbt es dann zweckmäßig nicht wieder rot, sondern braun oder dunkelgrün. Das Färben geschieht mit Anilinfarben, z. B. Bismarckbraun. Im übrigen wählt man stets einen dunkleren Ton als die ursprüngliche Färbung, damit alle abgenutzten Stellen auch wirklich verdeckt werden.

528. Imprägnieren von Arbeitsschürzen. Dies geschieht in der Weise, daß man die zu imprägnierende Stoffbahn durch ein mit heißem Leinöl gefülltes Tauchgefäß, unter einer sich dicht über dem Boden befindlichen Walze her, führt und dann durch ein federndes Walzenpaar, welches auf dem Rande des Tauchbassins angebracht ist, das überschüssige Leinöl abpreßt. Zur Glättung und gleichmäßigen Verteilung der Imprägnierung kann dann der imprägnierte Stoff noch durch einen angewärmten Kalander geführt werden, um schließlich in geeigneten warmen und gut ventilierten Räumen in langen Bahnen über entsprechende Trockengestelle bis zur völligen Trocknung aufgehängt zu werden. Da mit dem die Trocknung bewirkenden Oxydationsprozeß eine starke Wärmeentwicklung verbunden ist, so muß man Sorge tragen, daß die Bahnen nicht vor völliger Trocknung aufeinandergelegt oder zusammengerollt werden, wodurch diese bei dem Lagerungsdruck aneinander-

kleben oder durch starke Selbsterhitzung in Brand geraten könnten. Zur Erhöhung der Elastizität ist es gut, wenn man dem zum Imprägnieren benutzten Leinöl 4—8 % schottisches oder österreichisches Paraffin 48—50° zusetzt. In diesem Fall ist natürlich ganz besonders darauf zu achten, daß der in dem Tauchbassin befindliche Leinölfirnis auch noch so warm ist, daß sich das Paraffin aus diesem nicht ausscheiden kann, sondern fein verteilt bleibt (30—40°). Überstreicht man die Stoffbahn auf maschinellem Wege auf beiden Seiten mit einer der bekannten, von Malern zum Vorgrundieren von Wänden und Holzflächen benutzten Emulsionen, welche aus Mischungen von Leinöl und Kleister, Stärke, Kaltleim oder Kaseinleim bestehen, und imprägniert erst dann, nach völligem Trocknen dieser Grundierung, mit reinem Leinöl oder Leinölfirnis, so wird hierdurch einerseits die Elastizität des imprägnierten Stoffes verbessert, anderseits die Aufsaugefähigkeit des letzteren für Leinöl verringert und somit der Gebrauch hieran herabgesetzt. Soll eine besonders helle Imprägnierung des Stoffes erzielt werden, so sind lediglich ganz helle Firnisse anzuwenden oder gut abgelagertes, gebleichtes Leinöl, welches mit hellen Sikkativlösungen oder Sikkativpräparaten (Zinkresinat, borsaures Mangan usw.) zwecks Erzielung eines guten Trockenvermögens versetzt wurde.

529. Gipsabgüsse. Gipsabgüsse und -figuren macht man durch Bestreichen mit Zaponlack abwaschbar. Zur Reinigung nicht abwaschbarer, also gewöhnlicher Gipsabgüsse empfiehlt es sich, diese 12 Stunden in dünnes Gipswasser, dem noch etwas Spiritus zugesetzt werden kann, zu legen, dann mit einer sehr weichen Bürste vorsichtig abzureiben, damit die Konturen nicht angegriffen werden. Abwaschbare oder gestrichene Figuren behandelt man mit lauwarmem Wasser, dem etwas Quillajarindenabkochung zugesetzt wurde, und einer sehr weichen Bürste.

530. Säureeinwirkung auf Metalle. Blei ist gegen 10 %ige Schwefel- oder Salzsäure vollkommen beständig. Zwar bildet sich sofort eine dünne Schicht von Bleisulfat oder Bleichlorid; da diese aber in den Säuren unlöslich sind, so ist das Blei vor weiterem Angriff geschützt. Hartblei verhält sich ebenso und ist sogar gegen Säuren noch beständiger. Dagegen wird pulverförmiges Blei von Salzsäure und verdünnter Schwefelsäure in Bleichlorid oder -sulfat verwandelt. Chloridsalze sind in Säurelösungen ohne Einfluß auf etwa zerstörende Wirkungen, diese machen sich dagegen in wässeriger Lösung stark geltend, sobald Luft und Kohlensäure zutreten können. Die Chloride erhöhen in diesem Fall die Lösung des gebildeten Bleihydroxydes. Bronze ist weniger widerstandsfähig als Blei, und zwar spielt hier die Zusammensetzung eine große Rolle. Die Legierungen aus Kupfer und Zinn werden von Schwefelsäure weniger stark angegriffen als die Metalle für sich. Bei Salzsäure stellte sich das Verhältnis derart, daß die Legierungen um so weniger angegriffen wurden, je kupferreicher sie waren. Durch größere Dichtigkeit erhöht sich die Widerstandsfähigkeit der Bronzen. Ein solches Beispiel ist u. a. die Phosphorbronze. Der Einfluß von Chloriden auf Bronzen in sauren Lösungen ist bisher noch nicht zahlenmäßig festgestellt worden. Aus der Beständigkeit gewisser Bronzen gegen Salzlösungen geht jedoch hervor, daß derartige Zusätze das Bild nicht

wesentlich verändern. Das Verhalten des Aluminiums gegen Säuren ist von der Temperatur zum Teil abhängig. Verdünnte Schwefelsäure wirkt nur langsam auf Aluminium ein, stärker beim Kochen. In Salzsäure ist es dagegen schon in der Kälte leicht löslich. Chloride wirken auch in verdünnter Schwefelsäure die Lösung beschleunigend, so namentlich Natriumchlorid. Die Erklärung dieser Erscheinung ist wohl in der Bildung einer schützenden Schicht von Aluminiumhydroxyd zu suchen, welches für gewisse Ionen durchlässig ist, die, der Schwefelsäure zugesetzt, den Widerstand vermindern. Aber nicht nur Chloride, sondern auch kohlensaure, phosphorsaure, kieselsaure und borsaure Salze fördern die Zerstörung. Aluminiumbronze hingegen wird von Säuren weit weniger angegriffen.

531. Angelschnüre. Als Angelschnur hat sich Roßhaar von jedem anderen Stoff ausgezeichnet und sind solche Roßhaar-Angelschnüre sehr gesucht. Bei nur einiger Geschicklichkeit kann man sie leicht selbst anfertigen; die Haare werden 6—10 fach zusammengedreht, je nachdem man leichtere oder schwerere Fische damit fangen will. Angeln aus Roßhaaren zeichnen sich durch große Dauerhaftigkeit und Elastizität aus.

532. Haltbare weiße Farbe. Haltbare weiße Farbe zum Anstreichen von Fensterrahmen stellt man her, indem man Zinkweiß oder Bleiweiß mit Leinölfirnis anreibt und dann die Farbe durch Terpentinöl verdünnt. Soll der Anstrich schönen Glanz erhalten, so wird die mit klarem Firnis angeriebene Farbe mit einer Mischung vermengt, welche aus 200 g Öl, 100 g Alkohol, 40 g Körnermastix, 40 g gestoßenem ostindischen Kopal, 40 g Gummilack, 40 g Sandarak und 25 g venezianischem Terpentin besteht. Diese in angegebener Weise hergestellte Farbe gibt einen sehr schönen, glänzenden und dauerhaften Anstrich. Das Anstreichen — immer nur wenig Farbe auftragen und regelrecht streichen — kann man selbst besorgen.

533. Petroleumlampen. Die Dochtschrauben der Petroleumlampen bilden eine stete Quelle des Ärgers für die Hausfrau, denn schon nach kurzem Gebrauch pflegen sie den Docht schief zu befördern, was ein Blaken der Lampe zur Folge hat, oder sie streiken ganz, müssen zum Klempner zur Reparatur geschafft werden, ohne viel gebessert zurückzukehren. Und doch liegt die Ursache in den meisten Fällen nur an einer falschen Behandlung des Brenners beim Putzen der Lampen. Man begeht nämlich den Fehler, daß beim Ab- und Aufschrauben des Brenners dieser dadurch gelockert oder befestigt wird, daß gegen die Dochtschraube gedrückt, anstatt mit der hohlen Hand die Dochtröhre umfaßt und zugedreht wird. Natürlich muß hier zu der mit Luftlöchern versehene Zylinderträger vorher abgeschraubt werden, was oft unterlassen wird. Wenn man bedenkt, welcher Druck beim falschen Abschrauben des Brenners auf die zierliche Dochtschraube ausgeübt wird und wie sie dadurch verbogen werden muß, wird man sich weder über ihr baldiges Streiken wundern, noch über die sogenannte leichte Fabrikarbeit schelten. Das übertriebene feste Aufschrauben des Brenners, das viele Hausfrauen lieben, weil sie glauben, dadurch das Schwitzen der Lampen zu vermeiden, ist völlig falsch und verdirbt den Brenner bald. Wenn man den Docht nach dem Putzen etwa 3 mm in

das Dochtrohr zurückschraubt, ehe man die Lampe wegstellt, wird kein Petroleum ausschwitzen, selbst wenn der Brenner nur leicht aufgeschraubt wurde.

534. Haltbarer Anstrich für Fensterrahmen. Einen recht haltbaren Anstrich für Fensterrahmen stellt man her durch zweimaliges Überstreichen mit Zinkweiß, und zuletzt mit weißer Emaillelackfarbe. Ein solcher Anstrich behält sehr lange ein gutes Aussehen. Für die Außenseite des Fensterrahmens: Man nimmt in Öl geriebenen Bleiweiß, verdünnt dasselbe mit Öl und gibt $^1/_5$ Terpentin darunter. Bei feuchtem oder kaltem Wetter ein wenig Zusatz von Sikkativ. Um eine besonders schöne weiße Farbe zu erhalten, setzt man ein wenig Blau zu. Innenseite: Statt Öl-Bleiweiß gebraucht man Zinkweiß und etwas mehr Zusatz von Sikkativ.

535. Sodawasserflecke aus Mahagonimöbeln. Sodawasserflecken und auch andere Flecken werden aus rotpolierten Mahagoni-Möbeln durch folgendes Verfahren entfernt: Man schleift die fleckigen Stellen mit feinstem Glaspapier vorsichtig ab und trägt sodann Spirituspolitur, in Drogen oder Möbelgeschäften erhältlich, auf. Auf ein wollenes Läppchen schüttet man etwas von dieser flüssigen Politur, trägt sie auf die Stellen auf und läßt sie etwa 1 Minute einwirken. Danach reibt und poliert man zuerst leicht mit kurzen Unterbrechungen und dann fester, bis die Stelle wieder glänzend ist. — Man reibt die Sodawasserflecke mit Öl oder mit mixtura oleosa balsamica ein. Dann läßt man die Öle 24 Stunden auf dem Flecken stehen, reibt mit einem Flanell- oder Lederlappen nach und die Flecke werden verschwunden sein. Dem Öl, sowie auch der Tinktur kann man ganz wenig feines Salz beifügen. — Man kauft ein kleines Quantum roter Beize, mittels welcher die Tischler die unechten Mahagoni-Möbel herstellen. Zu haben in jeder Drogerie. Hiervon schüttet man etwas auf ein Flanellflickchen, so daß es von der Flüssigkeit durchtränkt ist, und reibt diese fest in die lichten Flecken ein. Sollten die hellen Stellen nach dem Eintrocknen noch sichtbar sein, so ist das Verfahren zu wiederholen. Je fester die Farbe eingerieben wird, desto sicherer und rascher verschwinden die Flecke.

536. Ausgestopfte Vögel zu reinigen. Man klopfe sie mit einer weichen, reinen Bürste behutsam ab, bringe dann vollständig trockenes, pulverisiertes, kohlensaures Natrium auf einen trockenen Wattebausch und reibe damit, dem Striche der Federn folgend, den Vogel mehrmals vorsichtig ab. Hauptbedingung: vollständige Trockenheit des Gefieders und des Reinigungsmittels. Eine ausgestopfte Möwe wird am besten mittels heißgemachtem, feinstem, weißen Sand gereinigt. Man reibt mit dem erhitzten Sand über das Gefieder und setzt das Verfahren so lange fort, bis das Gefieder rein erscheint. Nun schüttelt man den Sand ab und bürstet mit einem weichen Bürstchen vorsichtig nach. Auch gießt man in ein breites, tiefes Gefäß ein größeres Quantum Benzin und schwenkt man die Möwe hin und her.

537. Lustige Korkfiguren. Es ist eine ausgemachte Tatsache, daß verregnete Sommertage, „die man so schön mit allerlei aufgesparten Arbeiten hinbringen kann", eine Stimmung auslösen, die zu allem andern neigt, nur nicht zum wirklichen Arbeiten. Aber der Mensch muß etwas „tun", um des Mißvergnügens Herr zu werden. Und unsere lustigen kleinen Korkfiguren

bieten eine vielleicht willkommene Anregung. Da ist zuerst Mademoiselle Juliette, die in dem kleinen Wanderzirkus, der kürzlich in unserer Sommerfrische gastierte, die gefeiertste Reiterin war. Unser Korken-Standbild sieht ihr zum „Sprechen" ähnlich; und auch Resi, welche uns allmorgendlich aufwartet, wird sich sehr freuen, wenn wir sie in Korken verewigen. Schließlich kann nicht jeder erwarten, in Stein und Erz auf die Nachwelt zu kommen. Unsere Älteste, mit dem charakteristischen Hängezopf und der noch mehr charakteristischen Musikmappe behauptet zwar, daß der Hampelmann dem Bruder Fritz viel mehr gliche und besser geraten sei als ihr Konterfei. Doch das will nichts sagen: Die Jugend kennt sich ja nicht. Am treffendsten schaut aber das Familienoberhaupt beim Bockspringen aus, und Mutters Lieblingsspazierziel, die alte Mühle, läßt an Echtheit auch nichts zu wünschen übrig, — vorausgesetzt, daß es lange genug regnet, um alle die kleinen Sächelchen fertig zu stellen.

538. Gestrichene Fußböden zu bohnern. Will man einen gestrichenen Fußboden bohnern, so wird er zuerst naß aufgewischt. Wenn er vollständig trocken ist, reibt man ihn dünn und gleichmäßig mit Bohnerwachs ein, das man mit dem Bohnerbesen tüchtig verreibt. Dann legt man unter den Besen ein weiches Tuch und bohnt, indem man den Besen in der Richtung der Dielen hin- und herzieht. Das Aufreiben des Wachses ist je nach Benutzung der Zimmer alle 4—5 Wochen zu wiederholen. Aufwischen kann man den so gebohnten Fußboden auch, nur muß das Scheuertuch gut in kaltem, klaren Wasser ausgedrückt sein. Nachher reibt man den Boden mit Besen und wollenem Tuche wieder blank.

539. Puppenmöbel aus Holz und Bindfaden. Den Schönheitswert des Bindfadens zu entdecken, blieb einer in München lebenden Wienerin, Frau Deri-Winter, vorbehalten. Diese Kunstgewerblerin kam auf die Idee, Stickereien mit gefärbtem Bindfaden auszuführen, die in ihrer eigenartigen Technik und koloristischen Wirkung an Gobelins erinnern. Diese neueste Kunst ist so einfach, daß sie von einem zwölfjährigen Mädchen nach kurzer Anleitung leicht ausgeführt werden kann. Am originellsten aber sind die aus Bindfaden geflochtenen Bezüge, die einen farbenfrischen unverwüstlichen Stoff hergeben. Hier scheint in der Tat eine ganz neue Bindfaden-Industrie im Gange zu sein, die zu den größten Hoffnungen berechtigt.

540. Amateurphotographie. Auswechseln der Platten auf Reisen. Viele wandern jetzt mit dem Apparat hinaus, um die schönen Natureindrücke auf der Platte festzuhalten. Leider muß man meist die Zahl der Aufnahmen beschränken, da man entweder nicht genug Kassetten besitzt, oder sie nicht mitschleppen kann. Ich habe mir da auf einfache Weise geholfen. Vor dem Schlafengehen habe ich meine Kammer durch Vorhänge usw. noch so weit als möglich verdunkelt, bin dann mit Kassetten und Platten unter das Deckbett gegangen und habe hier vorsichtig ausgewechselt. Das Tastorgan der Finger arbeitet so gut, daß man ganz wenig Zeit braucht und fast nie eine Platte beschädigt. Bei Decken muß man vorsichtiger sein, da sie nicht so dicht sind, also möglichst mehrere nehmen und darauf halten, daß sie dicht mit der Unterlage abschließen.

541. Gestrichene Wände zu reinigen. Der Anstrich muß vor dem Abseifen angefeuchtet werden, damit der Schmutz erweicht, und sich dann gleichmäßig an allen Stellen ablösen läßt. Zu diesem Zweck bringt man 1—2 Töpfe Wasser zum Kochen, schließt Tür und Fenster fest zu und läßt nun den Dampf des siedenden Wassers sich an den Wänden niederschlagen, bis sie vollständig feucht sind. Alsdann taucht man ein weiches Tuch (einen wollenen oder gestrickten Lappen) in die bereitstehende heiße Seifenlösung der ein guter Schuß Salmiakgeist beigesetzt ist und wäscht damit die Fläche von oben bis unten gründlich ab, indem man das schmutzige Wasser, nach Bedarf, durch neue, heiße Seifenlösung ersetzt. Zuletzt taucht man das Tuch in klares Wasser und reibt die Wand damit ab. Diese Methode erspart viel Zeit und Ärger und schont außerdem den Anstrich. Auch für Tür- und Fensterrahmen sollte stets eine Seifenlösung, niemals aber ein Auftrag von Seife auf die Bürste usw., in Anwendung kommen.

542. Ausgußbecken reparieren. Habe meinen Ausguß, indem auch alle Glasur abgesprungen war, in der Weise hergestellt, daß ich denselben, nachdem er gut ausgetrocknet war, zuerst mit weißer Ölfarbe und nach dem Trocknen der Farbe zweimal mit weißem Emaillelack gestrichen habe. Dies hält vorzüglich, und der Ausguß ist durch einfaches Ausseifen, ohne Sand, stets sauber.

543. Schwärzen der Hufeisen. Man vermahlt Hornabfälle zu Pulver und verknetet sie dann mit einer ammoniakalischen Kaseinlösung in handliche Formen (viereckige oder runde Stangen) preßt sie und läßt sie hierin erhärten. Die Anwendung der nach dem völligen Trocknen harten Stangen, welche man noch durch kurzes Einlegen in eine 10 %ige Formaldehydlösung weiter härten kann, geschieht dann in derselben Weise wie früher. An Stelle von ammoniakalischer Kaseinlösung kann man auch das Hornpulver mit pulverisiertem Harz oder Asphalt vermischen — nötigenfalls nach schwachem Anfeuchten mit Benzin oder Benzol — und diese Mischung dann in Formen pressen, welche auf über 100° zu erhitzen wären, so daß das Harz oder das Asphalt schmilzt und das Hornfüllmittel fest verkittet. Wenn aber unbedingt ein flüssiges Überzugmittel für die Hufeisen angewendet werden soll, so liegt es doch am nächsten, sich zu diesem Zweck eines Rostschutzöles (Gewehröl, Maschinenfett) oder schließlich eines gewöhnlichen neutralen Mineral- oder Vaselinöles zu bedienen, zumal der hierdurch gewährte Schutz gegen Rostbildung besser und einfacher ist als das Überstreichen der heißen Eisen mit Horn.

544. Küchenausguß. Einem Küchenausguß, von dem die Glasur abgesprungen, kann man selbst leicht und billig ein neues Aussehen verleihen, indem man ihn gut mit Sandpapier ausscheuert, dann mit weißem Farbekitt (beim Maler oder Glaser erhältlich) mittels Spachtel oder Messer alle Vertiefungen glatt ausstreicht, trocknen läßt, mit Sandpapier glatt reibt und mit Emaillelack ziemlich dick überpinselt. Etwa 2 Jahre behält ein so ausgebesserter Ausguß ein nettes Aussehen.

545. Reinigung des Ausgusses. Um den Ausguß gut und billig selbst zu reinigen, nimmt man Salzsäure und Sand, scheuert damit den Ausguß gründlich sauber und läßt ihn dann vollständig austrocknen. Dann Lackieren

wie oben. Um das Ganze zu vervollständigen, lackiert man den Ausguß mit schwarzem Asphalt von außen. Salzsäure und Lack sind billig und bei jedem Drogisten zu haben.

546. Ausguß reinigen. Tauchen Sie einen Lappen in Petroleum und reiben Sie damit den Ausguß täglich nach dem Aufwaschen aus. Die Arbeit ist mühelos und hat auch bei Ausgüssen mit abgesprungener Glasur den besten Erfolg.

547. Schadhafter Ausguß. Wenn der Ausguß nicht mehr neu und die Emaille ausgestoßen ist, so sollte man ihn einfach weiß anstreichen. Nachdem man denselben sauber ausgescheuert hat und der Ausguß vollständig trocken ist, streicht man denselben einmal mit weißer Ölfarbe und zweimal mit Emaillelack. Der Ausguß sieht wie neu aus und ist tadellos sauber und hält sich lange Zeit.

548. Silberspießchen und Papiermanschetten. Diese beiden kleinen Ziergegenstände machen eine ganze Tafel elegant, selbst wenn die einfachsten Speisen damit serviert werden. Man kann die Spießchen aus Speilern oder Holzzahnstochern selbst sehr nett herstellen. Dazu braucht man ein wenig Stanniol, ein wenig Silberschaum und einige kleine Blättchen, wie sie zu den Buletten der Silberhochzeitsgratulationskarten benutzt werden. Die Stäbchen bestreicht man dann mit Dextrin und wickelt glatt mit Daumen und Zeigefinger der rechten Hand streichend, das Stanniol darüber. Dann bedeckt man etwa vorblickende Holzteilchen mit dem Schaum, läßt trocknen und windet zuletzt die Silberblättchen mit ganz feinem Blumendraht an. Ein Schleifchen von grünem oder silbernem Papierband vollendet den Spieß. Man spart damit große Kosten, denn echte sind sehr teuer, und auch die in Delikateß- oder Papiergeschäften erhältlichen stellen sich wesentlich teurer als die eigen fabrizierten. Manschetten für Geflügel- und Kotelettenknochen sind auch sehr gut und leicht selbst zu machen, da sie nur eines Stücks dünner weißer Glanzpappe, sog. Visitenkartenkartons, und etwas weißen oder farbigen Seiden- bzw. Kreppapiers zur Anfertigung bedürfen. Man schneidet aus dem Karton schmale Streifen von etwa 3 cm Höhe und beliebiger Länge, diese wickelt man über den Zeigefinger der linken Hand, nachdem man eine 3fache Franse aus dem Seidenpapier, über der Schere gekräuselt, angeklebt hat. Das so entstandene Band teilt man nun, je nachdem man die Weite der Manschette oder des Geflügelbeinkleidchens haben will, und klebt die Schnittseiten gleichfalls aneinander. So gewinnt man eine reizende Verzierung der Gerichte, und auch der tägliche Tisch kann sich dieser Ausschmückung erfreuen, ohne daß Kosten entstehen.

549. Pfefferkuchenhäuschen. Man befestigt auf einem passenden Brettchen eine Grundform des Häuschens aus weißer Pappe, je nach gewünschter Größe. Nach diesen Pappformen hat man sich den ausgerollten Teig zu schneiden und dann erst backen zu lassen. Fenster und Türen müssen auch bald ausgeschnitten werden. Die einzelnen Teile legt man weitläufig aufs Blech, damit sie nicht zusammenbacken. Die Pfefferkuchenteile werden nun mit Eiweiß und Zucker an die Pappwände geklebt. An die Rückseite der Fenster klebt man rote Gelatine, das Dach wird mit Bonbons, Schokoladenplätzchen u. dgl. ganz nach Geschmack garniert. Zuletzt klebt man noch die

Figuren der Hexe und Hänsel und Gretel fest, die in jedem Konfitürengeschäft erhältlich sind. Das Brett, auf welches das Ganze befestigt wird, ist zuvor mit grünem Papier oder getrocknetem Moos zu schmücken. Ein solches Häuschen bereitet Kindern große Freude. Das Häuschen muß nach Fertigstellung an einem warmen Ort aufbewahrt werden.

550. Gold zu ätzen. Die Goldplatten werden zunächst — gleichgültig, nach welchem Verfahren man arbeitet — durch Abwaschen mit Benzin von Fett und Schmutz befreit und dann mit einem sog. Ätzgrund versehen. Hierauf wird die Zeichnung mit Hilfe einer Radiernadel oder eines Grabstichels aufgetragen, wobei an den betreffenden Stellen das Metall freigelegt wird. Ist eine größere Anzahl von Goldplatten mit derselben Zeichnung zu versehen, so kann man sich zweckmäßig des photographischen Verfahrens oder des Umdruckes bedienen. Als Ätzgrund dient gewöhnlich ein Asphaltlack oder ein Gemisch aus 2 Teilen weißem Wachs, 2 Teilen Mastix und 1 Teil Asphalt oder aus 4 Teilen Wachs, 4 Teilen Asphalt, 1 Teil Pech und 1 Teil Burgunder Harz. Der Ätzgrund wird in 1 Stückchen Taffet eingelegt und damit die erwärmte Platte überstrichen. Um beim Ätzen auf chemischem Wege die Platten nicht auch auf der Rückseite mit Ätzgrund überziehen zu müssen, umgibt man sie gewöhnlich mit einem Rand aus einem Gemisch von 8 Teilen gelbem Bienenwachs, 10 Teilen Fichtenharz, 2 Teilen Rindtalg und 10 Teilen Terpentin und gießt die Ätzflüssigkeit in den dadurch gebildeten Napf. Als solche dient für Gold verdünntes Königswasser (1 Teil Salpetersäure und 3 Teile Salzsäure). Nach erfolgter Ätzung wird gut mit Wasser abgespült, der Rand entfernt und der Ätzgrund mit Benzin oder Terpentin abgewaschen. — Das Ätzen auf galvanischem Wege erfolgt durch Einhängen der Platten als Anoden in ein Bad aus Goldchlorid oder einer 10—20 %igen Zyankaliumlösung. Es genügt ein Strom von 2—3 Volt. Das galvanische Ätzen hat den Vorteil, daß ein Unterfressen des Ätzgrundes nicht eintritt, wie es bei dem beschriebenen Verfahren leicht der Fall sein kann. Bei Verwendung der billigeren Zyankaliumlösung hält sich aber der Ätzgrund schlecht und gibt so leicht Anlaß zu Mißerfolgen. — Das abgelöste Gold läßt sich bei beiden Verfahren als Goldchlorid oder -zyanid wiedergewinnen. — Um die Zeichnungen besser hervortreten zu lassen, bedient man sich sog. Einsetzlacke, welche auf die fertig geätzten Platten aufgetragen und — noch bevor der Lack eingetrocknet ist — wieder abgewischt werden. Hierbei bleibt der Lack in den Vertiefungen zurück.

551. Kunstholzplatten von gepreßten Sägespänen. Die Mischung des fein pulverisierten Harzes mit Sägespänen müßte in geeigneten Formen einem Druck von annähernd 1000 kg pro Quadratzentimeter ausgesetzt werden, wobei durch die auftretende Erwärmung das Harz schmelzen und hierdurch die Verkittung herbeigeführt würde. Ist die Färbung der gepreßten Platten ohne Belang, so lassen sich an Stelle von Harz auch Asphalt, Mittelpech oder ähnliche Produkte verwenden. Wenn ein derartig hoher Druck nicht angewendet werden kann, so müßte man die Sägespäne mit Auflösungen von Harz in Spiritus, Benzin oder dgl. tränken und dann längere Zeit unter einem durch entsprechende Versuche festzustellenden Druck belassen, bis das Harzlösungsmittel ver

dunstet ist. In diesem Fall könnte man auch an Stelle von Harzlösungen Leim- oder Kaseinlösungen anwenden, doch würde hierdurch die gewünschte leichte Brennbarkeit der Platten etwas beeinträchtigt werden.

552. Gebrauchswasserentnahme aus Heizwasserbehältern. Einer Warmwasserheizung darf unter keinen Umständen Gebrauchswasser entnommen werden. Außer schwieriger Kontrolle des Wasserinhaltes, Zirkulationsstörungen usw. wird durch das ständige Nachfüllen immer neuer Kesselstein gebildet, der neben schlechter Wärmeleitung auch die Gefahr des Durchbrennens des Kessels mit sich bringt.

553. Farbband für Schreibmaschinen. 30 Teile fettlöslichen Farbstoff löst man unter Erwärmen in 45 Teilen Ölsäure; wenn sich alles gelöst hat, fügt man 500 Teile Rizinusöl zu und mischt gut durcheinander. Mit dieser Farbe imprägniert man die Bänder, wobei darauf zu achten ist, daß sie weder zu viel noch zu wenig Masse erhalten, die Beurteilung geschieht am besten mit Hilfe einer Probe in der Schreibmaschine; erhält man nur schwache Buchstaben, so ist zu wenig Masse vorhanden, sind die Buchstaben breit und verschwommen, so ist zu viel Masse vorhanden.

554. Schimmel an den Wänden. Etwas Kochsalz löse man in Salmiakgeist auf und betupfe damit die Wände, wo sich Schimmel ansetzt; er wird sofort verschwinden.

555. Türsicherung. Man führt mittelst eines Drahtes, der an der inneren Türklinke befestigt wird, eine gebogene Haarnadel in das Schlüsselloch und steckt sie abends hinein. Die Spitzen biegt man nach außen über das Schlüsselloch. Es kann kein Schlüssel von außen hineingesteckt werden.

556. Zeitungspapier im Haushalt. Das leidige Großreinemachen verschlingt Wischtücher in Menge; da ist es gut zu wissen, daß Fensterscheiben und Spiegel sich außerordentlich gut mit Zeitungspapier (leicht mit Spiritus angefeuchtet) putzen lassen. Man knüllt es in einen großen Ball zusammen, damit man recht viel in der Hand hat, und wird sich wundern, wie tadellos blank die Scheiben werden. Häufig sitzt ein Nagel, der ein Bild oder einen Spiegel halten soll, recht locker in der Wand, letztere bröckelt bei jedem Versuche, den Nagel fester einzuschlagen, womöglich ab. Da ist Zeitungspapier ein wahrer Retter in der Not; man taucht es in Wasser und schlägt mit dem Hammer so viel davon in das Loch, das man mit dem Nagel noch erweitern kann, als nur hineingehen will. In das noch nasse Papier schlägt man alsdann den Nagel hinein. Ohne Sorge kann man, sobald die Papiermasse getrocknet ist, Bild oder Spiegel anhängen, der Nagel hält fester als zuvor. Unter dünne Teppiche gelegt, trägt Zeitungspapier dazu bei, die Wärme zu erhöhen, gleichzeitig schützt es gegen Motten und verhütet die Staubbildung unter den Teppichen. Sehr empfehlenswert ist für solche, die an kalten Füßen leiden, Zeitungspapier, das man mehrfach zusammenlegt, um nach der Form der Stiefel Sohlen daraus zu schneiden, die angenehm die Füße warm halten und denselben Zweck erfüllen wie die gekauften Papiersohlen, dabei aber nichts kosten. Schwarze Stiefel lassen sich schön glänzend reiben mit Zeitungspapier, man spart Bürste und Wichse; selbstverständlich muß man vorher den Schmutz mit feuchtem Lappen abreiben.

557. Besenstiele. Den Stiel sollte man nicht mit einem Nagel, sondern mit einer dünnen, langen Schraube am Besen befestigen, das Holz zersplittert nicht und leichteres Auswechseln ist möglich.

558. Goldrahmen aufzufrischen. Die Goldrahmen sind zunächst mittels reinen Wassers und Schwamm vom Schmutz zu reinigen. Liegt Ölvergoldung vor, so kann die Reinigung auch mittels weicher Bürste erfolgen. Nach dem Trocknen mittels weichen Lappens kann man den Glanz wieder herstellen durch Lackieren der Rahmen mit einem Goldlack. Ein solcher besteht z. B. aus 10 Teilen Gummigutt, 25 Teilen Mastix, 28 Teilen Körnerlack, 1 Teil Safran und 150 Teilen Weingeist.

559. Gleichmäßiges und schnelles Ölen der Fußböden. Man erhitzt Firnis bis zum Kochen in einer alten Schale, bewickelt einen ausrangierten Schrubber, von dem man alle etwa noch vorhandenen Borsten abschneidet, mit Wollzeug, taucht ihn leicht in den heißen Firnis und reibt kräftig auf dem Holz. Das heiße Öl verteilt sich besser und dringt mehr in den Boden ein als kaltes; mit dem Schrubber arbeitet man schneller und gleichmäßiger, als mit dem Pinsel, bei dem man nicht genügend Kraft anwenden kann.

560. Bohnern geölter Türen. Sie erhalten dadurch nicht nur einen schönen, matten Glanz, sondern das häßliche Abgreifen der Ölfarbe wird vermieden, da zunächst nur die dünne Wachsschicht angegriffen wird, die durch öfteres Bohnern leicht zu ersetzen ist. Noch haltbarer wird der Anstrich, wenn man durch den Maler der Farbe etwas in Terpentin gelöstes Wachs zufügen läßt. Alle Flecke, Fingerabdrücke usw. sind leicht durch einen Tropfen Terpentin zu entfernen.

561. Eisenhaltiges Wasser zu klären. Das stark eisenhaltige Wasser kann man am einfachsten durch Belüftung klären, wobei das Eisen, welches in Form von kohlensaurem Eisenoxydul im Wasser enthalten ist, durch die Berührung mit der Luft oxydiert wird und als brauner Niederschlag ausfällt. Dieser wird durch eine geeignete Filteranlage zurückgehalten, so daß das Wasser klar abläuft. Zu diesem Zweck müssen Sie das Wasser aus einer Brause in fein verteiltem Zustand aus beträchtlicher Höhe in einen Behälter mit Kies herabfließen lassen. Das Eisen schlägt sich auf dem Kies nieder. Die Brausen und der Kies sind von Zeit zu Zeit zu reinigen. Vielfach geschieht das Enteisen auch durch eine sog. Enteisungspumpe, eine Pumpe, die beim Saugen zugleich Luft mit ansaugt und das Wasser durch ein Filter drückt.

562. Allerlei Fleckmittel. Flecken von Malerfarbe lassen sich von Linoleum leicht durch Abwaschen mit lauem Wasser entfernen, dem etwas Salmiak zugesetzt ist. — Ölflecke in Dielen und in Stoffen entfernt man durch Terpentin-Spiritus. — Die Asche von Glühstrümpfen ist nicht nur das beste zum Putzen aller Metallwaren, auch aus Gold und Silber, sie hat sich auch vorzüglich als Putzmittel für Spiegel und das Glas der eingerahmten Bilder erwiesen; ich kenne zu diesem Zwecke nichts besseres. — Silbergeräte, die als Zimmerschmuck aufgestellt sind, bestreicht man alle 4 Wochen vermittels eines Schwammes oder Pinsels mit Salmiakgeist und läßt sie so 1 Stunde lang stehen. Dann reibt man sie mit einem wollenen oder Lederlappen blank. Die Wirkung ist überraschend.

563. Emailtöpfe, die undicht geworden sind, auszubessern. Man nimmt ein Bügeleisen als feste Unterlage, dann eine zu dem Loch passende Kupferniete und vernietet das Loch gut von einer Seite. Wir haben unsere Töpfe auf diese Weise noch jahrelang erhalten.

564. Künstlicher Rauhreif. Um Tannenzweigen einen künstlichen Rauhreif zu geben, überstreicht man die betreffenden Stellen mit einer Lösung Dextrin und überstreut dieselben dann mit einer Mischung von Borsäure und Alaun. Ein Weihnachtsbaum so überstreut, müßte sehr gut aussehen, die Arbeit würde aber mühevoll sein und eignet sich darum nur für kleine Bäumchen.

565. Hölzerne Waschgefäße. Um hölzerne Waschgefäße, die im Sommer fast nach jeder Wäsche undicht werden, rasch zu dichten, tut man gut, die Dauben innen und außen längs den Fugen langsam mit kochendem Wasser zu begießen. Dieses bringt das Holz zum baldigen Aufquellen und bewirkt so viel rascher eine Dichtung, als es durch Einlassen von kaltem Wasser möglich ist.

566. Weiße Bestecke. Weiße Messer- und Gabelhefte dürfen niemals in das heiße Spülwasser gelegt werden. Man reinigt sie durch Abreiben mit einem Seifenlappen, spült mit kaltem Wasser ordentlich nach, trocknet sie und reibt die Hefte der gereinigten Bestecke noch mit einem wollenen Lappen nach, den man in präparierten kohlensauren Kalk oder auch in Schlemmkreide getaucht hat. So behandelte Elfenbein- und Knochenhefte behalten ihre weiße Farbe sowohl als ihre Politur.

567. Spiritusglühlicht. Seit einigen Jahren hat man Spiritus-Glühlichtbrenner im Gebrauch und ist mit denselben sehr zufrieden. Es gibt von diesem Fabrikat 2 Sorten: Brenner H. S. 2 (50 Kerzen Lichtstärke) und ca. 3½ Pf. Verbrauch pro Stunde; H. S. 1 (30 Kerzen Lichtstärke) und ca. 2 Pf. Verbrauch pro Stunde. H. S. 1 genügt für 1 kleineres Zimmer vollkommen. Man kann sie für 14 linige und 10 linige Brenner bekommen. Durch zweimaliges Niederdrücken des Pumphebels und Entzünden des Spiritus, der durch Pumpen in den Brenner gelangt, entfaltet sich großartiges Licht. Nur darf man das Bassin nicht ganz leer brennen lassen, da sonst der Docht zu fest wird. Sollte der Strumpf nach längerem Gebrauch im Glühen nachlassen, so ist nur der Docht zu erneuern, was man selbst machen kann.

568. Petroleumglühlicht. Das Petroleumglühlicht kann nach jahrelanger Erfahrung empfohlen werden. Bei täglicher Reinigung, namentlich des Vergasers, übertrifft die Leuchtkraft der 14 linigen Lampe die des Gasglühlichts, wobei sie pro 6 Stunden ungefähr ½ l Petroleum verbraucht.

569. Gasglühlichtstrümpfe. Gasglühlichtstrümpfe kann man nicht reparieren, man muß beschädigte Strümpfe schleunigst entfernen, da sonst auch noch die Zylinder zerstört werden. Glühstrümpfe werden auf folgende Weise angefertigt: Man tränkt ein Gewebe mit den Lösungen gewisser Metalle. Das so behandelte Gewebe wird geglüht, wobei die Gewebefaser verbrennt und an ihrer Stelle verbleibt ein entsprechendes Netzwerk, das nur noch aus jenen Salzen besteht. Ein solches Gerüstwerk ist aber sehr empfindlich und nicht versandfähig. Um es zu festigen, überzieht man die Strümpfe mit dem sog. Tauchfluid, dies ist eine Kollodium-

sung, die leicht verbrennbar ist; soll nun der Strumpf in Gebrauch genom-
en werden, dann wird dieser Lack, nachdem man den Strumpf auf den Bren-
er gesetzt hat, durch Abbrennen entfernt, man hat dann wieder das aus
nen Salzen bestehende Gerüstwerk. Die Reste der zerstörten Glüh-
rümpfe bilden ein sehr feines Pulver, das man noch zum Putzen von
Schmucksachen usw. verwenden kann.

570. Winke für Laubsägearbeiten. Um die Zeichnungen recht
eutlich auf das Holz pausen zu können, empfiehlt es sich, das Holzwerk vorher
ut zu glätten, da auf grobfurchigen Flächen die Vorlagen schon bei einmaligem
Gebrauch fast gänzlich verdorben sind. Außerdem ist es nicht möglich, auf
auhem Holz die glatten Striche der Vorlagen genau einzuhalten, weil der
Stift immer wieder an den groben Holzfurchen Widerstand findet, so daß eine
ngenaue Vorzeichnung entsteht, die beim Sägen zu Fehlern Anlaß gibt.
n Schmiergelpapier, und zwar in den mittelfeinen Sorten, hat man ein
orzügliches Schleifmittel. Das Abschleifen muß erst der Breite nach, d. h.
egen die Sägefurchen, und dann der Länge nach stattfinden. dann wird
auber abgestäubt und das Holz mit etwas feinstem Kolophoniumpulver
nd Watte gut abgerieben und zuletzt mit einem runden, glatten stählernen
der gläsernen Gegenstande kräftig nachpoliert, wodurch es eine schöne,
leichmäßige Fläche erhält, auf der es sich vorzüglich pausen, ja sogar direkt
nit Feder und Tusche oder mit weichem Bleistift wie auf Papier zeichnen
äßt, ohne daß die Tusche ausläuft. Die Pausenstriche entfernt man mit
Tinten-Radiergummi. Sollen die zusammengefügten Laubsägearbeiten
in schönes, glänzendes Aussehen erhalten, so können sie mit Firnis überstrichen
verden; denn die Kolophoniumpolitur als Grundierung verhindert das
Einziehen des Firnisses in das Holz. Schließlich sei noch erwähnt, daß das po-
ierte Holz beim Sägen nicht so leicht faserl, wodurch die Schnitte egaler und
er auszusägende Gegenstand sauber wird.

571. Spiegel herzustellen. Aus Glasscheiben Spiegel herstellen,
ann man im allgemeinen nicht, da sie für gewöhnlich nicht geschliffen sind
nd dann ein schlechtes Bild wiedergeben. Das Belegen des Glases geschieht
olgendermaßen: Auf einer Marmor- oder Eisenplatte wird Staniol sorg-
ältig ausgebreitet, geebnet und mit wenig Quecksilber (Gift!) bestrichen.
Dann läßt man es eine Weile stehen, bis sich ein Amalgam gebildet hat. Darauf
ringt man eine 2 mm hohe Quecksilberschicht, auf die man dann die Scheibe
gt. Diese wird nun durch aufgelegte Gewichte niedergedrückt, daß das über-
üssige Quecksilber austritt. Nach einiger Zeit neigt man die Platte, damit
ie Menge Quecksilber, die nicht am Glase heftet, abläuft. Zum Schutze wird
ie Rückseite dann mit Mennige bestrichen. Bei Spiegeln für Dekorations-
wecke, bei denen es nicht auf sorgfältigste Ausführung ankommt, kann man
as Quecksilber durch ein durchsichtiges Bindemittel (Quittenkerne) ersetzen.
Diese Spiegel besitzen natürlich nicht den Glanz der vorhergehenden.

572. Gründliche Auffrischung eines Kinderwagens. Man nehme
en Wagen auseinander und lasse die einzelnen Teile eine Zeitlang unter
Petroleum stehen, damit die Farbe etwas aufweicht. Dann bearbeite die
och nassen Teile kräftig mit nicht allzu grobem Sandpapier, bis die Farbe
erschwunden ist, und schleife mit Bimsstein nach, wodurch die vorhandenen

Kratzer beseitigt werden. Hierauf die Teile ordentlich abwaschen und gut trocknen lassen. Dann streiche alles mit hellblauer Grundfarbe; ist diese trocken, überstreiche man recht vorsichtig mit dem gewünschten Blau. Damit die Farbe schnell eintrocknet, kann man etwas Sikkativ zusetzen. Zum Lackieren nehme man am besten Möbellack. Eisenteile können mit Eisenlack angestrichen werden, was sehr gut aussieht.

573. Kinderwagen aufzuarbeiten. Wenn der Kinderwagen nur oberflächlich verkratzt ist, so genügt meist ein leichtes Überstreichen mit Spiritus, um alle Schrammen verschwinden zu lassen. Sind die Beschädigungen des Anstrichs stärker, so reiben Sie den Wagen mit lauwarmem Seifenwasser leicht ab, wischen mit trockenem Tuch nach, lassen ihn ganz trocken werden und lackieren ihn mit gutem farblosen Spirituslack. Das Lackieren muß schnell geschehen, Strich bei Strich muß der nicht zu volle Pinsel geführt und eine schon angestrichene Stelle nicht nochmals überpinselt werden. Die zu lackierende Fläche muß möglichst wagerecht gelegt werden, da der Lack die Neigung hat, zu fließen.

574. Helleichene Möbel zu reinigen. Zuerst reinige man die helleichenen Möbel mit einem in frisches Wasser getauchten, gut ausgewundenen Tuch gründlich von allem Staube, lasse sie gut trocknen und reibe sie dann mit weißer Parkettwichse ganz dünn und gleichmäßig ein. Hierauf poliere man mit einem wollenen Tuche tüchtig nach und bürste sie schließlich mit einer Bürste ab.

575. Eichenmöbel zu reinigen. Man nehme auf einen wollenen Lappen einige Tropfen weißes Paraffinöl, reibe damit die eichenen Möbel ab, und reibe mit einem trockenen wollenen Lappen nach.

576. Futterhalter für gefiederte Gäste. Ein Baumstamm in Höhe von etwa 1 Meter wird glatt oben abgesägt und mit einem rings etwa 10 cm überragenden Blechdeckel, der mit Haken versehen ist, benagelt. Der Blechdeckel schützt das Futter vor Regen. An die Haken hängt man Speckschwarte, Fleischbrocken usw. Die Sitzstangen werden so angebracht, daß die Vissen leicht erreichbar sind. Auf dem Deckel streut man Körner und Brosamen.

577. Rissige Möbel selbst auszubessern. Manche Möbel tragen schon bei einem rascheren Wechsel der Zimmertemperatur Risse davon, noch häufiger leiden sie bei heißer Sommertemperatur, und im Winter bei überheizten Zimmern. Zu beseitigen sind solche Risse nicht, aber man bessert sie gut aus, indem man echtes Bienenwachs in den Fingern weich knetet und in die Spalten drückt. Das überflüssige Wachs wird mit einem Messer vorsichtig wieder abgehoben. Durch Überstreichen mit dem Finger oder einem feinen Läppchen erreicht man auf dem eingestrichenen Wachs einen polituartigen Glanz, so daß die Füllung der Holzmasse gleicht.

578. Herrenschuh aus Fellen. Für die zu Leder bestimmten Felle eignen sich am besten die Sommerfelle, da sich zu dieser Zeit die Kraft und der Kern im Leder befindet. Für Pelzsachen können nur Winterfelle Verwendung finden. Es wird geraten, zur Verarbeitung nur gute Felle zu verwenden; minderwertige gebe man an eine Filzfabrik. Man ließ aus Kaninchenfellen Herrenschuhe machen; sie haben doppelt so lange gehalten, wie ein Paar gekaufte. 4 Felle gehören zu 1 Paar Schuhe.

579. Kinderwagenräder für Sportwagen. Nachdem man die ummireifen von dem Kinderwagen losgelöst und von dem noch anhaftenden ten Gummikitt befreit hat, paßt man sie den Rädern des betreffenden Sport- agens an, indem man sie auseinander schneidet, entsprechend verkürzt und re Enden möglichst flach abschrägt. Zum Befestigen des Gummireifens uft man sich am besten einen der gewöhnlich in Fahrradhandlungen erhält- chen Gummikitte; 100 g werden reichlich genügen. Diesen Kitt macht man in nem alten Topf auf offenem Feuer flüssig. Nun schraubt man möglichst ie Räder des Sportwagens los, streicht mit dem flüssigen Gummikitt die Rad- lgen gut aus und drückt die Gummireifen fest auf; endlich bestreicht man auch ie abgeschrägten Enden mit Kitt. Damit er sich wirklich fest mit dem Gummi- ifen verbindet, erhitzt man die Radfelgen über einer Gas- oder Spiritus- amme, indem man die Räder langsam dreht. Ist der Kitt wieder flüssig eworden und will herausquellen, so hört man mit dem Erhitzen auf. Man chte besonders darauf, daß die Gummireifen fest am Rade sitzen. Man drücke e deshalb gut an und umwickele das Ganze noch fest mit einer Schnur. Nach em Erkalten des Kittes kann man die Räder wieder an der Achse des Wagens efestigen, lasse ihn aber ungefähr einen Tag zum vollständigen Trocknen ehen. — Anstatt des Gummikittes wird auch noch empfohlen, einen Brei us venetianischem Terpentin (in Drogerien erhältlich) und Leim zu bereiten nd in heißem Zustande in der oben angegebenen Weise die Radfelgen damit u bestreichen.

580. Gummireifen am Wasserleitungsbecken. Abspülen von Ge- hirr an der Wasserleitung oder beim Ausgießen von Flüssigkeiten veranlaßt äufig eine einzige hastige Bewegung, daß das Gefäß gegen den eisernen Rand der Wasserleitung gestoßen und dadurch beschädigt wird. Diesem Übel- ande ist leicht abzuhelfen, wenn man um den eisernen Rand des Ausguß- eckens einen Gummireifen befestigt. Man bekommt einen solchen für wenig Geld bei jedem Klempner. Auch läßt sich ein alter Fahrrad- oder Kinder- agenreifen leicht für diesen Zweck verwenden.

581. Gebeizte Möbel dürfen nur trocken gereinigt werden, da Wasser, Salmiakgeist usw. die Beize wegnimmt. Man reinigt sie durch kräftiges lbreiben mit wollenem Lappen; zur Reinigung von Vertiefungen der Schnitz- nd Dreharbeiten, wohin man mit dem Lappen nicht dringen kann, bedient an sich einer scharfen Bürste. Fettflecken, festgesetzten oder erhärteten Staub ntfernt man mittels eines leinenen, mit etwas Terpentinöl befeuchteten appens. Das Terpentinöl greift die Beize nicht an, nimmt aber die Wachs- litur weg, weshalb man gut tut, die so behandelten Stellen gleich wieder wachsen. Nach dem Reinigen erhalten die Möbel durch Neuwachsen ein anz vorzügliches Aussehen. Dazu nimmt man die käufliche Möbelwachs- üssigkeit, oder auch wohl gewöhnliche Bohnermasse. Ersterer ist der Vorzug geben, denn die Möbel behalten den damit erzielten Glanz länger. Die Wachsflüssigkeit wird ganz dünn über die Möbel gestrichen und nach dem erdunsten des Lösungsmittels tüchtig verrieben, bis die Möbel glänzend nd. Die Möbelwachsflüssigkeit kann man leicht selbst herstellen. 50 g weißes Wachs bricht man in kleine Stücke und übergießt es in einer passenden Medizin- lasche mit 200 g Terpentinöl und 15 g gekochtem Leinöl. Die Lösung erfolgt

bei öfterem Umschütteln in 1—2 Tagen rascher, wenn man durch Einstellen der Flasche in ein Gefäß mit warmem Wasser den Inhalt derselben etwas erwärmt.

582. Schwarzgewordener Ofen-Nickelaufsatz. Es empfiehlt sich, ihn mit Silberbronze (nicht mit Wasser, sondern mit Bronzeöl eingerührt!) zu streichen. Ein Lackieren des Ofens ist nicht anzuraten, weil er dann stark riecht, wenn er geheizt wird. Sollte er nur selten geheizt und also lackiert werden können, so müßte er vorher mit Sandpapier abgerieben und dann mit roter Mennige (giftig! In jeder Drogenhandlung mit dem dazugehörigen Öl billig zu haben.) vorgestrichen werden, ehe schwarzer Eisenlack aufgetragen wird, weil sonst der Lack zu schnell wieder abspringt und der Rost sich durchfrißt.

583. Angelaufenes Nickel reinigt man mit denaturiertem Spiritus, dem man auf eine Tasse voll etwa 20 Tropfen Schwefelsäure zugesetzt hat, indem man mit einem damit befeuchteten Lappen so lange leicht darüberfährt, bis der Beschlag weg ist, dann gut nachtrocknet. Das Haltbarste ist immer pulverisierter Graphit, da derselbe durch die Hitze nicht zerstört wird. Das Lackieren hält nicht lange, weil die harzigen Bestandteile des Lackes bald verbrennen, wobei sie außerdem einen häßlichen, in die Augen beißenden Geruch verbreiten.

584. Reinigung von angelaufenem Nickel. Zum Reinigen eines schwarz gewordenen Ofenaufsatzes aus Nickel macht man einen Brei von Wienerkalk und Salmiakgeist, bestreicht damit den Ofenaufsatz und beläßt ihn einige Zeit darauf. Dann wird die Masse entfernt und der Ofenaufsatz mit einem weichen Tuch abgerieben und danach mit weichem Leder poliert. Das Verfahren wird ev. wiederholt. Der eigentliche Ofen, der rostig geworden ist, wird mit einer Mischung aus Zinnasche und gepulvertem Hirschhornsalz, die mit Spiritus angerührt wird, geputzt und mit Löschpapier abgerieben. Um weiteres Rosten zu vermeiden, überzieht man den Ofen mit einem farblosen Lack.

585. Küchenlinoleum zu behandeln. Küchenlinoleum behandelt man am besten durch tägliches Kehren und darauffolgendes Aufwaschen mit kaltem, reinem Wasser. Danach wird das Linoleum mit einem reinen Tuche trocken gerieben, damit von dem Putzwasser nichts auf demselben zurückbleibt. Bei einer solchen Behandlungsweise genügt ein jährlich dreimaliges Aufwaschen mit warmem Wasser und milder Seife (Linoleumseife). Man verwende, weil zu scharf, weder Schmierseife noch Soda. Ist dann das Linoleum trocken, reibe man es mit warmem Leinöl kräftig ein.

586. Blankmachen von Linoleum. Das Küchenlinoleum bestreiche man alle Vierteljahre mit Gummiöl (in allen Drogerien erhältlich); doch alle Sonnabende bestreiche man dasselbe nach gründlichem Reinigen mit Milch, was das Linoleum schön blank erhält.

587. Politur für schadhafte alte Möbel. Um alten Möbeln, deren Politur völlig schadhaft und unansehnlich geworden, wieder ein schönes wie neues Aussehen zu geben, dürfte sich das Auftragen von folgender Politurmasse empfehlen. In einen ganz reinen, eisernen Tiegel oder auch neuen, irdenen Topf gibt man 100 g weißes oder auch gelbes Wachs und 200 g reines

Terpentinöl, stellt beides zusammen auf ein gelindes Feuer, läßt es sich lösen und verrührt es tüchtig. Vom Feuer genommen, muß die Masse dann weiter gerührt werden, bis sie ganz kalt geworden ist. Nun taucht man einen Lappen in die Masse und verreibt sie tüchtig auf dem zu polierenden Möbel. Dasselbe erhält sofort ein schönes, glänzendes Aussehen. Mit einem alten, weichen Leinenlappen noch kräftig rund darüber gerieben und poliert, wird der schöne Glanz immer noch intensiver. Man hat mit dieser selbstbergestellten Politurmasse schon manches schadhaft aussehende Möbel erneuert.

588. Auffrischen alter Möbel. Als Mittel zum Zweck dient feine, weiße Stärke, die man zu Pulver stößt und mit Speiseöl zu einem dünnen Brei mengt. Mittels eines in diesen Brei getauchten Watte-bausches wird die zu polierende Fläche sodann abgerieben und mit einem feinen, weichen Woll- oder Lederlappen nachpoliert. Sowohl Fliegen-schmutz als andere Flecken verschwinden schnell und spurlos und die Fläche wird, ohne sonderliche Kraftanstrengung, spiegelblank.

589. Nickelgeschirr. Ich erhalte mein Nickelgeschirr dadurch sehr blank und glänzend, daß ich es täglich in sehr klarem, heißem Wasser reinige und nach dem Abtrocknen mit einem Putzleder abreiben lasse. Jeden Sonn-abend wird es außerdem in einer Salmiaklösung (2 Eßlöffel Salmiak auf 1 l Wasser) gewaschen, mit reinem Wasser nachgespült und darauf mit einem in staubfein pulverisierte Kreide getauchten Putzleder nachgerieben.

590. Abflußrohr zu reinigen. Eine total verstopfte Abflußleitung wird gereinigt durch das Hineinschütten von etwa 5 l kochenden Wassers, in das man ¼ kg Salz aufgelöst hat.

591. Fensterscheiben schnell zu putzen. Um Fensterscheiben recht schnell und glänzend zu putzen, schüttet man in lauwarmes Wasser ungefähr 1 Eßlöffel Petroleum. Das Glas, damit geputzt, wird sofort rein. Das Tuch zum Nachreiben bleibt sauberer und trockner wie bei jedem anderen Verfahren.

592. Rote Tinte selbst herzustellen genügt für 5 Pf. Anilinpulver in ½ l abgekochten Wassers.

593. Wasser in Vasen mit Blumen vor Fäulnis zu schützen. Das Wasser in Vasen und Gläsern, in denen Blumen aufgehoben werden, muß täglich erneuert werden, sonst entwickeln sich leicht Fäulniskeime. Man sollte stets etwas Kochsalz und ein Körnchen übermangansaures Kali dem Blumenwasser zufügen, die Blumen halten sich länger, und das Faulen des Wassers wird auch erschwert.

594. Kaffeemühlen zu reinigen. Wenn sich in der Kaffeemühle in-folge feuchter Kaffeebohnen Schmutz angesetzt und das Mahlen dadurch schwer vor sich geht, so ist dem dadurch leicht abzuhelfen, daß man heißes Wasser hineingießt und den Schwengel schnell umdreht. Der Schmutz fließt ganz leicht ab.

595. Weiße Felle zu reinigen. Man reibt dazu gute Kernseife und verkocht sie vollständig in Wasser. Seifenteile dürfen nicht herumschwimmen. Von dieser starken Brühe gießt man einen Teil in warmes, nicht heißes Wasser

und drückt darin das Fell öfters durch. Dies wiederholt man, bis das Fell rein ist. Dann wird es in klaren Wassern nachgespült, bis dieses ganz rein abläuft. Ist das Fell an der Luft getrocknet, so wird es mit Stärkemehl bestreut, vorsichtig ausgekämmt und gut geklopft.

596. Blindgewordene Möbel aufzufrischen. Man löst in entsprechend großer, gut verschließbarer Flasche durch Umschütteln: 15 g in kleine Stücke zerschlagenes gelbes Wachs in 120 g Benzin, und fügt der Lösung 50 g Terpentinöl zu. (Anwendung von Wärme, zur Beschleunigung der Lösung, sowie Benutzung von künstlichem Licht, bei Anwendung derselben, ist, der Gefährlichkeit des leicht entzündbaren Benzins wegen, zu vermeiden.) Mit dieser dicklichen Flüssigkeit wird ein kleiner Teil des Möbelstückes bestrichen und dann mit alter, weicher Leinwand, die weder Nähte noch Kanten haben darf, so lange kräftig poliert, bis der erwünschte Glanz erlangt ist. Sollte die aufgetragene Wachsmasse an einigen Stellen durch Verdunsten der Flüssigkeit zu hart geworden sein, so befeuchte man den Polierlappen mit etwas Terpentinöl und reibe hiermit diese Stellen nach.

597. Vorsicht beim Lichtanzünden. Man ist im Finstern so leicht geneigt, das Feuerzeug hoch zu halten; damit können aber arge Verbrennungen in Gesicht oder Augen durch abspringende Zündmasse eintreten. Man halte beim Feueranstreichen das Zündholz so weit wie möglich von sich ab; namentlich bei den sogenannten schwedischen Zündhölzern ist durch das herumsprühende chlorsaure Kalium ein Schaden möglich.

598. Weißen einer Zimmerdecke. Eine Zimmerdecke wird geweißt am besten wie folgt: Die Decke wird unter Benutzung eines Quastes mit Seifenwasser abgewaschen oder, wenn sie sehr schmutzig ist, mit einem Spachtel abgekratzt. Dann kocht und durchsiebt man Isländisch Moos (1 Handvoll für eine Decke), löst Kreide (6—8 Pfd.) in Wasser auf, gibt etwas Blau (wie beim Wäscheblauen) und dann das Moos hinzu. Danach verdünnt man das Ganze mit Wasser, bis es gut streichbar ist.

599. Weißen einer Zimmerdecke. Man löst 5 Pfd. Schlemmkreide in lauem Wasser auf, kocht 3 Löffel Kartoffelmehl zu dicker Stärke (ein eigroßes Stück Soda hat man im Stärkewasser aufgelöst) und schüttet die Stärke zu der aufgelösten Schlemmkreide. Die Flüssigkeit darf nicht zu dick sein, doch so, daß die Farbe deckt; wer es liebt, kann etwas Blau zufügen.

600. Vorsichtsmaßregeln beim Bohnern. Die Bohnerbürsten haben ein Gestell von Eisen, das bei unvorsichtigem Gebrauch die Unterteile der Möbel gefährdet. Ein Stück Filz, das mit Syndetikon oder Leim, dem etwas dickes Terpentin zuzusetzen ist, auf das Oberteil der Bürste geklebt wird, gibt sicheren Schutz. Auch eine mit Watte gepolsterte Auflage von Fries kann genommen werden. Man näht sie auf die Bürste fest, indem man die Fäden durch die Zwischenräume führt, die sich zwischen den Borsten befinden.

601. Wachspuppenköpfe zu reinigen. Ich streiche frische Butter auf ein leinenes Läppchen und reibe damit behutsam den Kopf ab. Die verblaßten Wimpern und Augenbrauen färbe ich mit einer am Lichte gekohlten ungeschälten Mandelspitze schwarz. Hat die Puppe ihre roten Bäckchen eingebüßt, so färbe ich die Wangen mit roter Schminke oder Lippenpomade, oder auch gewöhnlichen Wasserfarben und Gummiarabikum.

602. Wachspuppenköpfe reinigen. Man reinigt den Kopf einer Wachspuppe mit einem Leinenlappen, der mit Spiritus befeuchtet wird. Hat der Kopf Flachshaare, so fette sie mit feinem Öle ein und bürste sie mit einer Bürste schön gleich. Löckchen brenne man mit einem überkühlten Eisen.

603. Wachsköpfe zu reinigen. Puppenwachsköpfe reinige man mit einigen Tropfen Provenceröl, und zerreibe dieselben mit einem Flöckchen Watte oder einem weichen Läppchen auf dem Puppenkopfe gleichmäßig, bis der Schmutz sich vom Wachs ganz abgelöst hat. Dann wische das überflüssige Fett mit einem reinen Tuche sauber ab und bestäube den Kopf mittels einer Puderquaste mit weißem Puder. Die Wangen färbe mit einem Stücke Watte und Schminkpulver; ist dieses nicht zur Hand, so tut pulverisierte Karminfarbe dieselben Dienste. Die Lippen male mit einem feinen Pinsel und Karminfarbe rot, die Augenbrauen mit Sepiabraun.

604. Verrostete Bügeleisen. Um Bügeleisen, deren Unterseite verrostet ist, zu reinigen, müssen sie erwärmt und mit Paraffin eingerieben werden. Auf diese Einreibung wird trockenes, fein gestoßenes Tafelsalz gestreut und nun auf einer Unterlage von Zeitungspapier, deren oberster Bogen öfters erneuert werden muß, hin- und hergebügelt. Will man eine besonders glatte und glänzende Fläche erzielen, so reibt man schließlich das Eisen noch mit feinstem Glas- oder Schmirgelpapier ab oder plättet über einen Bogen dieser Papiere hin. Ist der Rost tiefer ins Eisen gedrungen, so ist die Behandlung mit Paraffin und Salz zu wiederholen, bis das verwendete Zeitungspapier nicht mehr gelb gefärbt wird, aller Rost also entfernt ist.

605. Modellierwachsmasse Plastilin. Die mit dem Namen Plastilina bezeichnete Modelliermasse besteht nach der einen Vorschrift aus 51,2 g Fettsäure oder Fetten, 5,2 g Zinkoxyd, 30 g Schwefel und 13,4 g Ton. Eine andere Mischung enthält 300 g Ölsäure, 43 g Zinkoxyd, 130 g Olivenöl, 60 g Wachs, 250 g Schwefel und 180 g Ton. Eine dritte Vorschrift verwendet 13 g geschlemmten Ton, 7 g Wachs, 33 g Ölsäure, 5 g Zinkoxyd, 28 g Schwefelblüten und 14 g Olivenöl. Unter dem Namen Plastilina findet auch ein Modellierton Verwendung, der nicht mit Wasser, sondern mit Glyzerin angemacht wird. Er hat den Vorzug, daß er einfach zusammengesetzt und geruchlos ist, plastisch bleibt und brennbare Stoffe nicht enthält. Selbstverständlich muß zu diesem Zweck der Ton geschlemmt sein. Als Anmachewasser nimmt man ein Gemisch von 100 Teilen Wasser und 10 Teilen Glyzerin. Die Färbung des Plastilins wird meistens durch die Töne selbst erzeugt. Um dunkle bis schwarze Färbungen zu erreichen, gelangt syrischer Asphalt mit den verwendeten Fetten zur Schmelze. Rot erhält man durch Zusatz von Zinnober, doch ist dessen Giftigkeit zu berücksichtigen. Rotbraune Farbe wird durch Eisenoxyd oder Ocker, gelbe (ähnlich dem Schellack) durch Auramin, welches außerordentlich stark färbt, hergestellt.

606. Gewehröl. Als Reinigungsmittel für Gewehrläufe hat sich eine Mischung von alkoholischer Natronlauge (1:10) mit etwa 10 % flüssigem Paraffin bewährt. Durch die Lauge werden die sauren Bestandteile gebunden, der Alkohol wirkt lösend und das Paraffin einfettend. Die weitere Reinigung, auf die großer Wert zu legen ist, erfolgt durch flüssiges Paraffin allein; dieses muß absolut neutral sein. Saure Bestandteile könnten das Eisen angreifen.

607. Siegellacktropfen aus Möbelbezügen. Man betupfe die Flecke mit Spiritus, bis der Lack sich erweicht und ohne Schädigung der Textur mit einem Messerchen abgehoben werden kann.

608. Wasser abstoßende Substanzen. Für diese Substanzen käme vielleicht fein gepulverter Schwefel und Lykopodium (Bärlappsamenmehl, Hexenmehl) in Frage, die in jedem Drogengeschäft käuflich zu erhalten sind. Auch Talkum benetzt sich ziemlich schwer mit Wasser. Man kann jedoch sehr vielen Stoffen die Eigenschaft, das Wasser abzustoßen, verleihen, und zwar durch Verteilen in fein gepulvertem Zustande mit einer Auflösung von Harz, Paraffin, Stearin usw. in einem leicht flüchtigen Lösungsmittel (wie Äther, Benzin, Ligroin) bis zu dessen Verdunsten. Die zurückbleibende fettige Substanz umhüllt in feinster Verteilung jedes einzelne Partikelchen des pulverförmigen Körpers und verhindert dadurch das Herantreten des Wassers.

609. Waschechte Farben für Seidenmalerei. Rot: Ponceau BO extra; Blau: Indigokarminblau BG und Wasserblau 6 B; Grün: Guinea-Echtgrün B; Gelb: Tartrazin. Die Farbstoffe werden durch Übergießen mit kochendheißem reinen Wasser in Lösung gebracht. Die Lösungen verdickt man, um ein Auslaufen beim Malen möglichst zu vermeiden, mit Gelatine. Die Farbstoffe lassen sich zwar miteinander mischen, doch empfiehlt es sich, um ein verschiedenfarbiges Auslaufen zu vermeiden, bei Mischfarben die Farben nacheinander aufzutragen.

610. Tinte und Federn. Tinte und Federn sind zwar keine Kostbarkeiten, aber man kann auch darin sparen oder vergeuden. Die Tinte wird in Flaschen gut verschlossen aufbewahrt und nie mit Wasser versetzt. Stahlfedern wische man immer mit alten Lederläppchen, nie mit Tuch- oder Wollwischern aus, da letztere haaren. Sehr gut kann man alte Glacehandschuhe zu Tintenläppchen verwerten. Man lege Federn nie so hin, daß die Spitzen sich an Holz oder dergleichen stoßen, sondern stecke sie in einen Becher, gefüllt mit Borsten oder Schrot.

611. Zinn und Blechgeschirr darf nur mit Soda- oder Seifenwasser gereinigt werden. Man putze sein Blechzeug alle Wochen einmal mit der in Drogerien käuflichen rosa Putzseife, die sogenannte „englische" ist die beste. Man nimmt dazu einen wollenen Putzfleck und reibt mit dem Pulver die Gegenstände scharf ab. Der Erfolg ist ein äußerst erfreulicher.

612. Wolkig gewordenes Spiegelglas reinigt man zunächst mit verdünnter Salzsäure (einen Teil Salzsäure auf zwei Teile Wasser), die man mit einem Schwämmchen aufstreicht und nach einigen Minuten abwäscht. Nachher poliert man mit feinstem Englischrot, das man an ein Läppchen von weichem Leder nimmt. Bei der scharfen Salzsäure ist Vorsicht geboten, man spüle also die Hände nach der Anwendung der Säure sofort mit Wasser ab.

613. Reinigung von Emailbadewannen. Als man alles vergeblich versucht hatte: Soda, Seife, Salmiak, ja sogar Sand, kam man auf die Idee, es mit feinem Bimssteinpulver zu versuchen. Ein wollener Lappen, gut angefeuchtet, wurde in das Pulver getaucht und nun

die leere Wanne (ohne Wasser) tüchtig damit abgerieben. Der Erfolg war überraschend, blendend weiß, und ohne der Glasur zu schaden, war die Wanne in kurzer Zeit wie neu.

614. Kesselstein aus Aluminium. Der Kesselstein läßt sich mit kochender Sodalauge aus dem Aluminiumgeschirr entfernen. Man füllt das Kochgeschirr mit Wasser, setzt diesem auf 1 l einen Eßlöffel voll Soda zu und bringt die Lauge dann zum Kochen. Nach kurzer Zeit hat die Sodalauge allen Kesselstein aufgelöst und man kann dann das Kochgeschirr wieder mit Wiener Kalk blankputzen.

615. Glänzendes Linoleum. Um dem Linoleum, das im Laufe der Zeit ein stumpfes Aussehen erhalten hat, seinen einstigen Glanz wiederzugeben, muß man folgendes Verfahren anwenden. Man wäscht es zunächst mit verdünnter Milch — halb Milch, halb Wasser — sauber ab, dann reibt man es tüchtig mit Terpentinspiritus ab, in welchem reines Bienenwachs aufgelöst wurde. Mit einem weichen wollenen Lappen ist es dann völlig trocken zu reiben. Das Linoleum ist nach dieser Behandlung dann täglich abzureiben, aber immer nur trocken, gar nicht naß. Nach jedesmaligem Verlauf eines Monats ist dann das oben angeführte gründliche Reinigungsverfahren zu wiederholen. Bei dieser Behandlung wird man stets glänzenden Linoleumbelag haben.

616. Seifige Badeschwämme. Um gebrauchte Badeschwämme zu reinigen, die im Laufe der Zeit eine seifige Beschaffenheit angenommen haben, legt man sie in schwaches Essigwasser und drückt sie darin recht oft aus, bis sie sich nicht mehr seifig anfühlen. Es empfiehlt sich übrigens, die Badeschwämme nach jedesmaligem Gebrauch in reinem Wasser ordentlich auszuspülen und etwa alle acht Tage einmal in schwachem Essigwasser auszuwaschen, wodurch dem Seifigwerden vorgebeugt wird. In heißes Wasser dürfen Schwämme nie gebracht werden, da durch solches ihre Zellsubstanz gestört wird und die Schwämme dadurch wertlos gemacht werden.

617. Fugen im Fußboden kann man selbst beseitigen. Man setze ¾ l Wasser aufs Feuer, schütte ½ kg Mehl, 1 Eßlöffel Alaun und zerpflücktes Zeitungspapier hinein und lasse diesen gut vermischten Brei tüchtig aufkochen. Man streicht ihn heiß in die Fugen. Nach dem Erkalten ist er vollständig hart. Er wird dann mit Leinölfirnis überstrichen, und ist nun gegen Scheuern und Aufwischen widerstandsfähig.

618. Gebeizte Eichenmöbel. Eichenmöbel sind meist mit Beizen behandelt, die durch die Einwirkung von Wasser oder anderen Flüssigkeiten leiden. Ein Abreiben oder Abwaschen ist daher meist nicht angängig, wenn ein Neubeizen vermieden werden soll. Es bleibt dann nichts weiter übrig, als den Staub und Schmutz durch Abpinseln mit einem nicht zu harten Borstenpinsel zu entfernen. Andernfalls wäscht man mit reinem Wasser ab und läßt das Möbel frisch aufbeizen.

619. Knacken der Türen. Das Knacken der Türen beim Öffnen beseitigt man leicht, indem man den Falz der Tür und des Türpfostens dick mit Seife bestreicht.

620. Seifennäpfe. Man findet häufig Seifennäpfchen für unsere Toilettenseife, die mit Deckel versehen sind. Man soll Seife, die sich in Gebrauch befindet, aber niemals zudecken, da sie sonst weich wird und sich viel rascher verbraucht.

621. Küchenseife. Meistens liegt sie wohl im Seifennapf mit durchlöchertem Boden, und der Behälter hängt im Ausgußbecken. Wieviel Seife durch das fortwährende Bespritzen ungenützt wegläuft, weiß man zur genüge. Ich ließ mir daher einen Seifennapf mit festem Boden und Siebeinsatz anfertigen, der außerhalb des Ausgusses hängt. Dort liegt die Seife viel trockner, ist ebenso gut zur Hand, und wenn wirklich etwas abläuft, wird es in dem Raum zwischen Sieb und Boden aufgefangen, um später benutzt zu werden.

622. Bastfäden lassen sich vorzüglich zum Zubinden von Einmachgläsern und Geleebüchsen verwenden. Sie haben den Vorteil, sich fest um das Glas zu schmiegen, und sind außerdem billig.

623. Nachtlicht aus einer alten Flurlampe. Wie es in sparsamen Haushaltungen oft vorkommt, wirft man zerbrochene Gläser und Lampen nicht gleich weg, sondern sammelt Glasabfälle sowie Metallteile. Hat man eine zerbrochene Hauslampe, so nimmt man die Blechvorrichtung davon und hängt sie umgekehrt mit dem unteren Teil nach oben, also den Scheinwerfer nach unten. Letzteren biegt man am Ende des angelöteten Armes so um, daß er eine wagerechte Schale für die stets handlich bereitliegenden Fidibusse oder angerissenen Streichhölzer bildet. Für den nun darüberstehenden Ring nimmt man, wenn möglich, ein passendes Glas. Hat man kein passendes Glas, so läßt sich der Ring für alle kleineren Gläser passend biegen oder einkneifen. Damit nun die ganze Vorrichtung senkrecht hängen bleibe, schlägt man noch zwei Nägel durch das Blech am unteren Teil. Das Glas füllt man zur Hälfte mit Wasser, zur andern Hälfte mit Brennöl und setzt auf einen Korkschwimmer eines der allbekannten Nachtlichte.

624. Flecke in polierten Tischplatten. Handelt es sich um einen weißen Fleck, dann befeuchtet man die Stelle mit reinem Leinöl, das man ev. bis zu 12 Stunden darauf einwirken lassen kann. Wenn der Fleck verschwunden ist, reibt man die Stelle mit einem weichen Lappen unter Anwendung von Druck wieder glänzend. Ein Mittel, das in derartigen Fällen recht probat ist, ist Zigarrenasche. Man streut sie auf den Fleck, feuchtet sie ein wenig an und verreibt die Masse auf dem Fleck. Nach Entfernung des Fleckes und nach dem Trocknen ist dann mit einem Lappen, der mit Leinöl angefeuchtet ist, wieder blank zu reiben. Ist die betreffende Stelle durch die Hitze nur matt geworden, so wäre sie nachzupolieren. Die Politur stellt man sich her durch Auflösen von 10 g Schellack in 4 Eßlöffeln Brennspiritus, durch öfteres Umschütteln beschleunigt man das Lösen. Zum Polieren hüllt man einen Wattebausch in etwas alte, weiche Leinwand, befeuchtet diesen Ballen etwas mit der Lösung, reibt die Stelle damit ein, und erzeugt nun durch fortgesetztes Reiben in kreisender Bewegung und Anwendung von Druck Glanz.

625. Spinnenflecke. Unter Anwendung eines weichen Lappens werden die Flecke mit einem Gemisch aus drei Teilen Salmiakgeist und

einem Teil reinem Spiritus ausgerieben, ev. noch verbleibende Spuren werden behandelt mit einem Gemisch aus Wasserstoffsuperoxyd und Salmiakgeist.

626. Scheren zu schleifen. Wenn eine Schere anfängt stumpf zu werden, läßt man sie so lange auf eine Nähnadel beißen, bis diese rollt.

627. Synthetische Steine. Die künstlich nachgebildeten, sogenannten „synthetischen" Edelsteine haben genau dieselbe chemische Zusammensetzung wie die in der Natur vorkommenden. So bestehen z. B. Rubin und Saphir aus reiner Tonerde (Al_2O_3), die durch Chrom gefärbt ist. In Härte, Glanz und Feuer gleichen sie vollkommen den echten Steinen, bei manchen synthetischen Edelsteinen ist die Härte sogar noch größer. Bis jetzt kommt hauptsächlich der Korund, reine Tonerde, mit seinen Varietäten: weißer, gelber und blauer Saphir sowie roter Rubin für die künstliche Herstellung in Frage. Da die synthetischen Edelsteine in ihrer chemischen Zusammensetzung, in Härte, Glanz, Feuer und optischen Eigenschaften den natürlichen Steinen gleichen, so ist eine Unterscheidung beider gar nicht oder doch nur in seltenen Fällen mit absoluter Sicherheit möglich. Lebensdauer und Glanz sind unbeschränkt, auch verlieren sie nicht an Volumen.

628. Kühlkraft von Kunst- und Natureis. Wird Eis aus destilliertem Wasser im Kalorimeter untersucht, so stellt man eine Schmelzwärme von etwa 80 K/kg fest, also: 1 kg Eis von 0^0 C nimmt 80 K. Wärme aus der Umgebung auf, wenn es zu Wasser von 0^0 C wird. Eis aus unreinem Wasser besitzt gewöhnlich eine etwas geringere Schmelzwärme; der Unterschied ist aber so gering, daß er praktisch bestimmt nicht auffallen kann. Wenn trotzdem nach der Praxis das Blockeis ausgiebiger kühlt als Schneeeis oder Kunsteis, so hat das zwei Gründe: 1. ist Blockeis dichter als Schneeeis, wohl auch als Kunsteis, d. h. das gleiche Volumen Blockeis wiegt mehr als Schneeeis. Man pflegt aber einen größeren Körper für schwerer zu halten als einen gleich schweren kleineren Körper. Auf diese Weise überschätzt man leicht das verwendete Gewicht Schneeeis. Dazu kommt noch, daß in einem gegebenen Kühlraum leichter ein größeres Gewicht kompakten Blockeises einzubringen ist als dünnere Stücke anderen Eises. 2. meint man in der Praxis mit dem Kühleffekt des Eises gar nicht dasselbe wie in der Theorie, man mißt vielmehr den Kühleffekt an der Zeit, in der ein gegebenes Eisgewicht abschmilzt, ohne Rücksicht darauf, zu welchem Betrage der Wärmeumsatz auch wirklich nutzbar wird. Bei einem geschlossen gehaltenen Eisschrank mit gekühltem Inhalt sollte eigentlich der Wärmeumsatz gleich Null sein. Wenn hierbei doch Kälte, d. h. Eis, verbraucht wird, so handelt es sich um Verluste nach außen, durch mangelhafte Isolation, die mit dem Grad der Kühlheit des vom Eis gekühlten Raumes schnell zunehmen. Diese „Kühlheit" und damit die Verluste werden um so größer sein (unter denselben Umständen), je energischer das Eis Wärme aufnehmen (oder Kälte abgeben) kann. Die Wärmeaufnahme steigt dann fast proportional der Oberfläche des Eises. Großstückiges dichtes Blockeis besitzt aber eine relativ kleine Oberfläche gegenüber Kunsteis oder gar Schneeeis, bei dem die wärmeaufnehmenden Oberflächen durch die vielen feinen Poren sehr vergrößert sind. Unter diesen Umständen muß sich Blockeis länger erhalten als Kunsteis, Schneeeis und Gruseis. Das ist es aber, was man

praktisch mit dem Kühlwert des Eises meint; es kennzeichnet dies auch den wirtschaftlichen Wert des Kühlmittels. Neuerdings trägt man diesen Verhältnissen dadurch Rechnung, daß man den Eisraum ganz von dem (gut isolierten) Kühlraum trennt, ihn etwa in die Erde legt und ihm durch Kühlschlangen nur soviel Wärme entnimmt, als notwendig gebraucht wird. Dann ergibt auch Schnee als Kühlmittel befriedigende Resultate. Immer aber hat 1 kg gefrorenen Wassers eine Schmelzwärme von rund 80 K.

629. Klebemittel für Dachpappe auf Ziegel. Zum Aufkleben von gewöhnlicher Pappe oder geteerter Dachpappe auf Ziegelsteine würden sich am besten heißflüssiges Steinkohlenteerpech, Goudron, Asphaltlösungen oder dgl. mit und ohne Füllmaterial eignen. Derartige Präparate sind unter dem Namen Asphaltmastix, Muffenkitt sowie Pflasterkitt im Handel erhältlich. Falls eine besondere Dünnflüssigkeit von dem Kitt verlangt wird, kann man dies durch Erhitzen der genannten handelsüblichen Produkte mit etwas Teer. Abfallmineralöl, Schwerbenzol oder dgl. leicht erreichen. Ein derartiger Kitt wird z. B. hergestellt durch Erhitzen von 5 Teilen Naturasphalt, 5 Teilen Petrolasphalt, 15 Teilen Mittelpech oder Goudron und 6 Teilen Paraffinöl bis zur Dünnflüssigkeit und Einrühren von 70 Teilen gemahlenen Asphaltgestein. Eine etwas leichter flüssige Masse erhält man durch Erhitzen von 50 Teilen destilliertem Teer, 15 Teilen Kolophonium, 5 Teilen Mineralöl und 30 Teilen gemahlenem Kalkstein, Bolus, Quarzmehl oder dgl. Ein noch dünnflüssigeres Bindemittel läßt sich durch Verschmelzen von 25 Teilen Kolophonium oder Kumaronharz mit 65 Teilen destilliertem Teer und 10 Teilen Leinölfirnis herstellen. Ein kalt anzuwendendes Klebemittel wäre durch Auflösen von 40 Teilen Kolophonium, 6 Teilen Leinölfirnis, 4 Teilen Mineralöl und 50 Teilen Schwerbenzin zu erhalten.

630. Ölpapier auf Eisen. Zum Aufkleben der in geöltes Papier eingewickelten Würfe, auf Eisen dürfte sich am besten ein magerer, schnell trocknender Öl- oder Spritlack eignen; die Klebkraft würde mindestens so gut sein wie die Festigkeit des Papiers. Geeignete Bindemittel ergeben z. B. folgende Kompositionen: 40 Teile gehärtetes Harz. 8 Teile Leinölfirnis, 2 Teile Mangansikkativ flüssig und 50 Teile Terpentinöl oder Terpentinölersatz. Oder 22 Teile Schellack, 4 Teile Elemiharz, 4 Teile venezianischer Terpentin und 70 Teile Spiritus 96 %. Ein etwas dickeres, im vorliegenden Fall aber recht gut geeignetes Klebemittel wäre in folgender Weise anzufertigen: 50 Teile amerikanisches Harz und 10 Teile Manilakopal hart werden miteinander geschmolzen und in die dünne, heißflüssige Harzmischung 4 Teile fein zerkleinerte Guttaperchaabfälle und 6 Teile Leinölfirnis eingerührt. Ist auf diese Weise eine gleichmäßige Mischung entstanden, so läßt man etwas abkühlen und verdünnt die Harzmischung mit 30 Teilen Benzin oder Tetrachlorkohlenstoff. Dieser Harzleim wird beim Erkalten dick und ist vor jedesmaliger Anwendung durch Einstellen in ein Wasserbad oder Gefäß mit heißem Wasser dünnflüssig zu machen.

631. Pottasche aus Sonnenblumenstengeln. Zur Gewinnung von Pottasche aus Sonnenblumen werden die Stengel verascht, die Asche wird mit Wasser ausgelaugt, die Lösung filtriert und eingedampft.

632. Rissige Türen macht man auf bequeme Weise dicht, indem man ein Wattebäuschchen zu einem entsprechend dicken und langen Faden dreht und ihn vermittels eines spitzen Messers in den Spalt schiebt, und zwar so weit, bis er nicht mehr sichtbar ist. Bei braunen Türen empfiehlt es sich, den Wattefaden in Ocker zu wälzen.

633. Brotdosen. Den Brotdosen haftet mit der Zeit ein stark säuerlicher Geruch an. Man säubere sie dann auf folgende Weise: Eine große Portion rohe Kartoffelschalen wird in die Büchse geschüttet, gieße kochendes Wasser darüber und eine handvoll Kochsalz dazu; schwenke alles gut durcheinander, schlage den Deckel darüber, und lasse sie so eine Viertelstunde stehen. Dann wird der Inhalt beiseite getan und die Büchse mit gewöhnlichem Sand und heißem Sodawasser gescheuert, mit heißem Wasser nachgespült, und an der Luft zum Trocknen aufgestellt.

634. Sicheres Schaukelpferd. Das in jeder Kinderstube unentbehrliche Schaukelpferd gewinnt bedeutend an Sicherheit, wenn durch den Hals ein polierter Stock getrieben wird, an welchem sich der kleine Reiter festhält. Es kommt bei dieser Vorrichtung kaum vor, daß ein Kind herunterstürzt oder beim Reiten ängstlich ist.

635. Fußboden zum Tanzen herzurichten. Um einen Fußboden aus weichem Holze zum Tanzen herzurichten, bestreut man ihn, nachdem er gut gewaschen und getrocknet wurde, mit Federweiß oder auch mit gepulverter Stearinmasse und zerreibt dies mit einem Lappen oder einer Bürste.

636. Soldaten aus Ton und Krebsscheren in 15 Minuten und mit 2 Pfennigen herzustellen. Die Krebsscheren werden, nachdem die Tiere durch kochendes Wasser getötet wurden, mit einer stumpfen Schere im Gelenk abgeschnitten. Das Fleisch, welches noch darin haftet, kann mit einem Hölzchen herausgeschält werden. Man schneidet soviel Krebsscheren ab, wie man für die beiden Parteien Soldaten arbeiten will. Nun formt man aus feuchtem Ton, welchen man für 2—3 Pf. kauft, eine Platte in viereckiger Form, länglich, spitz und gleichmäßig mit einem alten Küchenmesser abgekantet und verziert die vier Ecken mit aus Ton geformten, etwas mehr als erbsgroßen Kugeln. Damit der Ton nicht trocknet, muß man die Platte mit einem feuchten Läppchen bedecken und den Ton in ein feuchtes Tuch von alter Leinwand schlagen. Dann nimmt man verbrauchte Streichhölzchen und senkt ein kleineres als Hals, ein größeres als Waffe in die durch das Abschneiden entstandenen Öffnungen der Krebsscheren. Darauf formt man schnell aus Ton einen Kopf und einen Hut, fügt beides fest aneinander und steckt Kopf und Hut auf den Hals. Nun setzt man die Krebsschere in die Tonplatte fest ein und der erste Soldat steht da. Die feindliche Partei zeichnet sich durch einen anders geformten Hut oder Mütze aus. Die Hauptleute erhalten aus Papier wellig geschnittene Fahnen in die Hand. Diese kann man leicht mit schwarzer und roter Farbe verschieden bezeichnen; auch muß jeder Hauptmann einen Schnurrbart von Ton erhalten.

637. Körbchen zum Christbaumschmuck. Man nimmt ein Stück Silber- oder Goldpapier 12 cm lang und 12 cm breit, legt es einmal zusammen und schneidet kleine Streifen bis auf 2 cm ein, dann macht man

das Papier bedachtsam auf, ohne den Falz glatt zu ziehen. Nun schneidet man ein kreisrundes Stück von 5 cm Durchmesser. In seinen Rand macht man Einschnitte und klebt dieses als Boden dem Körbchen an. Einen 12 cm langen und 2 cm breiten Streifen befestigt man als Henkel am oberen Teil des Körbchens.

638. Feuer anzünden. Ein einfaches und billiges Verfahren, Feuer im Ofen oder Herd anzumachen, besteht darin, daß man etwas Asche auf ein Stückchen Papier legt, darauf ein wenig Petroleum gießt und dies unter das lose aufgestapelte Holz legt. Das angezündete Petroleum verbrennt langsam und entzündet das Holz, wenn es nicht naß ist, sicherlich. Man hüte sich aber, Petroleum aus der Flasche oder Kanne in den Ofen zu gießen. Es kann dadurch leicht eine Explosion herbeigeführt werden, bei der schon mancher lebensgefährlich verletzt worden ist.

639. Folgen von Überschwemmungen zu beseitigen. Die Überschwemmung der Brunnen ist namentlich auf dem Lande von sehr bedenklichen Folgen begleitet. Der Brunnen befindet sich hier zumeist in nächster Nähe der Düngergrube, und bei Überschwemmungen wird der Inhalt der letzteren wohl meist in den Brunnen geleitet, der dann den Sammlungsort für alle möglichen Krankheitsstoffe bildet. Mit einem Auspumpen des Brunnens allein ist wenig erreicht, da das verpestete Sickerwasser den Brunnen doch bald wieder verunreinigen würde. Man befestigt, nachdem der Brunnen möglichst ausgepumpt ist, über der Brunnenöffnung eine irdene Schüssel, in die man 50—100 g festen Broms (das kg ist zu 5 Mk. in den größeren Drogenhandlungen käuflich) schüttet. Das Brom dampft an der Luft auf, überströmt den Rand der Schüssel, fällt in den Brunnen und zerstört dort nicht nur die Fäulnisgase in dem wasserleeren Raum, sondern desinfiziert auch das Wasser und zwar in der ganzen Höhe des Wasserstandes, weil das bromische Wasser spezifisch schwerer ist, wie das gewöhnliche und infolgedessen die ganze Wassersäule durchdringt. Das Wasser nimmt dabei allerdings einen leisen Bromgeschmack an, der aber bald wieder vergeht; im übrigen ist das Mittel vollständig unschädlich. — Lagerkeller kann man auf ähnliche Weise desinfizieren. Man stellt hier die Schüssel mit dem Brom einfach auf den Erdboden. — Bei Wohnräumen handelt es sich vor allem darum, alle die Stoffe, die von dem Wasser durchströmt sind, und die das Wasser zurückhalten, zu entfernen. Man wird somit namentlich die Dielen aufreißen und das zwischen den Balkenlagen befindliche Füllmaterial beseitigen müssen, ebenso empfiehlt es sich, den Putz von den Wänden abzuschlagen, alsdann müssen die Räume mit Kokskörben tüchtig geheizt werden. Es gilt nun aber nicht bloß, die Feuchtigkeit durch die Hitze aus dem Mauerwerk usw. herauszuziehen, sondern auch, und das ist fast noch wichtiger, die mit der Feuchtigkeit erfüllte Luft möglichst schnell zu entfernen. Zu diesem Zweck kann man in den Räumen kleine Mengen gewöhnlichen Schießpulvers aufblitzen lassen. Daß dabei die Fenster geöffnet sein müssen, ist selbstverständlich. Anwendung wasseranziehender Salze und des gelöschten Kalkes zum Austrocknen ist ungenügend, da die Wirkung eine zu geringe ist; z. B. können 28 Pfd. gelöschten Kalkes nur 18 Pfd. Wasser anziehen.

640. Springbrunnen. Um einen billigen Springbrunnen selbst anzufertigen, stellt man 2 kleine luftdichte Fässer so aufeinander, daß das Bodenloch des unteren Fasses nach oben und dasjenige des oberen Fasses nach unten gekehrt ist. Beide Fässer verbindet man durch eine Röhre, welche nur wenig in den untern, aber recht weit in den oberen Behältern hineinragt. Zwischen beide Fässer legt man einige Backsteine. Um den Rand des Fasses nagelt man einen breiten Streifen Zink, damit ein geräumiges Becken entsteht. Den Boden dieses Beckens verbindet man mit dem unteren Fasse durch einen Gummischlauch. Man bohrt darauf in den oberen Boden des Fasses ein Loch und steckt in dasselbe einen Kork, durch welchen eine bis fast auf den Boden reichende, oben in eine Spitze ausgezogene Glasröhre geht. Um den Springbrunnen in Tätigkeit zu setzen, füllt man das Faß fast ganz mit Wasser, entfernt aber den Kork mit der Glasröhre während dieser Zeit. Das Wasser darf nicht so hoch stehen, daß es durch die Röhre in den unteren Behälter gelangen kann. Hat man dann den Kork mit der Glasröhre wieder fest eingesetzt, so gießt man Wasser in das Becken. Dieses Wasser gelangt nun durch die Röhre in das untere Faß. Die zusammengepreßte Luft entweicht durch die Röhre und drückt auf das Wasser, welches sich im obern Behälter befindet. Durch den Druck wird das Wasser durch die enge Glasröhre nach oben getrieben und fällt wieder ins Becken. Je weiter die beiden Fässer von einander entfernt sind, desto höher ist die in der Röhre befindliche Wassersäule und desto stärker ist der Druck. Der Springbrunnen ist so lange in Tätigkeit, bis das obere Faß leer geworden und sich das untere mit Wasser füllte. Ist solches geschehen, so zapft man das Wasser des unteren Fasses ab und gießt dasselbe in das obere Faß. An den Fässern lassen sich sehr leicht Blumentöpfe anbringen, in welche man Blattgewächse, Epheu usw. pflanzt.

641. Knochenöl selbst zu bereiten. Einen tüchtig eingehackten Ochsenfuß bringt man in einem Topf voll Wasser aufs Feuer, doch darf er nie zum Sieden kommen, nur langsam ziehen. Man läßt ihn deshalb 2 Tage auf dem Kochherd stehen und schöpft von Zeit zu Zeit das klare Öl ab. Sobald der Fuß kocht, wird das Öl trüb und unbrauchbar. Das von den abgekochten Füßen abgeschöpfte Fett wird in Glasflaschen gefüllt, am warmen Ofen 3—4 Wochen destilliert.

642. Selbstbereitetes Nähmaschinen-Knochenöl. Seit 12 Jahren nähte man Wäsche und Kleider auf der Nähmaschine. Daß dieselbe während dieser Zeit stets gut nähte und nie den Dienst versagte, war vorzugsweise dem nicht harzenden, selbstgekochten Knochenöl zu verdanken. Der Schlachter bringt von einem sehr fetten Rinde 2 Vorderbeine, nämlich die gereinigten Klauen bis zum Kniegelenk; die Knochen in demselben spaltet man der Länge nach. Diese setzt man mit kaltem Wasser aufs Feuer und bringt sie möglichst langsam zum Kochen. So oft das Wasser verdampft, gießt man neues nach). Am besten wird das Öl, wenn es im ganzen, ganz gleich, ob mit längeren oder kürzeren Unterbrechungen, 24 Stunden kocht. Dann läßt man das Ganze erkalten. Unten im Topfe bildet sich eine leimartige Masse und obenauf schwimmt das klare, durchsichtige Öl. Gibt mna es in Flaschen und stellt es ans Fenster in die Sonne, so muß es in kurzer Zeit ganz wasserklar aussehen. Beim Gebrauch verdünnt man kleine Mengen mit Petrolcum.

Nicht allein zum Ölen der Maschinen, sondern auch zum Schmieren der Schlösser eignet sich dieses Öl vorzüglich. Die zurückbleibende leimartige Masse lege man stückweise auf die Topfblumen und erlangt durch dieses Düngemittel ganz außergewöhnlich kräftige Pflanzen.

643. Ofenkitt. 2 Teile Lehm, ¼ Teil gesiebte Asche, ¼ Teil Kochsalz, ¼ Teil Eisenfeilspäne ¼ Teil Federalaun werden mit Mehlkleister zu einer steifen Masse geknetet. Dieser Kitt ist selbst bei Eisenplatten anwendbar.

644. Gelbe Flecke an Tonöfen. Bei frisch aufgestellten Öfen kommt es ab und zu vor, daß selbige etwas gelb durchschlagen. Zur Vermeidung dieses Übelstandes wasche man die Öfen, wenn sie kalt sind, mit lauem Wasser und etwas aufgelöster Seife oder Soda vorsichtig ab.

645. Menagerie aus Lehm. Einige Tage vor Weihnachten läßt man sich einen möglichst dicken Klumpen Lehm holen. Abends, sobald die kleinsten Kinder schlafen, geht's ans Werk, bei welchem die größeren helfen müssen. Zunächst wird der Lehm gewässert und getrocknet, bis er so geschmeidig ist, daß alles Mögliche daraus geformt werden kann. An den nächsten Abenden gehts ans Formen. Wenn 4—8 fleißige Hände helfen, so entsteht rasch eine ganze Menagerie, Hunde, Füchse, Rehe, Hirsche, Bären, Elephanten u. dgl. m. Vor allem aber eine ganze Herde Schafe und Lämmer, ein Hirte, Brunnen und Tränken. Ein erster derartiger Versuch fällt allerdings noch etwas steif aus, aber Übung macht den Meister. Sind die Tiere alle fertig geformt und mit Füßen und Hörnern aus geraden oder gewundenen Spänchen versehen, so läßt man sie bis zum nächsten Tage trocknen. Dann geht's an die äußere Ausschmückung. Alle Tiere werden mit den passenden Farben bemalt. Die größte Sorgfalt widme den Schafen und Lämmern, welche überdies in schneeige Watte gekleidet und mit einem roten Halsband versehen werden. Ist alles bereit, so wird der Weihnachtstisch unter dem Tannenbäumchen, auch der Fußboden, mit frischem, grünen Moos bedeckt, und alles, was da kreucht und fleucht, hüpft und springt, darauf aufgestellt.

646. Petroleumfässer anderen Zwecken dienstbar zu machen. Eine Petroleumtonne wurde seit 9 Jahren als Wasserfaß benutzt, allerdings nur zum Auffangen von Regen- oder Flußwasser zur Wäsche. Natürlich wurde das Faß vor dem Gebrauch gut gereinigt, was dadurch geschieht, daß man einige Büschel Stroh in die umgelegte Tonne legt, diese anzündet und mit aller Vorsicht ausbrennen läßt. Darauf wird die Tonne gründlich mit in heißem Wasser aufgelöster Soda, Seife und Sand gescheuert. Ein Wässern der Tonne von mehreren Wochen genügt, um sie mit gutem Gewissen für Küchenzwecke zu benutzen, z. B. zur Aufbewahrung des Wassers zum Kochen oder um Weißkraut für den Winter einzuhobeln usw.

647. Petroleum aufzubewahren. Man vermeide es, in weiße und durchsichtige Ballons gefülltes Petroleum längere Zeit dem direkten Sonnenlichte auszusetzen, da durch dessen Einwirkung Zersetzungen des Petroleums eintreten, die seine Leuchtkraft bedeutend beeinträchtigen. Man stelle daher die fertig gemachten Lampen an einen vor unmittelbarem Sonnenlichte geschützten Ort.

648. Petroleum gegen Hausschwamm. Ich begann Petroleum gegen Hausschwamm zu versuchen, und zwar so, daß ich entweder die

Schwämme stark mit Petroleum, oder nach deren Entfernung die bloß gelegten Stellen tränkte. Folgen und Endergebnis waren dieselben. Die Schwämme wurden bald schwarz und starben vollständig ab. Doch ist die vorherige Entfernung als gründlicheres Mittel mehr zu empfehlen. In einem Falle, wo ich nicht an den eigentlichen Herd des Schwammes gelangen konnte — er wucherte zwischen Fußleiste und Diele — entfernte ich den hervorgequollenen unliebsamen Gast soweit möglich, tränkte die befreiten Stellen recht satt mit Petroleum und führte mit einem dünnen Stäbchen soviel des letzteren zwischen Diele und Fußleiste, bis ich überzeugt war, die Reste des Schwammes ebenfalls getroffen zu haben. Der Schwamm starb ab, und das Zimmer blieb hinfort von dieser Plage befreit. Hiernach würde es sich empfehlen, Unterlagen und Balken, wo sich der Schwamm zeigt, tüchtig mit Petroleum zu durchfeuchten.

649. Teerflecke an Fensterscheiben. Man bestreicht solche Flecke mit Butter, läßt diese über Nacht darauf und wäscht die Flecke sodann einfach mit kaltem Wasser, oder wischt sie auch mit einem trockenen Tuche ab.

650. Teerflecke. Man behandle die Flecke abwechselnd mit Ätznatron, Spiritus und Javelleſcher Lauge, oder man bestreiche sie mit Butter, um sie so aufzuweichen und löse dann alles durch Terpentinöl auf. Schließlich spüle man tüchtig mit Wasser nach. Besonders hüte man sich, chemische Mittel auf den Anstrich der Fensterrahmen zu bringen.

651. Teerflecke. Das beste Mittel zur Entfernung von Steinkohlenteerflecken von und aus allen Stoffen ist Butter und Schmalz oder Benzin und Salmiakgeist. Zuvor suche man so viel als möglich mit einem Messer zu entfernen. Den durch die Auflösungsstoffe aufgelösten Teer reibe man nicht ab, sondern nehme ihn durch Betupfen mit einem Läppchen weg. Man scheue sich ja nicht Butter anzuwenden; dieselbe hinterläßt keine Flecke und im Notfall werden sie von etwas Benzin weggenommen.

652. Angelaufenes Silbergerät, welches vom langen Liegen angelaufen ist, reinigt man auf sehr einfache Weise, indem man es mit dem kochenden Kartoffelabgußwasser übergießt, etwa 10 Minuten darin liegen läßt und dann mit einem wollenen Lappen tüchtig abreibt. Sie werden durch diese Behandlung wie neu.

653. Milchglasglocke zu reinigen. Man reibe die Glasglocke mit Wasser, fein gesiebter Asche ab; es kann gewöhnliche Holz-, Steinkohlen- auch Zigarrenasche sein.

654. Petroleum zu löschen. Im Entstehen begriffene Petroleumbrände kann man am sichersten mit Milch löschen.

655. Ausschwitzen der Petroleumlampen. Das Ausschwitzen der Petroleumlampen — Rundbrenner — wird verhütet, wenn man ein dünnes Holzstäbchen von etwa 15 cm Länge an einem Ende sehr rund zuspitzt und damit das Luftloch in der Mitte des Brennerbodens schließt, nachdem die Lampe sorgfältig gereinigt ist. Noch besser ist es, auch abends nach dem Löschen der Lampe das Luftloch zu schließen. Der Zylinder beschlägt hierdurch fast gar nicht, auch ist, seitdem man dieses einfache Mittel anwendet, noch kein Zylinder gesprungen.

656. Reinhalten der Petroleumlampen. In einem Lampenputzkasten darf die Watte nicht fehlen. Mit einem kleinen Bäuschchen Watte und Salmiak reinigt man oben den Brenner, nachdem der Docht mit Zeitungspapier abgewischt, und nötigenfalls beschnitten wurde. Dann nimmt man eine Haarnadel, befördere mit ihr das Bäuschchen Watte in den Brenner, ziehe es unten heraus und fahre damit auf dem Messingeinsatz herum. Die Lampentücher dürfen nur fettig, nie schmutzig werden.

657. Versilberungspulver. Mattgewordene silberne Gegenstände lassen sich durch Versilberung sehr leicht wiederherstellen. Das dazu erforderliche Pulver besteht aus: Argent. chlorat. (Silberchlorat) 3 g, Tart. depurat. subtiliss. pulv. 20 g (gereinigter Weinstein), Salis calinaris subtil. pulv. 15 g (Natriumchlorat). Mit diesem Pulver wird der betreffende Gegenstand vermittels eines wollenen Lappens abgerieben, dann mit Wasser abgewaschen und nun mit Schlemmkreide trocken geputzt. Hierdurch gewinnt die Versilberung erst den Silberglanz. Auch das unter Druck stattfindende Reiben mit dem feinen Silberpulver muß unter Mithilfe von so viel Wasser geschehen, daß das Pulver dünnbreiig mit der Metallfläche in wechselseitige Berührung tritt. Man spart an Pulver, wenn man die blanke Metallfläche mittels eines weißen Pinsels mit dem dünnen Brei bestreicht, abtrocknen läßt und dann mit Schlemmkreide abreibt. Dies Versilberungspulver empfiehlt sich besonders für Eß- und Teelöffel aus Messing, Neusilber oder Alfenid, um dieselben schnell und dauernd zu versilbern, wenn durch den Gebrauch der messingene Grund zum Vorschein tritt.

658. Wasserflecke aus unpoliertem Nußbaum. Um Wasserflecke aus unpoliertem Nußbaumholz zu entfernen, muß man den fleckigen Gegenstand mit Terpentin abreiben und mit Wolle nachpolieren; auch Bier- und Fettflecke kann man auf diese Art entfernen.

659. Stockflecke aus Kupferstichen. Die Stiche werden in feuchter Luft aufgehängt, darauf leicht zusammengerollt und in einen Glaszylinder gebracht, auf dessen Boden sich etwas Chlorkalk und Wasser befindet. Die Flecke vergehen sehr oft schon, wenn man die Bilder längere Zeit unmittelbar dem Sonnenlicht aussetzt. Auch wird der Plattenrand geschont, da das Bild nicht naß wird. Um Öl- und Fettflecke zu entfernen, legt man das Bild mit der Bildseite fest auf eine Glasplatte und beseitigt das Fett mit Äther, Sodalösung oder Eau de Javelle oder auch Säuren, je nach ihrer Natur. Sind die Flecke möglichst entfernt, so spüle man reichlich mit Wasser nach und streiche mit schwachem Leimwasser über die Rückseite. Die Platte mit dem Bilde stelle man senkrecht und lasse sie trocknen.

660. Reinigen der Kupferstiche. Die Kupferstiche werden auf Glasplatten gelegt, angefeuchtet und der Sonne ausgesetzt. Ältere Kupferstiche lassen sich leichter behandeln als neue. Wenn die Sonnenbleiche nicht ausreicht, werden Chlorkalk, Eau de Javelle, auch Kleesalz zu Hilfe genommen.

661. Behandlung der Tischmesser. F. A. Henckels, Stahlwarenfabrikant, gibt folgende Anweisung zur Behandlung von Tischmessern. Gleich nach dem Gebrauche werden die zu putzenden Messer durch Eintauchen der Klingen bis zum Hefte in feuchten Sand von anhaftendem Fett usw. gereinigt und dann abgetrocknet. Bleiben die Klingen zu lange im feuchten

Sande, so rosten sie. Hierauf streut man auf die Platte des Messerbrettes — bestehend entweder aus dem sog. Camptulicon, welches sich bis jetzt als das Brauchbarste bewährt hat, oder auch aus dickem Leder oder Holz — präpariertes englisches Schmirgelpulver und streicht nun das Messer hin und her, zuerst jede Seite für sich mit flach aufgelegter Klinge unter mäßigem Drucke, ohne es umzuwenden, und dann — das Messer nach jedem Zuge umwendend — mit etwas gehobenem Rücken. Je gleichmäßiger dies geschieht, um so gleichmäßiger wird auch der Schliff und die Schneide des Messers. Auf diese Weise wird das Messer nicht nur blank und zugleich scharf, sondern es erhält sich auch besser als bei Anwendung von Putzstein oder dgl. Die Gabel wird am besten mittels eines wollenen Tuches und Schmirgelpulvers abgerieben und geputzt; zur Reinigung derselben zwischen den Zinken dient ein über zwei Klötzchen am Messerbrette gespannter Lederriemen, man nimmt auch neuerdings dazu einen recht praktischen Gabelputzer in Form einer ledernen Feile. Die schwarzen Hefte werden am besten trocken mit Leinwand, von Zeit zu Zeit aber mit einem Öltäppchen abgerieben. Wasser ist ihnen nachteilig. — Weiße Hefte werden weiß erhalten, wenn man sie jedesmal nach dem Gebrauche mit einem ganz reinen Tuche, welches zuvor in reines kaltes Wasser getaucht und mit Seife bestrichen worden ist, tüchtig abreibt, dann kalt abwäscht und gut abtrocknet. Von großem Nutzen ist es, sie hinterher mit einem, mit etwas Kreide bestreuten leinenen Tuche tüchtig abzureiben, weil dadurch die Politur, welche für das hübsche Aussehen dieser Hefte besonders wichtig ist, erhalten bleibt.

662. Reinigung des Herdes und der Öfen. Seit längerer Zeit bringt man ein Verfahren in Anwendung, welches stets gute Dienste leistet. Wenn die Kohlen soweit durchgebrannt sind, daß sie nicht mehr dunsten und rauchen, fülle man den Ofen, so hoch dies irgend geht (nicht zu fest) mit Hobelspänen und lasse sie darin verbrennen. Dieses Verfahren wiederholt man mehrere Male. Die hoch in die Züge hineingepreßte Flamme reißt die lockeren Rußteilchen mit sich fort und macht den stellenweise beengten Durchgang wieder frei. Man darf aber mit dem Ausbrennen nicht warten, bis der Ofen gar nicht mehr ziehen will. Wenn man das Verfahren alle 3—4 Wochen wiederholt, und der Ofen sonst gut zieht, genügt eine jährliche einmalige Reinigung von Seiten des Töpfers auch bei der Benutzung von schlechten Kohlen. Bei weniger rußendem Brennmaterial braucht dann die Reinigung nur alle 2—3 Jahre vorgenommen zu werden.

663. Glasscheiben zu mattieren. Man bestreicht die Platte mit einer Mischung von 18 Teilen Sandarack, 4 Teilen Mastix, 200 Teilen Äther und 100—150 Teilen Benzin, so erhält sie ein schönes mattes Aussehen. Als Schutz überzieht man sie mit einem deckenden Lack.

664. Blau angelaufene Fenster. Blaue oder matte Fenster putzt man entweder mit Putzseife, oder indem man dem weichen Wasser etwas Spiritus oder Essig zugieße. Sie werden dadurch ganz blank.

665. Angelaufene Fenster. Angelaufene Fenster reinigt man im Sommer mit frischen Brennesseln. Man ziehe Handschuhe dazu an, reibe die Fenster erst mit den Nesseln ab und spüle mit Wasser nach.

666. Fensterscheiben putzen. Die Fensterscheiben feuchte man mit Waschblau an, welches in Wasser aufgelöst wurde; lasse sie trocknen und reibt dann mit einem leinenen oder Ledertuche ab. In der angegebenen Weise reinigt man Fenster- und Spiegelscheiben sehr gut und spart viel Zeit dabei.

667. Büfett und Silberschrank auszunützen. Die seltener gebrauchten silbernen Tischgeräte wie: Tortenheber, Fisch-, Tranchierbestecke, Bowlenlöffel, Nußknacker usw. gefährden durch ihre von den Eßbestecken abweichende Größe und Form leicht die Ordnung und Übersicht in den Schiebladen des Büfetts und leiden auch durch das Aufeinander- bzw. Übereinanderliegen. Sie immer in besondere Etuis zu verpacken ist den meisten Hausfrauen zu umständlich und auch zu zeitraubend, wenn diese Gegenstände schnell einmal gebraucht werden. Einen recht praktischen Aufbewahrungsort für sie bilden die Innenflächen der kleinen Schranktüren des Büfetts, welche man für diesen Zweck mittels Reißnägeln mit rotem Fries oder Flanell bespannt, auf den man vorher einen 2—3 cm breiten Frießstreifen in abgemessenen Zwischenräumen aufsteppte, damit die Gegenstände fest mit ihrem unteren, schmalen Teil bequem von oben hineingeschoben werden können und der obere breitere Teil nicht hindurchgleiten kann. In dieser einfachen Weise aufbewahrt, findet eine ganze Anzahl derartiger Tischgeräte an den Schranktüren Platz, und sie sind in übersichtlicher und schonendster Weise geordnet und schnell zur Hand, wenn sie gebraucht werden. Man muß beim Anbringen selbstverständlich etwaige Brettteilungen des Schrankes berücksichtigen. Auch die Geflügelschere, Salatbesteck, Käsebestecke, Kuchengabeln, Zuckerschaufeln und Streulöffel lassen sich in dieser Weise leicht aufbewahren und die Schiebladen, die immer nicht ausreichen wollen, werden entlastet. Eine weitere Raumersparnis kann man im Tassen- und Gläserabteil des Büfetts erzielen, wenn man zwischen die einzelnen Fächer an der Hinterwand des Schrankes schmale Brettchen in der gleichen Länge der Einlegebretter anbringen läßt und darauf die Obertassen, Eierbecher, Salzfäßchen und kleineren Gläser stellt. Sie sind dann übersichtlicher verwahrt und schneller zur Hand, als z. B. zwei- oder dreifach ineinandergestülpte Obertassen, die so sehr leicht umfallen und zerbrechen. Auch die Mokkatäßchen verwahren sich auf solchen Schmalbrettern gut. Empfehlenswert ist es, diese Brettchen vorn mit einer kleinen Leiste versehen zu lassen, die ein Abgleiten der Gläser und Tassen verhütet. Praktisch ist es, auch an der Innenfläche einer Schranktür ein kleines, zusammengefaltetes Gläsertuch anzubringen, mit dem man rasch ein Nachpolieren des Geschirrs vornehmen kann, wenn unerwartetem Besuch ein Glas Wein oder eine andere Erfrischung angeboten werden soll und ein dienstbarer Geist nicht gleich zur Hand ist.

668. Schränke auszulüften. Den unangenehmen und nachteiligen Geruch der neuen Schränke, besonders solcher aus Kiefernholz, kann man am leichtesten dadurch beseitigen, daß man 8—10 Tage hintereinander, täglich in jedes Fach des Schrankes einen Topf, 1—2 l groß, mit kochender süßer Milch hineinstellt (mit Untersatz zur Schonung des Brettes), den Schrank darauf verschließt und die Milch über Nacht darin stehen läßt. Nach Verlauf der eben angegebenen Zeit muß der Schrank mit Seife und Soda gut aus-

eſcheuert werden. Er gibt nun, gut ausgetrocknet, keinen böſen Geruch noch Geſchmack für die Speiſen. Die erkaltete Milch iſt natürlich unbrauchbar und kann zu nichts mehr benutzt werden.

669. Neue Dochte in Petroleumlampen. Neue Dochte in Petroleumbrenner ſchrauben ſich oft ſchief. Es wird vermieden, wenn man den Docht am oberſten Rand mit 3—4 überwendlichen Stichen zuſammennäht. Dann iſt der Docht ¼ cm über den oberſten Rand des Brenners hinaufzuſchrauben, mit dieſem überſtehenden Ende in Petroleum zu tauchen und anzubrennen. Er brennt ſo vollſtändig glatt am Rande ab, und ein Blaken der Lampe kann nicht vorkommen.

670. Petroleumlampen. Gut gereinigtes Steinöl iſt faſt farblos und 1 l davon darf nicht weniger als 800 g wiegen. Durch Berührung mit einer brennenden Flamme faßt es nicht ſofort Feuer, weshalb nur etwas von dem zu prüfenden Petroleum in eine Untertaſſe gegoſſen und die Oberfläche der Flüſſigkeit mit einem brennenden Schwefelholz berührt zu werden braucht, um ſeine Tauglichkeit zu erkennen. Iſt das Öl frei von den ſchnell entzündlichen, leichten Stoffen, ſo brennt das Schwefelholz nicht, ſondern erliſcht, auch wenn es brennend hineingeworfen wird, nach einigen Augenblicken. Mineralöl, welches dieſe Probe nicht beſteht, darf daher nicht gebrannt werden, da es Urſache zu ſehr ernſten Gefahren werden kann. Werden Leinen-, Baumwollen- oder Wollengewebe mit ihm durchtränkt, ſo erhöht dies ihre Brennbarkeit weſentlich, weshalb bei Aufbewahrung und Verkauf die größte Vorſicht zu beobachten iſt. Es iſt in metallenen Gefäßen aufzubewahren. Am beſten iſt ein Becken von Glas, ſo daß beurteilt werden kann, wie viel Flüſſigkeit vorhanden. Die Wände des Behälters müſſen dick, die Aufſätze daran durch Maſtix befeſtigt ſein, welcher das Steinöl nicht angreift. Unverantwortlich iſt es, Material aller Art durch Begießen mit Petroleum zum ſchnellen Brennen zu bringen, da hierdurch ſchon zahlreiche Perſonen in grauſamer Art ihr Leben einbüßten. — Das ſo häufig vorkommende Springen der Zylinder kann vermieden werden, wenn man von einem Glaſer den Zylinder vorher der ganzen Länge nach aufſchneiden läßt, dann kann ſich der Zylinder ausdehnen und zerſpringt nicht. Die Amerikaner legen in den Petroleumbehälter der Lampe ein nußgroßes Stück Kampher, da hierdurch ein helleres, farbloſeres Licht erzielt wird.

671. Neues Pausverfahren. Man legt das Papier, auf welchem man durchzeichnen will, auf das Original und beſtreicht es vermittels eines Baumwollenflöckchens mit Benzin. Die beſtrichenen Stellen werden ſo durchſichtig, wie das beſte Ölpapier; zugleich wird das Papier nicht faltig, ſondern bleibt durchaus glatt. In beſter Weiſe läßt ſich mit Bleiſtift, Tinte, Tuſche und Waſſerfarben darauf malen, ohne daß die Zeichnungen verlaufen; vielmehr haften ſie weit dauerhafter und treten beſſer hervor. Beim Durchzeichnen größerer Bilder befeuchtet man das Papier ſogleich, jedoch nach und nach, und ſobald eine noch nicht vollendete Stelle trübe zu werden beginnt, feuchtet man ſie wieder an. Nach beendigter Arbeit hängt man die Zeichnung an die Luft, wo das Benzin ſich ſogleich verflüchtet. Es ſchadet weder dem Papier, noch den Stickereien uſw., nur muß man gereinigtes Benzin nehmen, welches nicht unangenehm riecht und völlig unſchädlich iſt.

672. Waschleinen zu waschen. Zu dem Zweck sind die Leinen möglichst gleichmäßig um ein sauberes Brett zu wickeln, darauf werden sie mit starkem Soda- und Seifenwasser gebürstet, bis sie rein sind. Gut abgespült, müssen sie auf dem Brett trocknen. Im Sommer empfiehlt es sich, dieses im Freien vorzunehmen, die Leinen dann vom Brett zu rollen und sie in der Luft, scharf aufgespannt, trocknen zu lassen.

673. Richtiges Aufwickeln der Waschleine. Beim Aufwickeln der Wäscheleine achte man darauf, daß man sie zu sich heran, nicht aber nach der entgegengesetzten Richtung wickelt. Auf diese Weise verhindert man die lästige Schleifenbildung, wodurch die Leine sehr angegriffen wird.

674. Praktischer Leim. Hat man rasch Porzellan, Glas, ein Spielzeug usw. zu leimen, so löse man in einem erwärmten Löffel etwas weiße Gelatine mit ganz wenig Essig, bestreiche damit die Bruchstelle und lasse sie gut trocknen. Einige Körnchen chromsaures Kali der Lösung zugesetzt und die geleimten Stücke in hellem Licht trocknen lassen, bewirkt ein solches Zusammenhalten, daß die Stücke selbst im Wasser nicht wieder auseinanderfallen.

675. Weißes Verdeck und Decke des Kinderwagens werden vorteilhaft und vollkommen unschädlich mit einer lauwarmen Panamarindenabkochung abgewaschen, mit einem weichen Tuch gut abgetrocknet und hierauf mit weißer Ledercreme abgerieben und mit einem wollenen Lappen geglänzt. Diese Behandlung hat sich sehr gut bewährt, und sie wirkt konservierend auf das Leder.

676. Öffnen großer Tintenflaschen. Man verfahre, um alle Sudelei zu vermeiden, folgendermaßen: Der Korkzieher wird festgehalten und die Flasche wird gedreht, während sie sicher auf dem Tische steht. Nun kann man den Korkzieher gut nach unten drücken, so daß er sicher greift. Hat er den Kork durchbohrt, so wird das Drehen der Flasche und das Hineindrücken des Korkziehers weiter fortgesetzt, bis der Korkzieher mit seinem stärkeren Teile oder seinem Griffe gegen den Flaschenhals sich stemmt. Macht man dann noch 2—3 Drehungen, wobei man die Flasche mit der linken Hand wendet und mit der rechten Hand ein wenig am Korkzieher rüttelt, so wird der Kork in die Höhe kommen, ohne die Umgebung zu gefährden! Es ist noch zu bemerken, daß die beste Kopiertinte erst ihre richtige Kopierfähigkeit erlangt, wenn sie etwa ½ Tag der Luft ausgesetzt war.

677. Prüfung von Hausseife. Um gewöhnliche Hausseife auf ihren Reingehalt zu prüfen, wiegt man 125—250 g genau ab und merkt sich das Gewicht. Man schabt oder zerschneidet sie in kleine Stückchen und läßt sie in 0,5 l Wasser, dem 1 Handvoll Kochsalz zugesetzt ist, aufsieden, aber nicht übersteigen. Die Lösung lasse man im Gefäß erkalten, und schneide dann die Seife, die sich oben abgesetzt hat, heraus. Nach Feststellung ihres Gewichtes kann man aus dem Unterschiede die Stärke des Zusatzes bestimmen, welcher eigentlich nicht in die Seife gehörte.

678. Glas undurchsichtbar zu machen. Um Glasscheiben in Fenstern oder Kästen (Schränken) zu blenden, macht man mit einem nicht zu vollen Pinsel mit perlgrauer Ölfarbe Flecke in handbreiten Entfernungen auf das Glas, nimmt ein Stückchen Watte und betupft mit der Farbe das ganze Glas, Von dem gleichen, geschickten Tupfen hängt das Gelingen des Blendens ab.

Fällt die Arbeit gut aus, so sieht die Platte sehr täuschend dem mattgeschliffenen Glase ähnlich. Wünscht man die Farbe wieder zu entfernen, so betupft man das Glas so lange mit Watte, welche in Terpentin getaucht wurde, bis die Farbe verschwindet.

679. Feuchte Wände. Gegen feuchte Wände gibt es ein ebenso einfaches als sicheres Mittel, nämlich sie von außen möglichst dicht mit Efeu zu bepflanzen. Das senkrecht gestellte Laub des Efeu hält den Schlagregen von den Wänden ab und alle Feuchtigkeit, welche die Wand vom Fundament oder von der Luft aus bekommt, wird von den Efeupflanzen aufgesogen und hierdurch schnell verdunstet.

680. Bogen von Streichinstrumenten zu waschen. Nach dem Losschrauben des Frosches fasse man die Haare auf je einer Seite der beschmutzten Stelle mit einer Hand (zwischen Daumen und Zeigefinger), um den Schmutz unter wiederholtem Eintauchen in Seifenwasser — flaches Geschirr -- etwa wie bei einem Tuchläppchen auszureiben. Einseifen der betreffenden Stelle, Abreiben mit fein geriebenem Kochsalz und nochmaliges Abwaschen in frischem Wasser, endlich Abtrocknen mit einem Tüchlein und zuletzt Aufhängen behufs vollständigen Trocknens — aber nicht in der Nähe des heißen Ofens, damit der Bogen nicht verzogen wird — führen zum Ziele. Werden die Haare mit den Fingern festgehalten, so können sie sich nicht verwirren.

681. Violinbogen zu waschen. Die Spannschraube wird abgelöst, so daß der Frosch mit den Haaren freihängt; hierauf gibt man die Haare samt dem Frosch in ein Gefäß mit kochendem Wasser, in welchem 1 Handvoll gewöhnlicher, kleingeschnittener Küchenseife aufgelöst wurde, und läßt die Haare, indem man mit dem Holzteile des Bogens sie fleißig im Kreise bewegt, etwa $\frac{1}{4}$ Stunde darin. Das Wasser muß immer die gleichen Wärmegrade haben und nie stärker aufkochen als bei Beginn. Hierauf nimmt man den Bogen heraus, wäscht ihn in kaltem Wasser tüchtig aus (zur Not kann man mit der Zunge versuchen, ob noch Seife darin ist), und hängt ihn an einem recht zugigen Orte zum Trocknen auf. Nun kommt die Schraube an ihre alte Stelle, der Bogen wird straff gespannt, frisch mit Kolophonium bestrichen und ist zum Gebrauche fertig.

682. Violinbogen waschen. Das einfachste und beste Mittel ist folgendes: Man schraube den Bogen ab, nehme kaltes Fluß- oder Regenwasser und eine mittelweiche Bürste, vielleicht Zahnbürste. Nun bestreiche man die Bürste mit Schmierseife, lege den Bogen auf ein reines Brett und streiche mit der Bürste und reichlich Wasser einseitig von der Spitze oder dem Frosche zur Mitte so lange, bis die Haare wieder weiß und klar sind. Dann spüle man tüchtig in klarem Wasser nach und hänge den Bogen, mit dem Frosch nach unten, zum Trocknen auf. Ist er beinahe trocken, so schraube man wieder an, aber nicht fest, die Haare müssen lose sein, und lasse ihn so vollends austrocknen. Nachher bestreiche man mit Kolophonium. Natürlich muß man darauf achten, daß die Stange des Bogens stets trocken bleibe.

683. Keller auszutrocknen. Man kauft in einer gut verschließbaren Kruke salzsauren Kalk, nimmt einige Stücke davon, tut sie in einen großen, gut glasierten Blumentopf und stellt ihn auf einen kleineren Blumenuntersetzer in den Keller. Der Kalk zieht die Feuchtigkeit mit Begier an und

tropft sie durch das Loch des Blumentopfes in den Untersetzer, den man so oft als möglich außerhalb des Kellers ausgießt. Einige Stücke solchen Kalkes halten sich bis zum letzten Rest einige Wochen wirksam. Da der Kalk jede Feuchtigkeit anzieht und sich dann nach und nach verzehrt, muß man die Kruke immer sorgfältig verschließen. Man stellt einen Kasten oder Eimer aus Eisenblech in den Keller, entfernt von allem Holzwerk, legt einen Arm voll Reiser des Wachholderstrauches hinein, verstopft alle, auch die geringsten Öffnungen des Kellers, nimmt alle Lebensmittel aus den Fliegenschränken und zündet die Wachholderreiser an. Hat man sich überzeugt, daß sie wirklich brennen, so entfernt man sich schnell, schließt die Türe sowie jede Ritze und das Schlüsselloch, und sieht nach 2 Tagen nach, öffnet dann schnell ein Fenster und läßt nun den Keller auslüften.

684. Pergamentpapier. Das Pergamentpapier, welches zum Verschließen der Einmachbüchsen dient, stellt man her, indem man Papier in eine kalt gewordene Mischung von 8 Teilen englischer Schwefelsäure und 1 Teil Wasser legt, einige Sekunden darin liegen läßt und dann das Papier mit Wasser abwäscht, welchem etwas Salmiakgeist zugesetzt wurde, um die Säure zu neutralisieren. Damit das Papier nicht kraus wird, muß man es aufspannen. Will man Pergamentpapier aufleimen, so erweiche man es mit starkem Branntwein; die zu beklebende Fläche wird mit Leim dick bestrichen. Will man 2 Bogen miteinander verbinden, so muß dies sofort nach dem Eintauchen in die Säure geschehen. Man kann mit dem Papier auch durchzeichnen, überhaupt Zeichnungen darauf machen und mit Farben anlegen. Das Pergamentpapier wird kleiner als der ursprüngliche Papierbogen, hat aber auch dafür eine vierfache Festigkeit.

685. Fliegenfenster. Man läßt beim Schlosser einen eckigen Rahmen von starkem Eisendraht, etwa 2—3 cm größer als die Fensteröffnung, herstellen, wie die Rahmen zur Verfertigung von Filetguipure. Den Rahmen umnäht man mit alter wollener Plattschnur (Litze). Groben Gardinentüll schneidet man zur Größe des Rahmens passend, gibt aber einen reichlichen Saum zu und heftet den Tüll dann mit großen Stichen in dem Rahmen fest. An den Ecken befestige man gewöhnliche Ösen. In das Fensterkreuz werden den 4 Ecken entsprechend 4 Häkchen oder Stifte geschraubt, in welche man die Ösen einhakt. Um es noch billiger zu haben, kann man alte Gardinen verwenden, doch zieht man ungemusterten Tüll der Luftigkeit halber vor. Im Laufe des Sommers wasche man den Tüll, nachdem man den Staub durch Bürsten entfernt hat, im Rahmen und lasse ihn schnell an der Sonne trocknen; zum Herbst wird er ganz herausgetrennt und regelrecht für den nächsten Sommer gewaschen. Die Fenster sehen ganz reizend aus und sind sehr viel billiger als die bekannten Gazefenster.

686. Zigarrenasche als Putzpulver. Zigarrenasche ist das feinste Putzpulver für Gold, Silber, Messing, Kupfer, Zinn, Fenster und dergl.

687. Verkohlte halbverbrannte Akten und Papiere herzustellen, daß sie wieder zu gebrauchen sind, ist eine schwierige Aufgabe. Auf dem im Kommune-Aufstand verbrannten Stadthause von Paris fanden sich Bände der wichtigsten Urkunden in gleichmäßig verkohltem Zustande, so daß sie einem dichten verkohlten Holzblocke glichen. Jeder Versuch, die einzelnen Blätter

zu trennen, mißglückte anfangs, bis ein Gerichtsbeamter das Mittel entdeckte, welches zum Ziele führte. Er schnitt zuerst den Rücken der Einbände weg, so daß die Blätter weiter keinen Zusammenhang hatten, tauchte das Ganze in Wasser und setzte es sodann an der Mündung eines Heißluftofens der Wirkung des heißen Luftstromes aus. Durch das rasche Verdampfen des in den Zwischenräumen der Blätter enthaltenen Wassers lösten sich diese von selbst und konnten, — natürlich mit Anwendung der größten Behutsamkeit — voneinander getrennt werden. Die Schrift tritt auf allen diesen Blättern in einer eigentümlichen Mattigkeit auf glänzend schwarzem Grunde hervor, so daß ein solches Blatt den Anblick von Samtverzierungen auf Atlasgrund darbot und leicht entziffert werden konnte. Gegen 70 000 beglaubigte Abschriften der wichtigsten Urkunden sind nach diesem Verfahren gerettet worden.

688. Anstrich für Zementboden. Spiritus-Fußbodenlack haftet, ist aber wenig haltbar und kann keine Nässe vertragen: höchstens ein Auswaschen mit feuchtem Lappen. Ölfarbe hält besser, doch muß vor dem Ölfarbestrich eine Absonderungsschicht aufgetragen werden, da Ölfarbe und Zement sich gegenseitig zersetzen. Als Absonderungsschicht ist Spiritusfußbodenlack oder Kallolith zu nehmen. Der Ölfarbenanstrich ist durch einen Überzug von Bernsteinlack bedeutend haltbarer zu machen.

689. Der Hausschwamm. Der Hausschwamm (Meruliuslacrymans, d. h. tränender Netzpilz) genannt, entsteht zuerst in dem zum Bau verwendeten Holze und wird, weil er sich nach und nach auf alle Bauteile erstreckt, auch mit dem Namen Hausschwamm belegt. Die Verheerung, welche der Schwamm anrichtet, ist eine ganz ungeheure, und die zum Zwecke seiner Vertreibung angewendeten Mittel sind zumeist erfolglos, wo er festen Fuß gefaßt hat. In den meisten Fällen bleibt nichts anderes übrig, als die vom Schwamm angegriffenen Gebäudeteile zu beseitigen und sie unter Beobachtung der größten Vorsichtsmaßregeln durch neue zu ersetzen. Die Ursachen der Schwammbildung können folgende sein: 1. Feuchtigkeit, welche einem niedrig gelegenen oder in feuchtem Grund erbauten Gebäude beständig zugeführt wird. 2. Benutzung eines Erdbodens, welcher vegetabilische Bestandteile hat, namentlich eines Bauplatzes, auf dem sich lange Zeit Ställe oder Miststätten befanden. Auch der mit Holzmoder, Brand- und Bauschutt durchsetzte Boden ist der Schwammbildung günstig. Am besten gedeiht der Schwamm an feuchten, dunklen, dumpfigen Orten und er zeigt sich da, wo Holz durch Grundfeuchtigkeit leidet und wo dem Licht und der frischen Luft der Zutritt versagt ist. Am leichtesten wird das in der Saftzeit gefällte und nicht genügend präparierte Holz vom Schwamm ergriffen. Man erkennt das Übel: Bei nicht angestrichenem Holze an kleinen hier und da verstreut auftretenden schwarzen Pünktchen. Das mit Leimfarbe angestrichene Holz zeigt ein pelzartiges Vortreten einzelner Farbeteile, die zumeist eine gelbliche Färbung annehmen. Das vom Schwamm ergriffene Holz gibt beim Anklopfen mit einem harten Gegenstand einen dumpfen, tiefen Klang. Ist die Schwammbildung stark entwickelt, so gibt das Holz beim Aufdrücken nach. Der Schwamm erzeugt einen modrigen, fauligen Geruch und übt einen nachteiligen Einfluß auf die Gesundheit aus, verursacht Kopfschmerzen, Ermattung, ja mitunter sogar Erscheinungen, welche dem Typhus ähnlich sind. Die Mittel, um die Entstehung des Schwam-

mes zu verhüten, lassen sich leicht finden, wenn man die Umstände berücksichtigt, welche der Schwammbildung Vorschub leisten. Wirksam ist namentlich die Anordnung von Luftzügen unter den Dielen und der Anstrich der Unterseite der trockenen Dielen und Dielenlager mit Ölfarbe, Firnis, Eisenvitriollösung oder einer heißen Mischung von 5 Teilen Harzöl und 4 Teilen Steinkohlenpech. Ferner ist es notwendig, nur saftfreies Holz zu verwenden. Gänzlich verwerflich ist die Ausfüllung zwischen den Balken oder Dielenlagen mit fruchtbaren Erdarten, Bauschutt, in welchem Wurm oder Schwamm war, Sägespänen usw. Demgegenüber ist als Füllmaterial ganz reiner, trockener und von Vegetabilien freier Sand, Steinkohlenasche und Schmiedeschlacken zu empfehlen. Die Mittel zur Vertilgung des Holzschwammes sind bei sehr stark angegriffenem Holze in den meisten Fällen erfolglos. Tritt das Übel in nicht hohem Grade auf, so ist für nicht bewohnte Räume ein Anstrich, bestehend aus 1 Gewichtsteil Quecksilbersublimat auf 100 Gewichtsteile frischen Kalkwassers von durchschlagendem Erfolge. Für Wohngebäude kann man eine heiß aufgetragene Kochsalzlösung benutzen, welche sehr stark eingekocht werden muß und erst dann brauchbar wird, wenn die Ansetzung von Kristallen beginnt. Das Antimerulium und Mykothanaton werden gleichfalls mit Erfolg verwendet. In neuerer Zeit hat man gefunden, daß Salizylsäure den Hausschwamm vollständig zerstört. Eine Lösung von 5 g Salizylsäure in alkoholischer Flüssigkeit (1 l) ergibt ein Anstrichmittel, welches den gefürchteten Feind vertreibt. Man kann zu diesem Zweck die billigere rohe Säure benutzen, welche zufolge ihres geringen Gehaltes an Karbolsäure noch wirksamer sein dürfte.

690. Um den Geruch des Hausschwammes zu beseitigen, werden die Möbel von den Wänden abgerückt, Schubläden und Türen geöffnet, Kleider aus dem Schrank herausgenommen und einzeln aufgehängt, dann läßt man in dem Zimmer ½—1 l Formaldehyd verkochen: dem Formaldehyd kann man mehrere Tropfen eines ätherischen Öles, z. B. Eukalyptus- oder Kiefernöl zufügen. Während des Verkochens und mindestens 3 Stunden danach sind Fenster und Türen des betreffenden Zimmers gut verschlossen zu halten. Danach kann gelüftet werden.

691. Tapeten leicht zu reinigen. Man nehme feines Roggenbrot, schneide handbreite Stücke, teile sie so durch, daß die eine Hälfte die obere, die andere die untere Kruste hat, und runde dann die scharfen Kanten ein wenig ab, damit die Tapete nicht beschädigt wird. Nachdem man nun vorher mit einem möglich großen Tuche den Staub von der Tapete gut abgeschlagen hat, wird sie mit den Brotstücken sauber abgerieben. Die Tapeten werden nach der Reinigung so sauber, daß sie sehr gut zu der frisch gestrichenen Decke passen, während sie unmöglich in ihrem alten Zustande hätten bleiben können.

692. Aufkleben von Butzenpapier. Zum Aufkleben des Butzenscheibenpapiers nimmt man statt des Stärkekleisters Sprit. Das Verfahren ist einfacher, auch bleiben die Farben des Papieres reiner, leuchtender. Die unrechte Seite des Papiers wird mit Sprit bepinselt und dann rasch auf die saubere Glasscheibe gelegt und festgedrückt.

693. Korbflechterei. Man verwendet dazu Peddigrohr, das man in einzelnen langen Fäden erhält. Um ein Brechen des Rohres zu vermeiden, wickelt man jeden einzelnen Faden kreisförmig zusammen. Das Rohr wird stets in nassem Zustande verarbeitet. Man lege es also einige Minuten vor Beginn des Flechtens in ein Gefäß mit kaltem Wasser. Sehr nett sind kleine Konfektkörbchen, die bei kleinen Gesellschaften usw. jeder Tafel zur Zierde gereichen. Man verwende zu diesen Körbchen Peddigrohr Nr. 0 und Nr. 3. Nachdem man das Rohr aufgewickelt in kaltes Wasser gelegt hat, schneidet man von dem Rohr Nr. 3 8 50 cm lange Enden, schneidet mit einem scharfen Messerchen in die Mitte von 4 Enden einen ungefähr 1 cm langen Schlitz und zieht die übrigen 4 Stäbchen hindurch. Das sind die sog. „Rippen", d. h. die zur Grundform nötigen Fäden. Dann nimmt man einen Faden Nr. 0, hält das Ende mit Daumen und Zeigefinger der linken Hand unter der Rippenkreuzung fest und wickelt den Faden viermal um die gekreuzten Rippen herum, führt dann den Wickelfaden unter einer einzelnen Rippe durch, so daß der Faden nun über diejenigen Rippen zu liegen kommt, unter denen er erst lag. Nun wird wieder viermal herumgewickelt. Der feste Anfang ist nun gemacht. Jetzt spreizt man die Rippen auseinander und legt den Wickelfaden einmal über und einmal unter eine der Rippen. Ein halbes Rippenstäbchen muß herausgeschnitten werden, damit eine ungerade Rippenzahl vorhanden ist. So wird nun weiter gearbeitet. Am besten legt man das Flechtwerk auf den Tisch, dreht es mit der linken Hand und führt mit der Rechten den Wickelfaden so dicht wie möglich an die vorige Reihe. Die Rippen rückt man ab und zu wieder in ihre strahlenförmige Lage. Beginnt man einen neuen Wickelfaden, so flicht man ungefähr 8 cm mit dem alten und neuen zusammen. Die Rohrenden müssen dann später etwas versteckt werden. Hat man einen Bodendurchmesser von ungefähr 15 cm erreicht, taucht man die Arbeit einige Minuten ins Wasser und biegt die Rippen leise ein und flicht in derselben Weise wie zuvor den Rand hoch. Hat dieser ungefähr eine Höhe von 6 cm erreicht, so befestigt man den Wickelfaden, indem man ihn leicht einknickt und in den Rand einschiebt. Nun wird der Rand auf folgende Weise gesichert. Man faßt eine der Rippen, führt sie über und unter die zunächst stehenden Rippen und steckt sie dann in kleinen Bogen in den Rand ein. So werden sämtliche Rippenenden verbraucht und ein schöner Bogenrand gebildet. Für den Henkel schneidet man 3 50 cm lange Enden, steckt sie an beiden Seiten in den Rand, nachdem man sie fest aneinander gedreht hat. Zuletzt befestigt man sie mit Bast. Diese Körbe kann man, in größerem Maßstabe angefertigt, zu Handarbeitskörben verwenden. Sie werden mit leichter farbiger Seide oder Mull zierlich abgefüttert. Peddigrohr erhält man an größeren Orten in allen einschlägigen Geschäften.

694. Eisschrankersatz. Die Natur hat es so eingerichtet, daß Wasser, um zu verdunsten, Wärme braucht. Diese Wärme entzieht es seiner Umgebung, also der Luft oder dem Gefäß, in dem es sich befindet. Die Folge ist, daß Luft und Gefäß ihre Eigenwärme verlieren und sich abkühlen. Dieses physikalische Gesetz wendet man nun in der Küche an, indem man die kühl zu lagernden Speisen in einem irdenen Topf unterbringt und den Topf mit einem feuchten Leinentuch umwickelt. Das im Tuch aufgespeicherte Wasser verdunstet, entzieht also dem Topf seine Wärme

und damit den in ihm befindlichen Speisen. Butter wird auf diesem Wege steinhart, Bier- und Selterflaschen überziehen sich mit dem charakteristischen Niederschlag. Natürlich muß Sorge getragen werden, daß sich die umgebende Luft nicht allzu sehr mit Wasser sättigt, weil sie sonst keine weitere Feuchtigkeit aufzunehmen vermag. Frischer Luftzug ist also nötig, damit die gesättigte Luft durch trockene ersetzt wird. Ist das Wasser genügend verdampft, das Tuch trocken geworden, so muß es neu befeuchtet werden. Man kann auch durch eine entsprechende Vorrichtung den Wassergehalt des Tuches beständig durch einige Tropfen ergänzen, so daß das Tuch nie ganz trocken wird. Sicherlich ein einfaches Mittel, dessen Erfolg überraschend ist. Dasselbe Prinzip läßt sich auch auf die Abkühlung ganzer Räume anwenden. Zimmer, in denen nasse Leinentücher aufgespannt werden, sind nach kurzer Zeit abgekühlt. Die Wirkung wird noch verstärkt, wenn das nasse Tuch ruckweise bewegt wird. Dann werden die in dem Tuch gelagerten Wasserteilchen herausgeschleudert und einem schnellen Verdunstungsprozeß ausgesetzt, der eine rasche Abkühlung der Luft zur Folge hat.

695. Kältemischung als Ersatz für Eis. Um die Heizstelle des Ofens als Eisschrank zu verwenden, füllt man eine tönerne Bratpfanne, die in ihren Breiteverhältnissen dem Ofen angepaßt ist, zur Hälfte mit einer Kältemischung, legt ein Porzellanbrett oder ein passend zurechtgeschnittenes Stück recht enges Drahtgeflecht über die Ränder der Pfanne und stellt die Teller mit den Speisen darauf. Auf das Porzellanbrett kann man sie auch ohne Teller legen. Bewährte Kältemischungen sind folgende: 1 Teil salpetersaurer Ammoniak, 1 Teil kohlensaures Natron, 1 Teil Wasser.

696. Reinigen vom Bienenwachs. Die leeren Waben werden, um sie zu Wachs einzuschmelzen, in ein großes, sauberes Gefäß, gleichviel welcher Art, gebracht, nur darf es kein Topf von rohem Eisen sein, sonst verliert das Wachs die Farbe. Man begießt sie darauf mit weichem Wasser und bringt sie auf das Feuer, wo sie unter fleißigem Rühren gut durchkochen müssen. Unterdessen läßt man eine hölzerne Wanne zum Teil mit kaltem Wasser füllen und 2 Hölzer quer darüber legen. Ein grober, starker Sack, sowie 2 handbreite Holzleisten, an einem Ende mit Griffen versehen, an dem andern durch Löcher mit Bindfaden verbunden, müssen auch bereit liegen. Der Sack wird in warmem Wasser ausgewunden und dann von einer kräftigen Person über die Wanne gehalten, damit eine zweite die kochende Wachsmasse hineingießen und eine dritte sofort mit den zwei beschriebenen Hölzern pressen kann. Je rascher und fester dies geschieht, desto besser ist es. Während des Pressens dreht und schüttelt man den Sack öfters, so daß alle Teile gründlich ausgedrückt werden und kein Wachs in den nicht mehr zu verwertenden Rückständen bleibt. Ein wenig überkühlt, wird das Wachs von dem Wasser abgehoben, von den Gerätschaften abgekratzt und abermals in einem Gefäß mit Wasser zum Schmelzen gebracht. Es darf aber nicht stark sieden. Man stellt es dann vom Herd fort, schäumt den Schmutz oben ab und läßt es fest werden, um es später vom Wasser abzuheben und alle untern unreinen Teile entfernen zu können. Wiederum erwärmt, gießt man das Wachs womöglich durch einen nassen, heißen Lappen in eine glatte gut ausgespülte Form und bringt es so zum Verkauf. Die leeren Wachswaben sind bei längerem Aufbewahren sehr rasch die

Beute der Wachsmotte, die sie vollständig nutzlos macht. Fehlt es an Zeit, die Arbeit bald vorzunehmen, so überbrühe man die Waben wenigstens, forme sie zu Kugeln und hebe sie auf diese Weise für später auf.

697. Wachs zu reinigen. Man läßt das Wachs mit Wasser schmelzen und setzt auf 1 Pfd. russisch (404 g) 24 Doli (1 g) oder auf 1 kg 2,5 g gereinigten Weinstein oder Alaun zu, rührt tüchtig um und läßt das Wachs erkalten.

698. Echte oder unechte Blattvergoldung. Man betupfe den Goldüberzug mit einer wässerigen Lösung von salpetersaurem Quecksilberoxyd, sog. Quickwasser (giftig). Bleibt der Goldüberzug unverändert, so ist er echt, während unechter durch Niederschlag von metallischem Quecksilber sofort weiß wird. Reibt man metallisches Quecksilber auf, so sind die Erscheinungen umgekehrt. Echtes Gold wird weiße Flecke erhalten, während unechtes sich nicht verändert.

699. Strohrahmen für Ansichtskarten. Man fertigt solche Rahmen aus ungedroschenem geschwefelten Weizenstroh. Man sucht sich gute gerade Halme aus, legt sie zu 3, 4, 5 usw. nebeneinander (die Zahl der Halme richtet sich nach der Größe des Rahmens, je größer dieser ist, desto mehr braucht man), gibt ihnen die gewünschte Länge, legt sie kreuzweise übereinander und befestigt sie an den Kreuzungspunkten mit ein paar Stichen. Sind so die 4 Seiten des Rahmens gebildet, so bringt man an der einen Querseite eine Art Dach an, indem man je 3 Halme an den Ecken befestigt und dann übereinander legt, 2 stärkere Halme, die sich wieder kreuzen und mit dem einen Ende den Ecken eingefügt sind, bilden den Ständer des Rahmens. An den Vereinigungspunkten der Halme bringt man, um die Stiche zu verdecken und das Ganze zu verzieren, Knöpfe, Perlen, Bandschleifen, Flaumfedern, Chenille oder dergl. an; an der oberen Seite wird ein Büschelchen Ähren, am besten Hafer oder Zittergras, festgebunden.

700. Eisbereitung. Will man im Sommer zu irgendwelchem Zwecke eine starke Kälte erzeugen, so kann man das auf folgende Weise erreichen. In einem irdenen Topf werden 25 g Wasser und 50 g Schwefelsäure gegossen, dieser Mischung werden 15 g pulverisiertes schwefelsaures Soda beigesetzt. Ein in dieses Gemisch gehängtes oder gestelltes Gefäß zeigt nach einiger Zeit Eis.

701. Übler Geruch im Eisschrank. Um den üblen Geruch aus Eisschränken zu entfernen, wasche man mit einer starken Lösung von Soda und Seife den Schrank gründlich aus, dabei alle Ecken und Winkel berücksichtigend. Man spüle mehrere Male mit heißem Wasser nach, wasche nochmals mit einer starken Lösung von übermangansaurem Kali aus, spüle mit kaltem Wasser nach, trockne ihn aus und lasse tüchtig die frische Luft durchziehen. Auf diese Weise besorgt, wird er wieder appetitlich und gebrauchsfertig sein.

702. Gipsbüsten zu reinigen. Man nimmt 1 Stück Glaspapier (nicht Schmirgelpapier oder Schmirgelleinen), das feinste, das man bekommen kann, Nr. 00, und reibt die Büste damit sorgfältig ab. Es ist eine etwas mühsame Arbeit und gibt auch Staub, aber die Mühe wird glänzend belohnt.

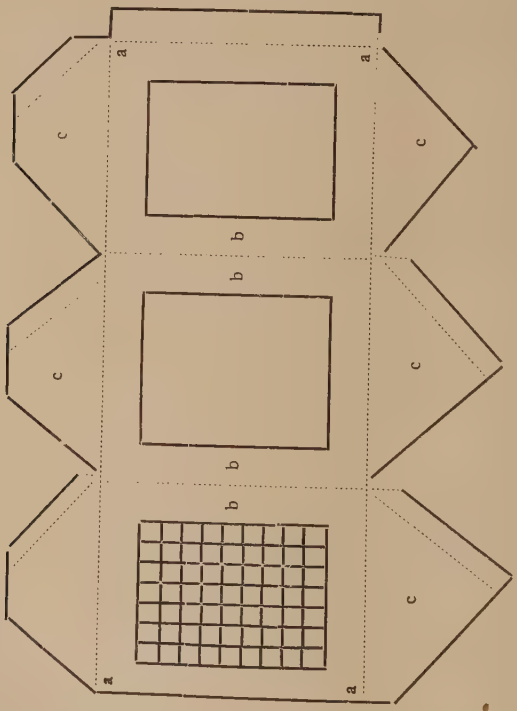
703. Emailentwicklerschalen auszubessern. Man wässert und trocknet die betreffende Schale gut aus, bestreicht dann die schadhaften Stellen gehörig mit in Fahrradhandlungen erhältlichem schwarzem Fahrradlack und

läßt an der Luft trocknen. Ist das geschehen, so stellt man die Schale einige Zeit auf einen warmen Ofen, wodurch der Lack einen großen Härtegrad erhält.

704. Amateurphotographie. Belichtete oder unbelichtete Platten belasse man in Holzkassetten niemals länger als höchstens 3 Tage, denn manche Holzarten beeinflussen die Platten derart, daß diese die Struktur des Holzes in voller Deutlichkeit wiedergeben.

705. Laternchen. Man benötigt dazu einen Streifen Lederpappe von 48 cm Länge und 34 cm Breite. Darauf legt man sich die Zeichnung

Grundriß zum Laternchen.



an, die unser Bild veranschaulicht. Die scharf angegebenen Linien werden nun ausgeschnitten, die punktierten mit dem Messer nur leicht eingeritzt. Dann bestreicht man die Pappe mit Gummi und beklebt sie mit grünem Kreppapier, das man mit der Hand festklopft, nicht streicht. Aus den Fensteröffnungen wird das Kreppapier wieder ausgeschnitten und buntes Scheibenpapier eingeklebt. Die Seite der Laterne, die die abgeschnittenen Ecken hat, ist die

obere. Hier wird ein Draht zum Aufhängen befestigt. In der Mitte des Laternenbodens bringt man eine Blechhülse an, die das Licht trägt. Besitzt man eine winzige Lampe, kann man auch sie als Beleuchtungskörper benutzen. Das eine Laternenteil bildet die Tür, die man mit einem leichten Verschluß versieht. Man kann die Laterne natürlich auch vier- oder mehrteilig herstellen, oder in viel kleinerem Maßstabe anfertigen und als Christbaumschmuck verwenden.

706. Tennisplatz anzulegen. Zunächst muß bei der Anlage des Tennisplatzes die Erde 30 cm tief ausgehoben werden. Nun kommt darauf eine 25 cm hohe Unterschicht aus Bauschutt oder grobem Steinmaterial. Etwaige große Lücken müssen mit kleinen Steinen sorgfältig ausgefüllt werden. Darüber kommt dann Sand, um die Hohlräume auszugleichen, und zuletzt eine Schicht von ganz feinem Sand oder Kies, der recht gut bindet. Nun läßt man das Ganze gründlich anfeuchten, wie es auch bei Chausseebauten gehandhabt wird, und mit einer schweren Walze (Gartenwalze) walzen. Das Anfeuchten und Walzen muß so lange fortgesetzt werden, bis der Boden eben und fest wie eine Tenne geworden ist. Beim letztenmal Walzen kann dann noch einmal etwas feiner Sand untergestreut werden. Die Arbeit geschieht am besten im Herbst, damit sich der Platz bis zum Frühjahr recht festgesetzt hat. Im Winter muß man ihn mit Tannenzweigen zudecken lassen, damit er nicht rissig wird. Vor Ingebrauchnahme ist der Boden dann nochmals nachzusehen, etwaige Schäden müssen ausgebessert und gewalzt werden. Um den Platz dauernd fest zu erhalten, läßt man ihn öfters anfeuchten und gut walzen.

707. Borsten an Bürsten zu versteifen. Ein altbekanntes Verfahren, Borsten steifer zu machen, besteht in der Anwendung von Leimwasser. Man stellt die neue Haarbürste, die zu weich ist, mit den Borsten nach unten in sehr dünnes Leimwasser, doch so, daß das Wasser nur die Borsten bedeckt und das Holz, in welches die Borsten gefaßt sind, nicht berührt wird. Die Borsten zeigen sich, sobald sie in freier Luft, abwärts gekehrt, getrocknet sind, steifer und kräftiger. Ein allgemein bekanntes und beliebtes Verfahren, um Bürsten zu reinigen, ist das Waschen mit Sodalauge. Hiervon werden aber die Borsten mit der Zeit weich, und das Verfahren ist daher nicht ratsam. Ein weit besseres Mittel zum Reinigen ist schwarzes Futtermehl. Dieses wird vorher in einer Ofenröhre möglichst heiß gemacht und dann dick auf die Borsten gestreut. Die Bürste bleibt dann einige Zeit stehen, wird nachher tüchtig ausgeklopft und ausgekämmt. Das Futtermehl nimmt alles Fett und allen Staub mit fort.

708. Alte Lederpolster aufzufrischen geschieht sehr zweckmäßig mit geschlagenem Eiweiß, womit man sie abreibt und mit trockenem Tuche nachputzt.

709. Graue Flecke aus schwarzer Politur. Die grauen Flecke in der schwarzen Politur kann man durch Überpolieren mit schwarzer Politur beseitigen. Man übergießt 1 Teil Schellack mit 3 Teilen Spiritus, indem man Anilinschwarz oder Nigrosin gelöst hat. Bessere Resultate erzielt man, wenn man die Flecke erst mit der Lösung der schwarzen Farbe in Spiritus färbt und dann mit der schwarzen Politur neu poliert. Das Polieren geschieht in der bekannten Weise: man umhüllt Watte mit weicher Leinwand, befeuchtet

mit etwas Politur und gibt auf die Reibfläche noch 1 bis 2 Tropfen Leinöl. Die betreffende Holzstelle wird mit Politur angefeuchtet und in kreisender Bewegung dann unter Druck mit dem Ballen blank gerieben.

710. Marmor haltbar und unsichtbar zu kitten. Am besten eignet sich dazu der sog. Kristallporzellankitt. Feine farblose Gelatine wird in kleine Stücke zerschnitten und mit etwa 50 % iger Essigsäure in einem Porzellangefäß unter beständigem Umrühren so lange mäßig erwärmt, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist, die beim Erkalten erstarrt. Der Kitt wird vor der Anwendung soweit erwärmt, daß er dünnflüssig wird, mittels eines Pinsels in sehr dünner Schicht auf die etwas angewärmten Bruchflächen gestrichen und die Stücke werden fest aneinander gepreßt. Nach 12—20 Stunden ist der Kitt vollständig erhärtet.

711. Wachsierte Puppenköpfe zu erneuern. Man entkleidet die Puppe und bindet ihre Haare am Hinterkopf zusammen, damit Gesicht und Nacken soviel als möglich frei bleiben. Alsdann gießt man gereinigtes Terpentinöl in ein flaches Näpfchen, taucht einen mittelgroßen, weichen Tuschpinsel in die Flüssigkeit und bestreicht damit Gesicht und Hals des zu reinigenden Kopfes. Der Schmutz löst sich sofort von dem Wachse. Man bemüht sich, den Schmutz vollständig mit dem Pinsel zu entfernen, indem man letzteren öfters in Terpentin auswäscht, danach in reine Flüssigkeit taucht und das Verfahren so oft wiederholt, bis das Gesicht sauber erscheint. Sind Augenbrauen und Mund der Puppe noch gut gefärbt, so vermeide man sorgsam, diese Stellen des Gesichtes mit Terpentinöl in Berührung zu bringen, da letzteres nicht nur den Schmutz, sondern auch die Farbe wegnimmt. Man legt nun die Puppe an einen ziemlich warmen, staubfreien Ort, wo der Kopf je nach dem Wärmegrad ¼—½ Stunde bis zu einer gelinden Feuchtigkeit trocknen muß. Die einzige Schwierigkeit des ganzen Verfahrens liegt darin, diesen Zeitpunkt genau abzupassen, da bei zu großer Feuchtigkeit der aufzutragende Puder sich in Brei verwandelt, während er bei zu großer Trockenheit gar nicht auf dem Wachs haftet. Hat man die Wachsteile des Kopfes mit Puder (am besten rosa Schwanenpuder) reichlich eingestäubt, wobei man darauf zu achten hat, daß die Haare möglichst geschützt werden, so läßt man die Patientin wieder ein Weilchen ruhen, den Kopf völlig trocknen und stäubt dann vorsichtig mit der Puderquaste, oder in Ermangelung einer solchen mit einem Stückchen Watte den überflüssigen Puder ab, hüte sich aber zu reiben! Hat das Wachs einen gleichmäßig matten Ton angenommen, so kann man zum Schminken übergehen. Hierzu nimmt man ein Bäuschchen ganz reiner weicher Watte, fährt damit über zartrosa Theaterschminke (Fettschminke) und reibt damit sanft die Backen des Puppenkopfes, in der Mitte anfangend und die Farbe nach außen gut verreibend. Man nehme ja nicht zu viel Schminke auf die Watte, weil die Farbe leicht zu grell wird und man sie nicht gut wieder abnehmen kann, da vieles Reiben das Wachs glänzend macht. Hat die unerbittliche Zeit nicht nur der Gesichtsfarbe, sondern auch den Augenbrauen und dem Mund des Puppenkindes die wünschenswerte Frische geraubt, so tut man gut, den Tuschkasten zur Hand zu nehmen und die Schäden auszubessern. Vermillon mit etwas rosa Krapp und hell Karmin gemischt ergibt eine brauchbare Lippenfarbe (man kann den Mund mit einem feinen Strich

in einer dunkleren Farbenschattierung umranden) für Brauen und Wimpern dürfte Sepia mit etwas Terra di Sienna anzuwenden sein. Will das Wachs die Farbe nicht annehmen, so mische man ein Tröpfchen aufgelöstes Gummiarabikum in letztere, was nebenbei auch Glanz gibt. Ein genau nach dieser Anweisung behandelter Puppenkopf ist von einem neuen kaum zu unterscheiden. Etwaige Sprünge, tiefe Risse, Schrammen, oder flach gekützte Näschen lassen sich allerdings durch keine noch so verwickelte Behandlung heilen. Man tut daher gut, die Puppe nicht in gar so trübseligen Zustand kommen zu lassen, ehe man sich entschließt, sie in die Kur zu nehmen. Obiges Verfahren ist bloß für sog. fein wachsierte Patentköpfe anwendbar, die ganz billigen Papiermaché-Köpfe mit dünnem Wachsguß lassen sich nicht auf diese Weise reinigen.

712. Häkelarbeiten zu lackieren. Um gehäkelte Körbchen haltbar zu lackieren, wird Schellack in Spiritus aufgelöst; er kann noch durch eine Beimischung von Farbe, Gold- oder Silberstaub gefärbt werden. Während des mehrmaligen Überstreichens und allmählichen Steifwerdens der Häkelarbeit läßt sich hier und dort der Form noch nachhelfen.

713. Teppiche aus Stoffresten. Die Zeugstreifen zu einem Teppich werden etwa 1 cm breit geschnitten. Man tut gut, nur Wollstoff, Flanell, Kleiderstoffreste, verblichene Portieren usw. zu nehmen. Je länger die Streifen geschnitten werden, desto schneller geht das Zusammensetzen. Bringt man alle Farben durcheinander, so bekommt der gewebte Stoff ein bunt geflammtes Aussehen. Sortiert man die Farben in hell und dunkel, so wird das Muster kariert. Viel rot und blau gibt dem Teppich ein freundliches Aussehen.

714. Leimfarbe. Unter Leimwasser versteht man eine so sehr verdünnte Leimlösung, daß man am eingetauchten Finger gerade noch fühlt, daß ein Klebmittel vorhanden ist. Gemischt wird mit soviel Zinkoxyd, daß die Mischung deckend sich streicht. Doch ist anzuraten, 2—3 Anstriche zu machen, und den ersten dünner, damit das Leimwasser sich besser mit der Holzfaser verbindet. Zur Chlorzinklösung nimmt man etwa 25 g auf 1 Liter Leimwasser, welches ein wenig stärker sein muß als zuvor. Selbstredend nimmt man möglich farblosen Leim, bei weißem Anstrich etwa Gelatine.

715. Farbloses Parkett. Bestehen die Dielen aus farblosen Holzarten, welche nicht durch die eigenartige Maserung wirken, wie z. B. Tannen oder Ahorn, so muß das Holz zuerst mit einer Beize getränkt werden. Man kocht 20 g Nußbaumbeize in etwa 3 l kalkfreiem Wasser und bestreicht damit den vollständig sauberen Boden. Selbstverständlich kann die Beize je nach der gewünschten Farbe dick oder dünn aufgetragen werden. Diese Vorarbeit fällt bei sog. Hartholzboden weg. Ist die Beize genügend trocken, so überstreicht man den Boden mit gereinigtem Leinöl und zwar genau der Zeichnung des Holzes folgend. Ist auch dieses nach etwa 48 Stunden vollständig eingedrungen, so beginnt das Wichsen. Bekommt man die Wichse nicht fertig zu kaufen, so löst man über schwachem Feuer 2 Teile Terpentinöl und 1 Teil gelbes Wachs auf; kalt geworden muß das Gemisch salbenartig sein. Mittels eines kleinen Tuches wird nun von dieser Wichse so wenig wie möglich in den Boden eingerieben; worauf das sich täglich wiederholende Glänzen mit der

schweren Bürste folgt. Stark benützte Böden müssen wenigstens einmal in der Woche mit Stahlspänen abgerieben werden, worauf von neuem Wichse aufgetragen werden muß.

716. Parkettfußböden zu behandeln. Parkettfußboden darf nie mit Wasser in Berührung kommen; etwaige Schmutzflecke werden mit einem wollenen Läppchen und Terpentinöl abgerieben. Ein Teil fein geschabtes Bienenwachs und 2 Teile Terpentinöl werden in einen Topf getan und ohne umzurühren stehen gelassen, bis das Wachs aufgelöst ist. Dann trägt man es mittels eines Leinenläppchens dünn auf und bürstet am Morgen blank. Jeden Morgen werden die Fußböden mit einem trockenen, wollenen Tuche aufgerieben. So behandeltes Parkett behält seine Farbe und braucht höchstens alle Monat einmal frisch gebohnt zu werden.

717. Vernachlässigte Parkettfußböden. Ist ein solcher Fußboden vernachlässigt, so bestreiche man ihn zur gründlichen Reinigung dick mit grüner Seife, lasse dieselbe mehrere Stunden darauf stehen und bürste den Boden mit einer steifen Bürste kräftig ab, bis das Holz rein und weiß hervortritt. Mit klarem Wasser abgespült, bedarf es einiger Stunden Zeit, ehe der Boden vollständig getrocknet ist. Nun wird das ganze Parkett mit weißem, bestem Terpentinöl eingerieben. Der Geruch des Öls ist unangenehm, verfliegt aber sofort; nun folgt das Einreiben der Salbe. Man bedient sich dazu kleiner Flanell- oder Leinwandlappen; die Salbe muß mit aller Kraft gleichmäßig aufgetragen werden. Nun beginnt das Bürsten. Man bedient sich dazu am besten einer schwer mit Blei ausgegossenen, 15 cm breiten und 30 cm langen Bürste, die mit langem Stab versehen, kräftig hin und her geschoben werden muß. Der Preis einer solchen Bohnerbürste beläuft sich auf 18—20 Mk., doch ist dieselbe für ein gut gehaltenes Parkett unerläßlich. Gegenwärtig nimmt man ein Stück dicken Fries, legt ihn doppelt unter die schwere Bürste und glättet den Boden noch einmal, sieht nach, ob noch Flecke vorhanden sind und reibt dieselben mit Terpentin heraus. Wollen sie nicht weichen, so nimmt man ein scharfes Messer oder spitzes Glas und schabt vorsichtig so lange, bis der Fleck verschwindet; nur bei recht alten Flecken muß man die Hilfe des Tischlers in Anspruch nehmen. Nachdem am Morgen mit einem Besen, der zu keinem andern Zweck gebraucht werden darf, sorgfältig der Staub fortgefegt ist, wird der Boden mit einem reinen weißen Tuch abgewischt und mit Fries und einer Bohnerbürste nachgerieben, was dem Geübten schnell von statten geht. Um das Knien zu erleichtern, läßt man ein viereckiges, mit Seegras gefülltes Kissen anfertigen, womit sichs bequem umherrutschen läßt.

718. Parkettwichse. Man bediene sich statt des üblichen Wachses eines jener neuerdings erfundenen flüssigen Wachsfabrikate, die sehr schnell und gleichmäßig aufgetragen werden und sich relativ leicht mit dem Bohnerschrubber blank wichsen lassen. Nur sind alle diese modernen Präparate sehr feuergefährlich, daher mit der Erwärmung, falls die Flüssigkeit fest geworden ist, vorsichtig zu Werke gegangen werden muß.

719. Bei Tintenflecke aus Elfenbein bediene man sich, wenn Alizarin- oder Galläpfeltinte in Frage kommt, einer gesättigten Weinsteinsäurelösung. Man bestreiche damit die betreffenden Gegenstände, spüle alsbald mit reinem

Wasser nach und poliere ihn dann mit Stearinöl und Schlemmkreide mäßig, und zwar so lange nach, bis er wieder glänzend geworden ist. Handelt es sich um Entfernung von Flecke, die von gewöhnlicher Anilintinte herrühren, so genügt eine Abreibung mit Weingeist, dem einige Tropfen Essigsäure zugesetzt wurden.

720. Aufhängen der Spiegel. In bezug auf das Aufhängen der Spiegel wird vielfach gesündigt. Will man sich in dem Spiegel ordentlich besichtigen können, so ist es vor allen Dingen nötig, daß man selbst hell beleuchtet ist; somit ist der geeignetste Platz für den Spiegel die Wand zwischen den Fenstern, nicht aber die den Fenstern gegenüberliegende Wand. Mathematisch läßt sich nachweisen, daß ein Spiegel, in welchem sich ein Mensch seiner ganzen Länge nach sehen kann, halb so hoch als der Mensch sein muß. Ein Spiegel von 1 m Höhe wird also diesen Ansprüchen vollständig genügen.

721. Eisen- oder Rostflecke aus Marmor. Man rühre etwas Ton mit Schwefelammon zu einem dünnen Brei an und trage ihn auf den Fleck auf. Der Teig darf aber nicht viel über den Fleck hinaus gehen, weil der weiße Marmor durch Schwefelammon stellenweise grün gefärbt wird (wohl durch Bildung von Eisensulfur aus den im Marmor nicht selten in Spuren vorkommenden Eisenoxydulverbindungen). Der Teig wird etwa 10 Minuten liegen gelassen, dann abgewaschen, und wenn eine Stelle noch etwas schimmert, noch einmal Schwefelammonteig aufgetragen und nach 5 Minuten entfernt, abgewaschen, getrocknet und dann ein Teig von weißem Bolus und einer Zyankaliumlösung 1 : 4 aufgetragen. Nach einer ½ Stunde war bei einem Versuche noch grün-schwarze Färbung bemerkbar; es wurde noch einmal Zyankaliumteig aufgetragen und nach 2½ Stunden waren die Flecke spurlos verschwunden.

722. Kreideschiffchen. Man schneidet aus Schulkreide kleine Kähne, setzt aus Hölzchen und Strohhalmen Schornsteine auf, die man mit Leim befestigt, malt mit schwarzer und roter Farbe Luken und Reeling an und setzt die Schiffchen in eine Schale, gießt nun Essig hinein. Sofort schäumt und zischt dieser und schaukelt die Schiffchen auf und ab, was durch die Verbindung der Kreide mit dem Essig hervorgerufen wird.

723. Kesselstein aus Wasserkästen. Um das hartnäckige Ansetzen des Kesselsteins in den sog. Blasen für Heißwasser an Herden zu verhüten, sorge man dafür, daß sich stets 1 oder 2 eigroße Stücke Soda in dem Behälter befinden. Selbstredend ist dies Wasser für Genuß- oder Kochzwecke unverwendbar, wohl aber eine gute Abwasch- und Scheuerlauge.

724. Wachsfrüchte. Diese unterhaltende und schnell fördernde Arbeit eignet sich zum Erwerb, hauptsächlich aber zu kleinen freundschaftlichen Geschenken; als selbst gearbeitet werden dieselben viel bewundert, ja sogar mancher mühsamen Stickerei oder Häkelarbeit vorgezogen. Das Wachs, welches man zum Gießen der Früchte verwendet, muß gutes Tafelwachs sein. Der Billigkeit wegen kann auch halb Paraffin, halb Wachs zusammen geschmolzen werden. Zum Schmelzen des Wachses benütze man ein Spirituslämpchen mit Dreifuß und ein neues irdenes Töpfchen. Um sich das ziemlich schwierige und zeitraubende Bemalen der angefertigten Früchte zu ersparen oder auf kürzere Zeit zu beschränken,

muß die erforderliche Grundfarbe vor dem Gießen der Früchte dem Wachse beigemischt werden. Die beliebige Farbe wird zu diesem Zweck mit Zitronenöl gut verrieben, dann unter das flüssige Wachs gemischt, gut durchgerührt und zum beliebigen Gebrauch aufbewahrt. Die zum Färben am besten geeigneten Farben in fein pulverisiertem Zustande sind Zinnober, Koschenille, Pflaumenblau, Ocker, Chromgelb, Ultramarin und Neapelgelb; zusammengesetzte Farben (Farbennüancen) kann man durch Mischungen erzeugen; vorhergehende Versuche und Übung lehren das Richtige am besten. Gußmodelle zum Gießen der Früchte formt man aus Gips in folgender Weise: Guter Gips wird in einen Tassenkopf getan und unter fortwährendem Rühren mit Wasser zu einem dickflüssigen Brei angerührt, welcher erst gußfertig ist, wenn derselbe so lange gerührt wird, bis das Blasenwerfen aufhört. Die zum Gießen bestimmte Frucht wird mit gutem Öl abgerieben, der angerührte Gips wird in einen Papier- oder Papprand gegossen, die Frucht wird zur Hälfte hineingedrückt, ja nicht tiefer, die Frucht würde sonst nicht herausgehen und das Modell wäre untauglich. Nach dem Eindrücken der Frucht lasse man den Gips hart werden, was ½—1 Stunde dauert; dann wird der Papierrand abgelöst und der überflüssige Gips mit einem Messerchen abgeputzt. Sollte die Frucht nun doch ein wenig tiefer liegen als die Hälfte, so schneide man sehr behutsam, damit die Frucht nicht beschädigt wird von der oberen Fläche des Gipses ab, bis die Hälfte frei ist. Nun wird Frucht und Gipsrand nochmals eingeölt, wieder ein Papierrand herumgelegt und mit frisch eingerührtem Gips voll gegossen. Man läßt dann dies wieder hart werden, putzt den überflüssigen Gips ab und schneidet vor dem Herausnehmen der Frucht 1—2 Rinnen in das Modell, damit nach dem Eingießen des Wachses das Modell wieder seine frühere Lage bekommt. Will man nun zum Gießen der Früchte schreiten, so muß das Wachs nur so weit erwärmt werden, daß es nur leicht fließen kann. Ist es zu heiß, so verderben Frucht und Form. Die letztere muß gut mit Öl ausgestrichen werden, die halbe Form wird ziemlich voll Wachs gegossen, behutsam zusammengefügt, mit der Hand wird beides zusammengehalten, eine Weile leicht hin und hergeschüttelt, und ¼—½ Stunde zum Kaltwerden stehen gelassen. Nach dem Herausnehmen der Wachsfrucht glätte man die anhaftenden Gußränder und sonstige Unregelmäßigkeiten durch Schaben mit einem kleinen Messer und reibt schließlich die Frucht mittels eines Leinwandläppchens ab. Will man Früchte gießen, bei denen ein Stiel haften soll, so setze man ihn bei dem Wachsguß gleich mit ein; die Stiele können natürliche oder nachgebildete sein, und zwar nimmt man kleine Ästchen dazu. Der künstliche Stiel wird ebenfalls in braunes Wachs getaucht. Hauptsache ist nun das Malen und Zeichnen der so gewonnenen Früchte. Man wähle eine natürliche Frucht zur Vorlage. Bei geflammten oder gestreiften Früchten nimmt man einen feinen Pinsel, bei leicht angehauchten ein Bäuschchen Watte. Die Farben zum Malen müssen gut mit Provenceröl angerieben werden. Fruchtknoten und Fruchtmale werden ebenfalls durch Auftupfen von brauner Farbe hergestellt. Nach dem Anmalen lasse man die Früchte einen Tag trocknen, nehme dann ein tiefes Porzellanschälchen, tue reichlich Paraffin hinein, lasse es ziemlich heiß werden (nicht kochen), tauche die bemalte Frucht schnell hinein, lasse sie er-

kalten, stecke eine Nelke in die Blütenstelle und reibe die Frucht nochmals mit einem Polierläppchen ab. Um Weintrauben herzustellen, ist es geratener, nur blaue Trauben zu gießen, den grünen würde das Durchsichtige und somit die Natürlichkeit fehlen. Zum Stiel nehme man feinen Bindfaden, welcher mit grünem Seidenpapier bewickelt wird; der Stiel muß beim Gießen gleich mit eingefügt werden. Nun winde man die Beeren zur Traube und pudere dieselbe mit ein wenig blaugefärbtem Pudermehl, welches den feinen Reif vorstellt. Hartschalige, glanzlose Früchte, wie z. B. Wallnüsse, Apfelsinen werden dadurch gebildet, daß man Farbenpulver auf die noch warme Masse streut und es mit einem Läppchen andrückt. Es empfiehlt sich, die fertig gewordenen Früchte in kleine Schalen oder Körbchen auf trockenes Moos zu legen und mit dazu passenden Blättern auszuputzen, welche man in jeder Putzhandlung kauft.

725. Eingetrockneten Zement. Eingetrockneten Zement entfernt man aus Holz- oder Porzellangefäßen durch Abreiben mit ganz feinem Glaspapier und Scheuern mit der Bürste. Wenn mit dieser nicht alles verschwindet, so hilft man tropfenweise mit verdünnter Salzsäure nach.

726. Messer zu putzen. Das Messer muß nicht gleichlaufend mit der schmalen, sondern mit der breiten Kante des Messerbrettes geputzt werden.

727. Wachsmilch für Fußböden. Sog. Wachsmilch entsteht, indem man Pottasche in Wasser auflöst und dann kleine Mengen von Wachs unter fortwährendem Umrühren zusetzt. Die so entstandene, wie Milch aussehende Flüssigkeit dient als Hauptbestandteil für glänzende Fußbodenanstriche und wird zu diesem Zwecke mit brauner Farbe vermischt.

728. Feuchtigkeitsschaden für Klaviere. Nicht dringend genug ist davor zu warnen, daß — wie es manchmal in Badeanstalten usw. vorkommt — ein Instrument in einem feuchten Gartensalon überwintert. Die Feuchtigkeit ist gar nicht wieder zu entfernen und das Instrument bleibt — verdorben.

729. Behandlung des Pianinos. Das Stehen in einem ungeheizten Zimmer schadet einem Instrument im ganzen nichts. Nur muß, wenn das Zimmer geheizt wird, das Instrument geöffnet, der Deckel oben zurückgeschlagen und Unter- und Vorderwand (Leuchterwand) herabgenommen werden, damit die im Instrument befindliche Luft sich mit der des Zimmers gleichmäßig erwärmt. Will man ein Übriges tun, so wische man, wenn sich die Wärme des Zimmers fühlbar macht, mit einem gewaschenen Leinentuche, dessen Oberfläche mit einem erbsengroßen Stück Paraffin eingerieben wurde, Saiten und Metallknöpfe ab. Die Saiten bleiben dadurch rostfrei. Auch wenn die Fenster gefroren waren und durch die Sonne auftauten, tut man wohl, den Deckel des Instrumentes zu öffnen.

730. Klaviere zu behandeln. Kälte in geschlossenem, trockenem Raume schadet einem Klaviere nicht. Zu unterlassen ist unbedingt das Abreiben der Saiten, denn dadurch verliert das Instrument die Stimmung. Je weniger man den Klavierkörper berührt, desto besser. Öffnen desselben bei Wiedererwärmung des Zimmers hat keinen Zweck; gut ist hingegen das Ausblasen des Staubes mittels eines Blasebalges, was jedoch nicht oft nötig ist.

731. Klaviere zu behandeln. Man stellt das Pianino an einer trockenen Innenwand, einige Zoll von derselben entfernt, in einem gestrichenen Zimmer, welches nicht gescheuert und im Winter gleichmäßig warm erhalten wird. Wird das Zimmer gelüftet, so vermeide man stets, Zug zu verursachen und öffne nie das dem Pianino zunächst liegende Fenster. Nach jedesmaligem Gebrauch des Instrumentes reibe man die Tasten mit einem nur dazu bestimmten, feinen Leder ab, das erhält sie weiß und schön. Auch die äußere Politur reibe man mit einem feinen leinenen Tuche und Leder ab und verhüte auf diese Weise das Ausschwitzen und Blindwerden derselben. Man benütze das Instrument niemals als Ablagerungsort für verschiedene Gegenstände, da dadurch der Ton ungemein beeinträchtigt und das äußere Ansehen geschädigt wird.

732. Fettflecke aus Lampenglocken. Man entfernt sie mittels eines Läppchens mit Benzin oder Terpentinöl oder Brönerschem Fleckwasser.

733. Fettflecke aus Milchglas. Man bürstet die Flecke mit einer starken Sodalösung; verschwinden sie nicht gleich, so nehme man etwas Terpentinspiritus dazu und trocknet die Lampenkugeln ab.

734. Silbersachen neu versilbern. Frisch gefälltes Chlorsilber, welches gut mit heißem Wasser ausgewaschen wurde, mischt man mit je gleichen Teilen Kochsalz und Weinstein, so daß ein Brei daraus entsteht, wenn nötig unter Wasserzusatz. Der zu versilbernde Gegenstand wird zuerst mittels einer steifen Bürste mit warmer Sodalösung und Seife gewaschen, um allen Schmutz zu entfernen, dann mit warmem Wasser gut abgespült. Empfehlenswert ist eine nochmalige trockene Reinigung mit fein geschlemmter Kreide, Bimsteinpulver oder Quarzpulver. Mit kaltem Wasser gut abgespült, wird vor dem Trocknen mittels eines Bäuschchens Baumwolle, welches in Musselin gehüllt ist, mit feinst pulverisiertem Kochsalz abgerieben, so daß der Gegenstand mit einer feinen Schicht Kochsalz bedeckt ist, worauf etwas von dem Silberbrei aufgerieben wird, bis die ganze zu versilbernde Fläche schön gleichmäßig versilbert ist. Daraufhin wird schnell etwas Weinstein mit ähnlich hergestelltem Bäuschchen aufgerieben und schließlich abgewaschen. Der Überzug soll schön, rein und schneeweiß werden.

735. Verblichene Photographien herzustellen. Man löst durch warmes Wasser den Karton ab und taucht die trockene Photographie in geschmolzenes Wachs. Durch Pressen mit einem warmen Eisen entfernt man das überschüssige Wachs. Man braucht das Bild dann nur noch mit etwas Baumwolle abzureiben, um alle Einzelheiten wieder hervortreten zu sehen.

736. Japanischer Abwaschpinsel. Hausfrauen, welche selbst das Geschäft des Abwaschens besorgen, ist ein großer Pinsel aus alten etwa zentimeterbreiten Weißzeugstreifen zu empfehlen. Man kann ihn sich mit leichter Mühe und ohne Kosten anfertigen. Beim Tellerwaschen taucht man nur den Pinsel ins Wasser und schont die Hände, welche durch nichts mehr verdorben werden, als durch das Herumwirtschaften in heißem Wasser. In Japan sind diese Pinsel allgemein im Gebrauch.

737. Pelikan- und Albatrosfedern. Der Wildgeruch wird durch die Wäsche vollkommen beseitigt. Eine Mischung mit Gänsefedern ist nicht nur statthaft, sondern von Vorteil, da die obengenannten Federn bedeutend kräftiger und dauerhafter sind als solche von unseren Hausgänsen. Das

Anbrühen der Federn mit kochendem Wasser dient zur Vertilgung des Ungeziefers, ist jedoch zur Beseitigung des Geruches ungenügend und benimmt ihnen die Biegsamkeit.

738. Kuhhaare. Ungefähr im November lasse man sämtlichem Rindvieh die Haare am untern Ende des Schweifes mit einer großen Schere so kurz als möglich von unten nach oben abscheren, wodurch man den Vorteil erzielt, daß das Vieh den Winter hindurch, wo es stets im Stall steht, die Schweife immer rein hält. Bis zum Frühjahr, wo das Vieh die Schweife als Fliegenwedel gebraucht, sind die Haare wieder reichlicher als zuvor gewachsen. Das Kuhhaar wird zum Gebrauch zuerst zwei- bis dreimal in Seifenwasser gewaschen, dann tüchtig in reinem Brunnenwasser gespült und an der Sonne getrocknet. Wenn es gehörig getrocknet ist, wird es gut auseinandergezupft und (am besten von einem Sattler) in Zöpfe gedreht, wo auf es in einem Kessel mit Wasser, dem man ein etwa eigroßes Stück Alaun zusetzt, 1 Stunde kochen muß. Hierauf werden die Zöpfe nochmals in reinem Wasser gespült und auf ein Brett gelegt. Ist das Wasser abgelaufen, so schiebt man sie auf dem Brette in den gelinde erhitzten Backofen, am besten 1 Stunde nach dem Brotbacken. Sie bleiben einige Stunden im Ofen, bis sie durch und durch trocken sind.

739. Jahrmarkt aus Zigarrenkisten. Man wählt die kleinste Sorte Zigarrenkisten ohne Deckel, beklebt sie von innen und außen mit weißem Papier und schneidet mit einer Laubsäge passende Brettchen zu Ladentischen, welche, ebenfalls weiß überklebt, mit dünnen Drahtstiftchen in entsprechender Höhe befestigt werden. Zur Ausschmückung der Buden klebe man weiße Papierzacken um den oberen Rand. Eine Bude mit selbstgefertigten winzigen Hüten und Hauben ist die Putzbude. Zu Haubenstöcken benutze man die runden Hölzchen der Nachtlichter, in welche man ein Stückchen Schwefelholz stecke. In der Honigkuchenbude gibt es passend zugeschnittene Süßigkeiten aller Art, auch ein paar Kistchen mit Abteilungen für Liliputtbonbons, welche aus farbigem Papier bestehen. In der Bude mit 50-Pf.-Waren gibt es Peitschen, mit Seide umwundene und mit gedrehter Schnur versehene Schwefelhölzer, Bücher aus buntem Papier, Zuckererbsen als Bälle usw. Rote Fähnchen an beiden Seiten und ein großes Schild mit der Inschrift „Alles nur 50 Pf.!“ sollen die Käufer anlocken. In einer Bude werden Blechwaren, in einer andern Kleiderstoffe, Schürzen usw. verkauft. In jeder Bude befindet sich eine entsprechend große Puppe als Verkäuferin. Die Krone des Ganzen ist eine Schaubude mit wilden Tieren. Man nimmt dazu eine lange Zigarrenkiste, entfernt den Deckel und die eine Schmalseite, welche letztere zu 2 Drittteilen mit rotem Stoff faltig überzogen, etwas weiter in die Kiste zurückgeschoben wird, so daß sich eine Nische bildet. Das fehlende Dritteil dient als Eingang und wird mit weißer Gardine versehen. Die kleine Nische wird mit gemustertem Papier ausgeklebt. Ein Bilderbogen mit Affen und wildem Getier bildet die Umhüllung der langen Kiste, ein paar weißüberklebte schrägt aneinander gefügte Pappstreifen das Dach der Bude. In der Nische befinde sich ein kleiner Tisch, an dem eine Puppe sitzt, bereit, das Eintrittsgeld in Empfang zu nehmen. Über dem Eingang hängt ein großes Schild „Menagerie“. Aus dem oberen Teil einer Hülse für Stearinlichter fertigt

man einen Polichinellkasten. Er wird mit gemustertem Papier überklebt und eine entsprechende Öffnung hineingeschnitten, welche mit winzigen weißen Papiergardinen zu beiden Seiten, und ebensolchen Zäckchen nach oben versehen wird, unter welchen Hanswurst und Teufelchen, mit Hörnern und blutroter Zunge (gezeichnet, ausgeschnitten und bemalt) sehr lustig hervorschauen.

740. Unverbrennbares Papier erzeugt man durch ein- bis zweimaliges Eintauchen gewöhnlichen Papieres in eine starke Alaunlösung.

741. Bei Briefkopien usw. kommt es häufig vor, daß die Schriftzüge undeutlich hervortreten, was, zumal bei wichtigen Sachen, höchst unangenehm ist. Ein einfaches Verfahren, um die Schrift zu verstärken, leserlicher zu machen, ist ein Überwischen des Seidenpapiers mit Salmiakgeist. Hierdurch erspart man sich viel Ärger und Arbeit.

742. Verbeulte Wärmeflaschen auszubessern. Um eingedrückte zinnerne Wärmeflaschen vollständig glatt zu machen, fülle man dieselben mit Erbsen, gieße Wasser darauf, schraube die Wärmeflasche zu und stelle sie an einen warmen Ort. Nach kurzer Zeit quellen die Erbsen und treiben alle Beulen an der Flasche auswärts. Nur muß man die Flasche zu rechter Zeit öffnen, sonst platzt sie leicht. Die Erbsen können, sauber gewaschen, noch zum Kochen benutzt werden.

743. Taschenuhren zu reinigen. Sowohl verharztes Öl, wie mechanischen Schmutz, kann man aus Taschenuhren mittels Benzin entfernen. Man öffnet das Gehäuse und steckt die Uhr in ein passendes, mit Benzin so weit gefülltes Gefäß, vielleicht Obertasse, daß die ganze Uhr von der Flüssigkeit überdeckt ist, verbindet es fest mit Pergamentpapier und läßt die Uhr gehend in dem Benzin während 3 Stunden verweilen. Durch gelindes Bewegen in der Flüssigkeit befördert man die Entfernung des Schmutzes. Die nach dem Herausnehmen getrocknete und abgeputzte Uhr ist dann vollkommen gangfähig. 150 g Benzin sind für diesen Zweck hinreichend.

744. Fixieren an Zeichnungen. Man lasse sich in einer Drogenhandlung ein Fixatif mischen, welches aus $^2/_3$ absolutem Alkohol und $^1/_3$ pulverisiertem weißem Schellack besteht; der Schellack muß vollständig in dem Alkohol aufgelöst sein, wenn man die Mischung gebrauchen will. Die Zeichnung wird mittels eines Refraichisseurs damit überspritzt, und zwar aus einiger Entfernung, so daß nur der feine Staub der Flüssigkeit die Zeichnung bedeckt. Tropfen dürfen nicht darauf fallen, auch muß sie während des Bespritzens bis zum völlig Trockenwerden fest auf das Reißbrett gespannt sein.

745. Leim für Filz auf Holz. Um Tischlerleim kalt verarbeiten zu können, ist es nur erforderlich, ihn in eine dauernd flüssige Form überzuführen. Zu diesem Zweck genügt es, den gut gequollenen Leim nach Abtropfenlassen des Quellwassers durch Erwärmen in der doppelten Menge Essig zu lösen. Soll der Leim noch konzentrierter sein, so kann man ihn je nach seiner Gallertfestigkeit durch Erwärmen mit 50 bis 70 %iger Essigsäure zur Lösung bringen. Außer durch Essigsäure ließe sich der gequollene Leim auch durch Zugabe von Chlorkalzium (15 %) in kaltem Zustand flüssig erhalten.

746. Nägel in Wänden gut festzumachen. Besser ist es, wenn man in die Höhlung, welche durch den versuchsweise eingetriebenen und wieder herausgezogenen Nagel entstanden ist, ein Stück Wachs (am besten ein Stück zusammengedrückten dünnen Wachsstock), welches nötigenfalls in lauwarmem Wasser so weit zu erwärmen ist, daß es seine Sprödigkeit verliert, möglich tief hineindrückt, so daß die Öffnung völlig ausgefüllt wird. Hat man ein Stückchen passender Tapete übrig, so kann man es auf das Wachs drücken. Ist letzteres hinreichend erkaltet, so treibt man den Stift zum zweiten Male in die durch den Wachsstock ausgefüllte Höhlung. Dieses Verfahren eignet sich indessen nur für solche Nägel, welche keinen sehr starken Druck aushalten sollen, weil das Wachs in der kälteren Jahreszeit spröde wird und nicht genügend festsitzt. Nachdem man den Nagel versuchsweise so tief, wie es der Zweck erfordert, eingeschlagen und dann wieder aus dem herausbröckelnden Kalk herausgezogen hat, feuchte man weiße Oblaten, wie solche in größeren Tafeln (ungeschnitten) schon zu 10 Pf. beim Apothekfer zu haben sind, schwach mit der Zunge an, so daß sie eine möglich zähe Masse bilden und forme daraus eine Art Pfropfen von der Form der durch den Nagel geschaffenen Höhlung. Diesen Pfropf preßt man in die Höhlung, so daß er sie vollständig ausfüllt, klebt, wenn möglich, ein Stückchen passender Tapete darüber und läßt hierauf die Masse 10 Minuten lang trocknen. Mit einem leichten Hammer wird der Nagel dann von neuem vorsichtig hineingeschlagen. Schon am nächsten Tage ist der Oblaten-Pfropfen zu einem harten Körper zusammengetrocknet, an welchem der umgebende Kalk völlig festklebt, während der Nagel im Innern der Masse einen durchaus sicheren Anhalt hat, so daß nun in bezug auf Widerstandsfähigkeit im Gebrauch allen Anforderungen Genüge leistet.

747. Braune Flecke aus alten Kupferstichen. Alte wertvolle Kupferstiche, die braune sog. Stockflecke haben, reinige man vorzüglich durch Bleichen an der Sonne. Im Hochsommer während der Mittagszeit bringt man die Stiche auf eine große Glasplatte, welche man auf die Wiese legt, und begießt den Stich mit reinem Brunnenwasser. Sobald er nahezu trocken ist, begießt man ihn wieder und so fort, bis die Sonne schwächer wird. Schon am ersten Tage sieht man Erfolg. Nach 3—4 Tagen ist das Blatt wunderschön, und man bringt es zum Schlusse unter eine Presse. Die Schwärze des Druckes leidet durchaus nicht, die Flecke, selbst die verältetsten, verschwinden, und das Papier wird weiß. Selbstverständlich muß man den Kupferstich im Auge behalten, damit ihn der Wind im halbtrockenen Zustand nicht verweht.

748. Ersatz für Natureis. 6 Gewichtsteile salpetersaures Ammoniak und 10 Gewichtsteile Wasser, ergeben eine Mischung, die bis zu 10^0 unter Null erstarrt.

749. Rohleder zu waschen. Man wäscht Rohleder in lauwarmem Wasser mit Seife; ist es sehr schmutzig, so nimmt man etwas Soda dazu, spült es und hängt es zum Trocknen auf, läßt dasselbe aber, bevor es ganz trocknet, tüchtig reiben und legt es unter eine Presse oder beschwert es mit einem Stein. Es wird auf diese Weise nicht hart.

750. Reinigung von innen braungewordenen Nickelteekannen. Spülen genügt nicht, daher löst man ein Stückchen Soda mit kochendem Wasser in der Kanne auf. Die Lauge einige Stunden darin stehen lassen, das macht das Innere derselben wieder so glänzend wie das Äußere. Auch Britannia-Kaffeekannen können auf diese Weise inwendig gereinigt werden.

751. Gummi- und Kautschukgegenstände aufzubewahren. Gummi- und Kautschukstopfen, Schläuche, Kissen usw., welche ihre volle Dehnbarkeit noch haben, schützt man am besten vor dem Hartwerden, wenn man sie in großen, festschließenden Glasgefäßen aufbewahrt. Darin erhalten sie sich lange Zeit weich. Noch besser ist, wenn man in dieses Glasgefäß ein nicht verstopftes Fläschchen, welches mit gewöhnlichem Petroleum gefüllt ist, stellt; die Ausdünstung des letzteren wirkt erhaltend auf die Gummigegenstände. Die Aufbewahrung in Schränken und hölzernen Kasten ist nicht gut. Alte, hart gewordene Gummisachen werden wieder weich, wenn man sie in einem Gefäß dem Dampf von Schwefelkohlenstoff aussetzt und alsdann, wenn sie davon erweicht sind, noch in Petroleumdampf bringt.

752. Tintenwischer. Der beste Tintenwischer ist Seidenpapier. Alle Textilstoffe fasern und haften dadurch leicht Fädchenteile in der Feder, Seidenpapier ist billig, reinlich und praktisch, da man es sofort nach Gebrauch fortwirft.

753. Wachsläuterung. Die bei der Honigläuterung übriggebliebenen Honighülsen oder Treber, sowie die abgesonderten leeren Wachsscheiben und das Gemülle werden, zerkleinert, in einen großen Topf geworfen, mit Wasser begossen und auf die Herdplatte gestellt, wo das Wachs bei gelindem Feuer kochen muß. Im Topfe muß ein handhoher Rand frei bleiben, damit der Inhalt nicht überläuft. Die Gefahr des Anbrennens ist nicht groß, da das Wachs in die Höhe steigt; man kann jedoch die Maische, sobald sie zu kochen anfängt, einmal umrühren. Zu oft darf dies nicht geschehen, da sonst der Blumenstaub zu sehr aufgelöst wird. Ist das Wachs durchweg flüssig, und schwimmt auf der Oberfläche ein gleichmäßiger gelber Schaum, so kann man die Absonderung des reinen Wachses von den Trebern vornehmen. In großen Bienenzüchtereien bedient man sich hierzu einer Presse. Für den Hausgebrauch genügen: ein größerer Seiher oder ein kleines nicht zu feines Sieb; ein kleinerer Seiher von etwa 10 cm Weite (Durchschlag) mit hirsekorngroßen Löchern; ein starker Rahm- oder Schöpflöffel und einige Töpfe und Schüsseln. Um das Anhängen des Wachses zu verhüten, müssen sämtliche Geräte vor dem Gebrauch genetzt werden. Sobald alles Wachs auf der Maische schwimmt, wird es vom Ofen gehoben und durch den großen Seiher in eine weite Schüssel gegossen. Zu dieser Arbeit gehören 2 Personen; während die eine das Wachs in den Seiher gießt, sucht die zweite die Treber im Topfe zurückzuhalten. Das abgesonderte Wachs gerinnt in der befeuchteten Schüssel. Die Treber übergießt man mit soviel kochendem Wasser, daß sie darin schwimmen, und stellt sie wieder zum Kochen auf die Herdplatte. Man beschleunigt das Gerinnen des Wachses, indem man kaltes Wasser darüber gießt. Die erstarrte Masse nimmt man heraus, um sie in heißem Wasser zu waschen und zu kneten, bis sie ganz rein ist. Den kleinen Seiher hängt man in ein eisernes auf dem Herdrand stehendes Gefäß, gießt mit dem Schöpflöffel die kochende Treberbrühe hinein, drückt die Treber gut aus, und tut sie,

sobald alles Wachs heraus ist, in einen besonderen Topf. Befürchtet man, daß trotz sorgfältigen Ausdrückens noch Wachs in den Trebern zurückgeblieben sei, so schüttet man dieselben mit siedendem Wasser in einen reinen Sack und preßt dessen Inhalt mittels eines festen Stockes auf einem Brette über einem Wasserfasse aus. Hauptsache bei der Wachsgewinnung ist, daß man die Absonderung vornimmt, solange die Maische sich in kochendem Zustande befindet. Bei dem soeben geschilderten Verfahren läßt sich dies leichter erreichen, als bei dem Arbeiten mit der Presse. Die wachsleeren Treber werden in Ballen gedrückt und auf einem Brette auf dem Hausboden getrocknet. Wachsleinwandfabrikanten kaufen die gewonnene Masse. Nach dem Auswaschen des Wachses im zweiten Topfe in heißem Wasser, nimmt man die zweite Läuterung vor. Das Wachs wird stückweise in einen reinen Topf getan, mit etwa ½ l Wasser übergossen und zum Schmelzen auf die Platte gebracht. Unterdessen stellt man tiefe Schüsseln bereit, gießt etwas kaltes Wasser hinein und schüttet das geschmolzene Wachs 3—4 Finger hoch hinein. Die Schüsseln werden leicht zugedeckt und auf einige Stunden beiseite gestellt, damit sie auskühlen. Nach dem Erkalten werden die Wachsscheiben aus den Schüsseln genommen und die Unreinigkeiten, welche sich auf der unteren Seite festgesetzt haben, abgeschabt. Das Wachs ist nun zum Verkaufe fertig.

754. Spinnen lernen. Diejenigen, welche ohne persönliche Anleitung einer Sachverständigen das Flachsspinnen lernen möchten, sollen sich, nachdem das Rad in Stand gesetzt ist, zuerst ohne Faden im Treten üben, bis es nicht mehr nach links schlägt. Zum Schmieren des Rädchens ist Vaseline dem Klauen- oder Gänsefett vorzuziehen. Vor allem mache man die Bekanntschaft der zur Stellung des Fadens hinten am Spinnrad angebrachten Schraube. Wer mit der Nähmaschine vertraut ist, faßt ihre Bedeutung leicht. Nach hinten gedreht, trägt sie den Faden schneller weg. Jede Hand muß sich hierin üben, um das Drallwerden des Garnes zu verhüten. Den um die Walze der Spule geknüpften haltbaren Faden wickelt man um diese, bis er Halt hat, führt ihn über die Häkchen der Spindel, schiebt ihn durch die Metallöffnung und legt ihn an den Flachs. Es ist viel besser, zu Anfang grob zu spinnen, nur dann kann der Faden bald eben und weich werden. Die Linke hält ihn leicht, die Rechte zupft jede Unebenheit zurecht und streicht von unten nach oben, nie rückwärts. Über den Fingern halte man den Flachs klar; zum Wockenband rate ich nicht; man lege nicht zu viel Flachs an, auf das gute Wickeln des Wockens kommt sehr viel an.

755. Muster pausen mit Benzin. Um Zeichnungen aller Art von jedem beliebigen, fertigen oder unfertigen Gegenstand, wie Decken, Kissen oder dergl., leicht und sauber zum Nacharbeiten auf weißen Baumwollstoff oder Leinen, oder sonstigen hellfarbigen Stoff zu übertragen, ohne das unbequeme Paus- und Kopierpapier zu benutzen, befestigt man den zu bestickenden Stoff auf das gewünschte Muster und feuchtet ihn mit einem Stückchen in Benzin getauchter Watte an, wodurch er vollkommen durchsichtig wird, so daß man das Muster mittels Bleistift durchzeichnen kann. Es empfiehlt sich zurzeit immer nur eine kleine Stelle naß zu tupfen und dann schnell zu

zeichnen, da der Benzin sich bald verflüchtigt. Er läßt keinerlei Fleck oder Rand zurück. Um die Zeichnung dauernder und unverwischbar zu machen, taucht man die Bleistiftspitze ab und zu in etwas Essig.

756. Klebrigwerden der Wachstuchdecken. Wachstuch wird gewöhnlich erst dann klebrig, wenn es zu großer Hitze ausgesetzt wurde. Vermutlich erweicht die Hitze der Schüsseln frisch aus dem Ofen kommender Speisen das Wachstuch stellenweise. Man verwende beim Aufsetzen heißer Geräte auf den Eßtisch Untersetzer (Unterlegeplatten) aus Holz oder Stein, von etwa 20—30 cm im Durchmesser und 1—2 cm Dicke. Auch die aus farbigen Holzstäben hergestellten, zusammenrollbaren Unterlagen sind zu empfehlen. Sollten selbst die Holz- oder Steinunterlagen nicht helfen, so müßte das Wachstuch gefirnißt werden.

757. Geflügelhof für kleine Kinder. Man forme die Körper der Hühner oder anderer Fantasievögel aus Roggenbrotteig. Die Beine werden aus Draht, der von alten Hüten stammt, gebogen und nach Bedürfnis mit Garn überspunnen. Diese Beine müssen eingesetzt werden, so lange der Teig weich ist, ebenso der Schnabel, welcher aus einem Federkielchen sich prächtig herstellen läßt. Die Augen werden durch Perlen dargestellt; man drückt sie in den Teig, um die Augenhöhlen zu bilden. Die soweit fertigen Vogelleiber läßt man trocknen und erhärten. Nun beginnt der Ausputz. Zuerst werden die Schwanzfedern angeleimt, dann die Flügel, welche man mit Hilfe der Schere aus einigen kräftigen Federn herstellt und vorsichtig zum Kopfe aufwärts gehend befestigt. Die kleinen Federn müssen gekürzt werden, weil selbst der winzigste Kiel zum Bekleben des Rumpfes nicht taugt. Ist das Gebilde der schöpferischen Hand recht stolz ausgefallen, so ist es durch zwei schöne rote Läppchen am Kopfe zu einem Hahn zu machen. Hängen die Schwanzfedern etwas trübselig herab, so wird das Rot bescheidener angewendet und das Tier wird als Huhn bezeichnet. Welche Farbenpracht läßt sich dabei entfalten, und wie herrlich läßt sich der eigene Geschmack zur Geltung bringen!

758. Einfrieren der Wasserleitung. Um das Einfrieren der Hauswasserleitungen, der Wassermesser und der Hähne zu verhüten, packe man die Schächte, in welchen die Wassermesser sich befinden, gehörig mit Stroh ein und halte die Fenster zu den betreffenden Kellern stets gut geschlossen. Wo Hofklosetts vorhanden sind, müssen die Entwässerungshähnchen geöffnet und die Gruben ebenfalls mit Stroh oder dergl. verpackt werden.

759. Rohlederwäsche. Auf ein volles Waschbecken kaltes Regen- oder sonstiges, weiches Wasser rechne man 1 Eßlöffel voll Salmiak. Man reibe und wasche das schmutzige Leder tüchtig darin; der Schmutz spritzt dabei bald heraus, und das Wasser muß mit dem gleichen Zusatz 3—4 mal oder noch öfter erneuert werden, bis das Leder seine klare, goldgelbe Farbe wieder erhält. Getrocknet und durch die Hände gerieben, ist es wie neu. Ein größerer Zusatz von Salmiak, wie der bezeichnete, macht das Leder dünn.

760. Kühlhalter aus Blumentöpfen. Man kauft für wenige Pfennige einige größere Blumentöpfe aus ungebranntem Ton. Will man nun Butter, Fleisch, Milch u. dergl. kühl aufbewahren, so füllt man je eine flache Schüssel mit frischem Wasser, stellt ein kleineres Gefäß als Ständer umgekehrt hinein und auf dieses das Geschirr, in welchem sich die Butter usw. befindet.

über das Ganze stülpe man den Blumentopf und zwar so, daß seine Ränder im Wasser stehen. Das Abzugsloch wird mit einem kleinen Korke verstopft. Der poröse Ton saugt viel Wasser ein (weshalb nach Bedarf nachgefüllt werden muß), welches er durch Verdunstung an die Luft abgibt. Dadurch wird die innerhalb des Blumentopfes befindliche Luft bedeutend abgekühlt, und die darin befindlichen Speisen bleiben länger frisch. Weich gewordene Butter wird nach einigen Stunden wieder hart.

761. Selbstgebauter Eisschrank. Man läßt eine Holzkiste mit gut passendem Deckel, auf welchem ein Streifen Leder als Handhabe angenagelt ist, von einem Spengler mit Zinkblech ausschlagen und am Boden ein kleines fingerdickes Röhrchen zum Ablaufen des Schmelzwassers anbringen. Diese Kiste stellt man auf einen Schemel oder einen Dreifuß in eine bequeme Ecke und setzt einen Topf oder Krug unter das Ablaufröhrchen. An den beiden Querseiten werden in halber Höhe der Kiste Leisten angenagelt, und auf diese Brettchen gelegt. In den unteren Raum kommt das Eis; auf die Bretter stellt man Milch, Butter, Eis und Speisereste. Solch ein einfacher Eisschrank, den sich auch die weniger bemittelte Hausfrau anschaffen kann, tut ganz dieselben Dienste wie der für teures Geld vom Schreiner angefertigte.

762. Tischchen mit Platte aus Palettenabfall. Wenn ein Maler seine Palette schön abgekratzt hat und über die große Verschwendung jammert, welche mit all den kostbaren Farben getrieben wird, so tröste er sich nur, selbst diese Abfälle — Kunstdünger nennen's die Maler — sind noch zu gebrauchen. Man lasse sich vom Klempner einen runden Blechkasten in der Größe eines kleinen Tischchens mit 1½—2 cm hohem Rande machen. In diesen offenen Behälter gebe man allen Palettenabfall, auch was man etwa von den Bildern abkratzt, und streicht es gelegentlich mit der Spachtel glatt. Ist der Blechkasten voll und die bunte Masse hart wie Stein, so lasse man sie vom Schreiner glatt hobeln und polieren, lackieren, den Blechrand schwarz oder mit Goldbronze und lasse sich einen standhaften Fuß darunter setzen. Man erhält so ein allerliebstes Tischchen aus nichts als — Palettenschmutz!

763. Schleifmittel. Ein sehr praktisches Schleifmittel für rostige Gegenstände oder für rauhe Holz- und Metallflächen ist Leinöl mit Steinkohlenasche vermischt. Die Masse wird gleichmäßig, dünn aber vollständig deckend auf einen starken, feinfädigen Gewebestreifen aufgetragen. Es sieht dann aus wie Rostpapier, ist auch so zu gebrauchen, ohne doch wie dieses Papier zu zerknittern. Das Gewebe wird glatt auf ein Brett gespannt. Auf einen feilenförmig runden oder kantigen Holzstab in derselben Weise, nur stärker aufgestrichen, gibt es die feinste Feile ab. Die so angefertigten Schleifmittel müssen vor dem Gebrauch einige Wochen trocknen.

764. Puppenbälge selbst zu arbeiten. Man zertrennt einen alten Puppenbalg und schneidet danach ein Muster in Papier. Nach diesem schneidet man einen neuen Balg aus grauem Leinen oder rosa Satin. Wählt man letzteren Stoff, welcher sich mit Benzin leicht abreiben läßt, so muß der Balg mit leichtem Futterstoff gefüttert werden. Er wird auf der Maschine genau so zusammengenäht, wie man es bei gekauften Puppenbälgen sieht. Die Sohle näht man mit überwendlichen Stichen fest. Den fertigen Balg stopft man mit Sägespänen oder Wollabfällen recht fest aus, wobei man mit Hilfe einer langen

Stopfnadel das Stopfmaterial gut verteilt. Die Zehen an den Füßen macht man durch Abnähen kenntlich. Arme und Kopf kauft man passend dazu. Ein solcher Balg hält jahrelang. Strümpfe dazu macht man aus den Daumen oder sonst noch gut erhaltenen Teilen abgelegter, seidener Handschuhe; die Schuhe aus Handschuhleder oder Atlasrestchen. Die Schuhsohlen schneidet man aus Pappe und überzieht sie passend zum Oberteil. Mit Goldknöpfchen verziert, sehen sie reizend aus.

765. Polieren. Man nehme zuerst laues Sodawasser und reibe mit einem Leinwandlappen die Politur gut ab. Darauf nehme man 2 Teile Leinöl und 1 Teil Salmiakgeist, schüttle beides gut durcheinander, gießt etliche Tropfen von dieser Mischung auf einen weichen, wollenen Fleck und reibt damit die Politur blank. Zum Überputzen nehme man noch einen Leinwandlappen. Die Möbel sehen wie neu poliert aus.

766. Rollwagen aus Zigarrenkisten. Den Stoff zu einem solchen Wagen liefert eine flache 50-Stück-Kiste. Man entferne den Deckel und löse auch beide Längswände und die eine kurze Wand vorsichtig ab, um sie zum Herauf- und Herunterklappen mit kleinen Gelenken wieder an das Bodenbrett zu befestigen. Kleine Ösen und Haken an entsprechenden Stellen der beweglichen Seitenteile angebracht, dienen dazu, sie im aufgeklappten Zustande festzuhalten. Die zu den beiden Wagenachsen erforderlichen kleinen Balken schnitzt man aus einem Holzscheit und nagele sie dann, wie Abbildung, zusammen. Die

Länge der Wagenachsen darf die Breite des Wagenkastens keinenfalls überschreiten, da die Räder unterhalb, nicht seitwärts, des letzteren laufen müssen. Die hintere Achse nagele man mit mehreren Nägeln an die Unterseite des Wagenkastens fest, während man die vordere Achse nur in der Mitte mit einem Nagel leicht befestigt; von ihrer größeren oder geringeren Beweglichkeit hängt die Lenkbarkeit des Wagens ab. Als Räder benutze man die seitlichen, radartigen Erhöhungen der Zwirnrollen, welche sich leicht abschneiden. Die aus einem entsprechend langen Hölzchen geschnitzte Deichsel setze man an dem oberen Querbalken der vorderen Wagenachse ein, worauf man die kleinen auf gleiche Weise wie die Räder hergestellten Ortscheite an ihr befestigt. Die am Wagenkasten und der Deichsel in Wirklichkeit vorhandenen Eisenteile deute man auch mit schwarzer Farbe an. Eine kleine, ebenfalls gestrichene Schrotleiter und ein längeres, an der Hinterseite befestigtes Kettchen (zum Festhalten der Frachtgüter) vervollständigen das Rollfuhrwerk. Die Fracht besteht aus einem kleinen Kistchen von etwa 6 bis 7 cm Seitenlänge, welches einige Kleinigkeiten enthält, ferner aus mehreren, mit Sand gefüllten und verschnürten schwedischen Streichholz-Schachteln und einigen ebenfalls

versandtmäßig verschnürten Säckchen und Ballen. Sämtliche Frachtgüter waren mit Aufschriften (Buchstaben und Zahlen) versehen, die Kistchen außerdem mit holzartig gemustertem Papier überklebt.

767. Eiweißpapier. Reines Schreibpapier wird mit Eiweiß übergossen. Getrocknet dient es wie Pergamentpapier zum Verschließen von Konservebüchsen. Vor dem Gebrauch muß es natürlich angefeuchtet werden. Derartig vorbereitetes Papier kann auch zu Etiketten, Paketadressen usw. benutzt werden.

768. Marmorplatten von großen Büfetts, Fleischereien usw. zu reinigen. Selbst der schmutzigste Marmor wird wieder wie neu, wenn man wie folgt verfährt: In einer irdenen oder porzellanen starken Schüssel mengt man mit einem Stück Holz gebrannten Kalk mit einer Wasserlösung von Seife so lange, bis ein gleichmäßiger, dünner Brei entsteht. Diesen Brei trägt man mit einem flachen Holzscheit auf die schmutzigen Marmorplatten dünn auf und wäscht den Brei nach 1 bis 1½ Tag mit einem Lappen ab. Dann reinigt man die Marmorplatten mit lauwarmem Wasser, und jede Spur von Schmutz wird nun verschwunden sein.

769. Klavierspiel unhörbar zu machen ist leider unmöglich. 1. Eine auch noch so dicke, lockere Filzschicht als schlechter Schallfortpflanzer, beziehungsweise als Nichtschallfortleiter, unter die Klavierfüße gelegt, würde, durch die Last des Instrumentes fest zusammengepreßt, sofort zu einem guten Schallfortpflanzer, und 2. kann man ja die Luft, welche die Töne nach allen Seiten, also auch nach unten weiter fortleitet, nicht vom Fußboden abhalten, dieser selbst aber ist auch nur ein Schallfortleiter, dicke Teppiche dämpfen den Schall.

770. Nußbaummöbel aufzupolieren. Erwärmen Sie, um Ihre Nußbaummöbel aufzupolieren, Petroleum, lösen Sie darin weißes Ceresin (Erdwachs), den 5. Teil von dem Gewichte des Petroleums, und putzen Sie damit die Möbel nach dem Erkalten der Mischung. Etwa 24 Stunden nach dem Putzen, wenn das Petroleum eingetrocknet ist, reiben Sie die Möbel mit einem Flanell-Lappen tüchtig ab.

771. Ersatz für zerbrochene Porzellandeckel. Ich setzte das betreffende Näpfchen auf den Deckel eines alten Schulheftes und zeichnete die Form mit Bleistift nach, darauf schnitt ich den Boden aus und gab beim Schneiden eine Kleinigkeit zu, damit der fertige Deckel gut überfassen konnte, ohne dabei zu lose zu sitzen. Diesen Pappboden bestrich ich mit Mehlkleister, legte ihn auf ein Stück graues Leinenzeug und schnitt eine 3 cm größere Rundung daraus. Mit großen Überstichen heftete ich diesen Überschlag an die Pappe fest und legte den Boden zum Glattpressen unter ein schweres Gewicht. Aus dem Deckelpapier schnitt ich einen zentimeterbreiten Streifen, faltete ihn auf und übernähte ihn auch mit dem grauen Leinen, wobei ich jedoch ein schmales Streifchen stehen ließ, um den Boden gut annähen zu können. Dieser Streifen bildet den überfassenden Rand und muß genau so lang sein wie die Rundung des Deckels. Nachdem ich Deckel und Rand zusammengenäht hatte, klebte ich noch von innen ein rundes Stück von dem grauen Deckelpapier auf die umgeheftete Leinewand und brachte den Deckel wieder unter ein Gewicht, bis er trocken war. Schließlich befestigte ich in

der Mitte zum Anfassen einen hübschen Knopf, indem ich dabei durch Zeug und Papier hindurch stach, um ihm größere Festigkeit zu geben. Der Deckel erfüllt vollständig seinen Zweck und sieht gut aus.

772. Goldkäferlack für Lederwaren. Um einen vorwiegend grün schillernden Goldkäferlack zu erhalten, wird eine Lösung von 250 g Orangeschellack in 1 l Spiritus aufs innigste mit 150 g feinst gepulvertem Diamantfuchsin verrieben. Da sich naturgemäß die angegebene Menge Diamantfuchsin nicht in der angegebenen Lackmenge löst, sondern darin zum großen Teile nur enthalten ist, muß der Lack vor jedesmaligem Gebrauche tüchtig geschüttelt werden. Wendet man an Stelle des Diamantfuchsins 150 g Methylviolett 4 B an, so bekommt der Lackanstrich einen vorwiegend rötlichen Schimmer. Sehr schöne Wirkungen erzielt man bei der Benützung eines Gemenges von 100 g Methylviolett 4 B und 50 g Diamantfuchsin.

773. Taschenuhren. In den Taschen sammeln sich stets Schmutz und Fasern vom Futterstoff, die selbst in die bestschließende Uhr eindringen; ein öfteres Umkehren und Reinigen der Uhrtaschen ist deshalb sehr anzuraten. Um den Gang der Uhr möglichst gleichmäßig zu erhalten, sollte sie auch stets regelmäßig behandelt, d. h. zu ein und derselben Zeit aufgezogen und so lange sie nicht getragen wird, je nach Gewohnheit, entweder immer gelegt oder immer gehängt werden. Damenuhren gehen nicht allein ihrer Kleinheit wegen, sondern auch aus dem Grunde nicht richtig, weil sie nie so regelmäßig getragen werden, wie dies bei Herrenuhren der Fall ist. Jede Uhr geht im Hängen anders als im Liegen oder Tragen, und nur bei ganz teueren und feinen Uhren ist dieser Unterschied so unbedeutend, daß er sich nur in Sekunden bemerkbar macht. An Uhren mit Doppeldeckel lasse man nie den über dem Glas befindlichen Deckel offen stehen. Ein aufmerksamer Beobachter wird finden, daß, wenn eine solche Uhr auch nur eine Nacht offen gelegen hat, das Glas mit einer feinen Staubschicht bedeckt ist, welche nach und nach durch die Schlußöffnungen des Gehäuses in das Werk eindringt und Störungen darin verursacht. Man sollte sich gewöhnen, seine Uhr nicht allein aus dem Gründe morgens aufzuziehen, weil das Aufstehen und Ankleiden in der Regel zu einer bestimmteren Zeit geschieht, als das Auskleiden und Zubettegehen, sondern auch, weil die vollaufgezogene Federkraft leicht die Störungen überwindet, die den genauen Gang der Uhr während der Bewegung im Tragen beeinflussen. Das Springen der Feder wird nicht so häufig vorkommen, wenn die Uhr behutsam aufgezogen und nicht unmittelbar aus der warmen Tasche an eine kalte Wand gehängt oder auf eine kalte Marmorplatte gelegt wird; eine schützende Unterlage ist sehr anzuraten. Übrigens ist die beste Feder nicht vor dem Springen zu bewahren, und früher oder später ist dies das Schicksal einer jeden. Die Leistungsfähigkeit der Uhr oder besser gesagt, ihr genauer Gang richtet sich sehr nach ihrem Bau und dessen mehr oder minder hoher Vollendung. Die Veränderung des Öles, die Schwankungen der Temperatur, die Dichtigkeit oder Feuchtigkeit der Luft äußern sich auf den Gang einer jeden Uhr in sehr bemerkbarem Grade, und nur die mit höchster Vollendung gearbeitete Ankeruhr ist im stande, diese Einflüsse auf ein geringes Maß zu beschränken. Tatsächlich richtig geht keine Uhr, und über den Gang der besten Zeitmesser, zum Ge-

auch der Sternwarten und der Schiffahrt dienend, werden Tabellen angefertigt, um diejenigen Abweichungen feststellen zu können, denen auch diese Uhren unterworfen sind. Jeder geschickte und denkende Uhrmacher wird eine Uhr zu derjenigen Regulierung bringen können, deren sie überhaupt fähig ist, aber keinem wird es möglich sein, eine Uhr fertig reguliert seinen Kunden abzuliefern; denn das Tragen einer Uhr bringt wieder eine Gangveränderung hervor, die bei jeder Uhr verschieden ist, und vorher nicht bestimmt werden kann. Eine Uhr lasse man alle zwei, höchstens drei Jahre reinigen, wenn man nicht selbst Schuld an ihrem Verderben tragen will. Mit der Zeit zersetzt sich das Öl, vermischt sich mit dem Staube, der in die bestverschlossene Uhr dringt, wirkt so als Schmirgel und nutzt die wirkenden Teile ab. Die beste Uhr wird auf diese Art verdorben und nie mehr so richtig gehen können, wie dies vorher der Fall war. Unter besonders günstigen Umständen kann ja eine Uhr auch länger als zwei bis drei Jahre gut gehen, das bildet aber die Ausnahme; andererseits kommt es auch sehr häufig vor, daß eine Uhr noch viel früher als nach zwei Jahren einer Reinigung bedarf, nachdem das Gehäuse einen schlechten Verschluß hat oder die Uhr sehr dem Staub und Schmutz ausgesetzt ist. Wer je den Unfall haben sollte, seine Uhr in das Wasser oder in eine sonstige Flüssigkeit fallen zu lassen, trage sie sofort zum Uhrmacher, damit sie auseinandergenommen und gereinigt wird, denn jede Stunde Verzug kann die Uhr für immer verderben.

774. Mappe mit Briefmarkenmosaik. Für diese Mappe braucht man zwei glatte Pappdeckel von 36 cm Höhe und 24 cm Breite. Zunächst klebt oder klebt man inwendig zwei Taschen von rotem Moiré an und legt Löschpapier hinein, welches man mit seidenem Band befestigt, nachdem die Pappdeckel mit angenähtem rotseidenem Band durch geknüpfte Schleifen verbunden wurden. Auf der Rückenseite müssen vier möglichst dicht nebeneinander befindliche Schleifen sein; vorn als Schluß genügt eine solche in der Mitte. Nun erst beginnt die Klebearbeit. Man paust auf die obere Seite des Pappdeckels eckige Arabesken oder zeichnet sie mit Bleistift gleich darauf. Hierbei läßt man einen äußeren Rand in der Breite der Freimarken stehen, der glatt mit roten abgestempelten 10-Pf.-Marken oder österreichischen 5-Kr.-Marken beklebt wird. Zu den Arabesken schneidet man die Marken nach Belieben und Farbe zurecht, je verschiedener, desto hübscher. Die Rückseite kann mit glatten Reihen in verschiedenen Farben beklebt werden.

775. Altes Porzellan aufzufrischen. Porzellangeschirr bekommt durch jahrelangen Gebrauch oft ein recht häßliches Aussehen: die kantigen und brüchigen Stellen werden, weil die Glasur verbraucht ist, oft ganz schmutziggrau, was durch das beste Waschen nicht fortzubringen ist. Man gießt etwas Fleckwasser, wie es zur Wäsche verwendet wird (für 10 Pf. Soda, 10 Pf. Chlorkalk, 10 Pf. Kleesalz in reichlich zwei Weinflaschen kochendes Wasser auflöst und einmal aufgekocht), auf einen tiefen Teller, tauche eine ziemlich große Tassenbürste hinein und befeuchte damit eins der zu reinigenden Gefäße nach dem anderen; eine Weile läßt man sie stehen, damit der Schmutz sich besser löst, wiederhole auch wohl einige Male das Anfeuchten, dann bürste man tüchtig mit derselben Bürste, und bald verschwindet alles Graue. Selbst-

verständlich muß tüchtig mit warmem Wasser nachgewaschen und gespül werden. Wird dies Verfahren gründlich angewendet, so sind die Gefäß wieder blendend weiß.

776. Putenfedern. Die Truthahnfedern verlieren ihren widerliche Geruch nicht durch bloßes Trocknen, sie müssen vielmehr gewaschen und gewässert werden. Sind die Federn für Betten bestimmt, so weicht man sie über Nacht in kaltes schwaches Sodawasser, gießt dieses am anderen Tage fort und tut sie in frisches Sodawasser, welchem noch etwas Schmierseife beigegeben wird. Man stellt sie auf gelindes Feuer, bis sie heiß sind, aber nicht kochen. Nachdem sie in diesem Wasser abgekühlt sind, wäscht man sie noch in zweimal gewechseltem lauwarmen und einmal in kaltem Wasser. Erlaubt es die Jahreszeit, so ist ein 8—10 Tage langes Ausfrieren und nachheriges langsames Auftauen in einem geheizten Zimmer sehr vorteilhaft. Gleich gut ist das Auslegen der Federn in die brennende Sonne. Bei beiden Verfahren müssen die Federn öfter umgelegt werden. Der Geruch verliert sich erst beim allenächtlichen Austrocknen, ist aber dann für alle Zeiten beseitigt.

777. Klettenspielzeug. Wenn die Klettenzeit gekommen ist, sammelt man bei Streifereien durch Feld und Wald Unmassen der kleinen unscheinbaren, graugrünen Knöpfchen. An Regentagen werden allerliebste Dinge daraus verfertigt: Körbe, Kästchen, kleine Füllhörner mit drei Füßen, welche mit Gräsern und Blumen gefüllt werden, Puppenwiegen, in denen das Porzellankind auf Rosenblättern einschlummert und mit Nixenblumenblättern zugedeckt wird, Häuser, welche in den Rasen gestellt, kleinen Heupferdchen und Fröschen als Behausung dienen, Schaukeln, Tische und Bänke. Aus besonders großen Kletten, der hellgrünen langstacheligen Art, hat man sogar ein allerliebstes Schiffchen mit Masten und Tauen gemacht. Grüne Blätter stellten die Segel vor, rote Steinnelken kränzten den Bord und die Ladung bestand in allerlei nett zusammengestellten bunten Feldblümchen, Farnblättern und Gräsern.

778. Smyrnateppiche. In den meisten Fällen wird der große Fehler begangen, die geknüpften orientalischen Teppiche (schlechthin mit „Smyrnateppich" bezeichnet) gleich vom ersten Tage der Ingebrauchnahme an mit scharfen Besen zu kehren; dies ist grundfalsch; denn hierdurch wird die Wolle zerrissen, zerfasert, und binnen kurzer Zeit werden durch Abkehren des edlen Materials diese kostbaren Teppiche völlig verdorben. Die allein richtige Behandlungsweise solcher orientalischer Knüpfteppiche ist folgende: Während der ersten 3 Wochen entferne man die durch das Betreten der Teppiche sich bildenden Wollflocken durch tägliches Kehren mit gewöhnlichen Borstbesen; wenn nötig, ist eine Nachlese mit der Hand vorzunehmen. Durch 3—4wöchentlichen täglichen Gebrauch werden die Wollschlingen (Knoten) festgetreten, die Wollfaser hatte Zeit, sich zu beruhigen, und das Flockenbilden wird nach und nach fast gänzlich aufhören. Das tägliche Kehren mit dem Borstbesen wird fortgesetzt, und wird jetzt, nachdem das Flockenbilden nahezu aufgehört, ein (je nach dem Verkehre im betr. Raume zu bemessendes) 1 oder 2mal wöchentliches Kehren des Teppichs mit einem Ruten- oder Piassava-Besen zu empfehlen sein. Das Kehren hat nie gegen, sondern stets „mit dem Striche"

eschehen. Alle 6—8 Wochen ist der, am besten über eine Stange zu hän-
de Teppich auf der Rückseite kräftig zu klopfen, zu welcher Prozedur
te, starke Haselnußstöcke am besten sich eignen. Nach dem Klopfen ist der
pich auf Rück- und Vorderseite gut abzukehren. Dienstboten, welche nicht
örig unterrichtet werden, kehren natürlich so lange auf dem Teppich
um, als überhaupt etwas abzukehren ist; und da ist es denn natür-
daß der teuere Teppich binnen kurzer Zeit unansehnlich,
uppig" wird.

779. Wurstspeiler. Man nimmt dazu Holz, welches gut schleißt,
Fichten- oder Kiefernholz. Ersteres schleißt besser, ist aber gewöhnlich
knorrig, weshalb wohl letzteres am geeignetsten ist. Man spaltet davon
eite, die man wiederum in kleinere ungefähr 40 cm lange und 4 cm
te Scheitchen hackt, spaltet sie der Länge nach in 4—5 Teile,
letztere dann in 5—7 mm breite Speile, legt sich einen alten Lappen
das rechte Knie, beschabt die Speile, indem man diese auf den Lappen
und mit der linken Hand zurückzieht, während man mit dem Messer,
ches man in der rechten Hand hat, den Speil beschabt (abrundet),
ät bei jedem Zuge den Speil anders, damit er ringsum glatt wird.
man den Speil an einer Seite in der Hand hat, kann man nur den
ben beschaben, dreht ihn dann aber um und beschabt die andere Hälfte
nso, worauf man mit einem Schlachtmesser die Speiler spitzt; ein
otmesser darf nicht dazu genommen werden, sonst bleibt die Spitze
h, infolge dessen sticht der Speil schlecht und der Darm kann zerreißen.
teres kann einem auch passieren, wenn man den Speil zu stark macht;
er dagegen zu schwach, so zerbricht er zu leicht.

780. Weinflecke aus weißem Marmor. Damit die Marmorplatte
ät angegriffen wird, nehme man tropfenweise Ammoniakwasser (auch
lmiakgeist genannt), abwechselnd mit einem Gemisch aus Alkohol und
er (sog. Hoffmannsche Tropfen). Jedes Mittel ist mit einem reinen Tuche
zu verreiben. Auch ein Gemisch von Ammoniakwasser und Terpentinöl
empfehlenswert.

781. Eisenflecke aus weißen Marmorplatten. Solche Flecke
nur mühsam und auf Umwegen zu beseitigen. Säuren darf man nicht
men, sie würden den Marmor angreifen. Ich rate zum Abkratzen
Flecken, welches aber nicht durch ungeübte Hände, ebensowenig durch Glas-
r Sandpapier geschehen darf; die Arbeit wird am besten durch einen
bhauer besorgt, bei welchem man sicher ist, daß die Politur des Marmors
ät leidet.

782. Mattgoldene Schmucksachen reinigt man am besten in warmem
fenschaum, dem man auf 1 l Wasser 1 Eßlöffel voll Salmiakspiritus zusetzt.

783. Flecke aus blankem Metall jeder Art. Die Kochbrühe von
ßen Bohnen ist ungesalzen hierzu das beste Putzmittel.

784. Imitierte Vergoldung darf nur mit reinem Wasser und Leinen-
ben gereinigt werden, weil bei Chemikalien der Firnisüberzug dieser
genstände leidet.

785. Schaufensterscheiben rasch klar zu putzen. Man bediene
kalzinierter Magnesia, die ganz mit Benzin gesättigt wird. In verschlossenen

Flaschen gut aufzubewahren. Eine Messerspitze hiervon auf den Polierbausch gebracht, putzt die größten Scheiben blank und klar.

786. Ölflecke aus Fensterglas entfernt man durch Reiben mit einer Kupfermünze.

787. Leuchtkraft des Petroleums zu erhöhen. Um die Leuchtkraft des Petroleums zu erhöhen, genügt ein erbsengroßes Stück Kampher in das Bassin zu legen.

788. Sparsames Brennen der Petroleumlampen, die trotzdem heller brennen als sonst, ist ein Zusatz von 4 g Terpentinöl auf 1 l Petroleum und 2 g Kampher.

789. Mahagonibeize für Möbel und Fußböden. Gelbes Anilin in Alkohol gelöst wird mit weicher Bürste aufgetragen, eingebürstet und nach dem Trocknen gebohnert.

790. Firnis für Fußböden ist stets warm aufzutragen, dann erkaltet mit kaltem Wasser aufgewischt und schließlich mit roher Milch abgerieben.

791. Fensterkitt. Kreide, Bleiweiß und Leinölfirnis zu gleichen Teilen und Terpentinöl breiig gerührt, geben trefflichen Fensterkitt.

792. Wasserdichter Leim. 500 g Leim in ½ l Magermilch gut durchkochen.

793. Feuerfester Mörtel. Trockener Lehm mit Melassesirup und warmem Wasser zu dichtem Brei glatt verrührt.

794. Falsche von echter Politur zu unterscheiden. Wenn man Äther auf die polierte Fläche tröpfelt und verreibt, sieht man sofort, ob Lacküberzug oder echte Spiegelung vorhanden ist.

795. Türkise. Zuweilen verlieren die Türkise ihre schöne blaugrüne Färbung, man erhält diese zurück, wenn man den Stein einige Tage in süßes Mandelöl legt.

796. Vergilbtes Elfenbein bleicht man durch Einlegen in Terpentinöl, doch so, daß sie frei darin schweben und der Sonne ausgesetzt.

797. Ganz erblindete Scheiben reibt man mit gutem Erfolg mehrmals mit frischen grünen Nesseln ab.

798. Glas zu löten. 90 Teile Zinn und 10 Teile Aluminium werden geschmolzen, was bei 390° C erreicht ist, und lötet man mit dem Lötkolben.

799. Glas zu feilen. Die Feile dazu wird in eine starke Natronlauge eingelegt und dann in scharfen Sand gesteckt. Mit so vorbereiteter Feile läßt sich Glas gut bearbeiten.

800. Glas zu beschreiben ist sehr einfach mit einem spitzgeschnittenen Aluminiumblechgriffel.

801. Emaillbuchstaben auf Glas zu befestigen. Man löst dazu 4 Teile Schellack in 3 Teilen stärkerem Spiritus.

802. Porzellan haltbar zu machen kocht man es, sowie man es gekauft hat, 2 Stunden lang in gewöhnlicher Lauge.

803. Besen als Löschapparate. Bei Zimmer- und Gardinenbrände touche man rasch gewöhnliche Borstkehrbesen in Wasser und spritze und fege damit die Flammen.

804. Rußbildung und Schornsteinbrände zu verhüten ist dem örtel beim Aufmauern gut Salz beizumischen.

805. Lauge zum Putzen und Scheuern. ½ kg kaustische Soda, kg schwarze Seife werden mit Regenwasser in einem eisernen Kessel ge-cht. Dazu werden noch 2 Eimer Regenwasser zugeschüttet. Diese Flüssig-it wird zum Gebrauch aufgehoben. Alte, schwarze Dielen, oder sehr fest-ftende Ölfarbe werden am Abend vor dem Scheuertag mit dieser Lauge ngeweicht und am anderen Tage mit warmer schwarzer Seifenbrühe, n besten mit einer Handbürste, abgescheuert. Sehr hartnäckige Flecken heuert man mit scharfer Lauge. Ist der Schmutz gelöst, so wird mit reinem Lasser so lange nachgespült, bis der Boden gleichmäßig weiß ist. Man sei rsichtig bei der Arbeit, damit die Hände durch die scharfe Brühe nicht an-egriffen werden.

806. Flaschenlack. 25 gr reines Harz, 250 gr Wachs, 33 gr Talg, 50 gr Ocker; letzterer von der Farbe, in der man den Lack haben will. Diese nt verrührte Mischung macht man warm, taucht den Flaschenhals ein, eht ihn heraus und dreht die Flasche so lange rundum, bis die Masse kalt nd hart geworden ist.

807. Gummischläuche aufzubewahren. Man wickle die Schläuche i großen Windungen auf und legt sie recht kühl aber frostfrei weg.

808. Ewiges Licht. In eine 45 g fassende klare Flasche legt man erbsengroße Stücke Phosphor und gießt 9 g Olivenöl darüber, schließt die lasche mit einem Glasstopfen. Soll sie leuchten, schüttelt man sie und nimmt en Stopfen für einige Minuten ab.

809. Schwarzer Kitt für Holz und Metall. Gleiche Teile von Wasserglas, Schlemmkreide und Schwefelantimonium.

810. Eiszapfen für den Weihnachtsbaum. Ein kleines Knäulchen Watte rollt man zu einem länglichen, etwa fingerdicken Bauschen, betupft s leicht mit Gummi und wendet es in Brillantine um; damit letztere esser hält, tupft man noch hie und da mit Gummi nach. Obendurch zieht an ein Drähtchen, oder man steckt den Eiszapfen mittelst einer Stecknadel est.

811. Entfetten von Matratzenwolle. Der Fettstoff aus der Wolle, urch den sich die unliebsamsten Insektennester bilden, muß entfernt werden nd nimmt man auf 1½ kg Wolle 25 l Fluß- oder Regenwasser, 360 g flüssige chmierseife und etwa 2 nußgroße Stückchen Soda und kocht alles zu einem rei. Hierzu gießt man noch soviel Wasser, als die Wolle zum Einsaugen darf, fügt dem Ganzen 30 g Salmiakgeist bei, verrührt alles noch einmal, gt nun die Wolle ein und deckt das Gefäß zu. Letzteres wird, bis es handheiß , langsam erhitzt und das Feuer sodann gänzlich weggenommen. Nach Stunde nimmt man die Wolle griffweise heraus, ohne dieselbe zu drücken er zu winden und läßt sie etwas abtropfen. Alsdann kommt sie wieder reichliches, lauwarmes Wasser, dem nochmals 15 g Salmiakgeist zugesetzt erden; hierin wird sie wiederholt schonend durchgespült und darauf in ein rittes laues Bad gebracht, in welchem sie, damit alle Seifenteile entfernt erden, einige Stunden bleiben kann. Man nimmt sie nun sorgsam heraus, ßt sie abtropfen und hängt die Wolle zum Trocknen an der Leine auf. Nach

diesem Verfahren ist sie vollends rein, geruchlos und elastisch und zur Verwendung in Matratzen sehr zu empfehlen.

812. Smyrnateppiche zu knüpfen (mit Knüpfnadel). Die Smyrnawolle wird gleichmäßig fest um das mitgelieferte Stäbchen gewickelt und dann in der Rinne aufgeschnitten. Den dadurch gewonnenen $6\frac{1}{2}$—7 cm langen Faden erfaßt man mit der linken Hand so, daß man beide Enden gleichmäßig zusammenhält; nun fährt man, die Nadel in der rechten Hand haltend, damit durch zwei querlaufende Fäden des Kanevas (1 Stich), so daß die Fäden auf der Nadel liegen, dreht die Nadel so, daß der Haken oben ist, legt die mit der linken Hand gebildete Wollschlinge in den Haken und zieht die Schlinge durch den Kanevas. Durch die langgezogene Wollschlinge zieht man nun die beiden Enden der Wolle durch, so daß sich ein aufrecht stehender Knoten bildet, den man fest anzieht. Die Knüpferei wird von links nach rechts ausgeführt. Besonders bei größeren Arbeiten ist es vorteilhaft, doch nicht unbedingt notwendig, die Arbeit in einen Rahmen zu spannen. Nach beendeter Arbeit werden die Unebenheiten der Wolle mit einer langen scharfen Schere weggeschoren. Die Smyrna-Knüpferei ist eine einfache und sehr schöne, dankbare Arbeit für Damen und empfiehlt es sich, nur glanzreiche, gute Sorten von Smyrnawolle zu verarbeiten.

813. Elfenbeinmasse zu reinigen. Gegenstände aus sog. Elfenbeinmasse reinigt man, indem man sie mit Spiritus, dem etwas Salmiakgeist zugesetzt ist, mit einem weichen Schwämmchen wäscht. Hierauf spült man mehrmals mit reinem Wasser nach und trocknet dann den Gegenstand mit einem weichen Tuch. Beim erstmaligen Waschen mit Spiritus achte man darauf, daß man von unten nach oben wäscht, weil die herunterlaufende Flüssigkeit sonst Streifen hinterläßt. Nach dieser Vorschrift behandelte Sachen werden wieder wie neu.

814. Reinigung von Elfenbeinmasse. Das Reinigen geschieht mit dünnem, lauwarmem Seifenwasser. Als Seife benutzt man die Marseillerseife; zum Abreiben verwendet man einen sehr weichen Schwamm, der weder Sand noch andere harte Einlagerungen enthält. Das Abreiben muß recht behutsam geschehen, da bei zu starkem Reiben und Drücken feine Konturen doch etwas leiden könnten. Wenn möglich legt man den ganzen Gegenstand in das Bad und nimmt hierin das Abreiben vor. Anstatt Marseillerseife kann man bei geringerer Verschmutzung eine Quillayarindenabkochung benutzen, natürlich auch nur verdünnt und lauwarm.

815. Amateurphotographie. Fixiernatron kann viel chlor- und schwefelsaures Natron und Wasser enthalten, weshalb es sich empfiehlt, das Salz aus nur ganz zuverlässigen Handlungen zu beziehen. Bekommt man z. B. ein Produkt, das bis zu 15 % Wasser enthält, so ist seine Fixierkraft natürlich in demselben Verhältnis schwächer.

816. Amateurphotographie. Zweckmäßige Abkürzung der Belichtungszeit bei Innenaufnahmen. Bei Aufnahmen in sehr schwach erleuchteten Innenräumen, in denen man die aufzunehmenden Gegenstände kaum auf der Mattscheibe einstellen kann, wende man, wenn Blitzlicht nicht zur Verwendung gelangen soll, folgende empfohlene und sehr bewährte Methode an: Man belichte zunächst 5 Minuten lang mit Öffnungsverhältnis F : 32,

vergrößere dann die Blende auf F : 16 belichte weitere 3 Minuten, öffne schließlich das Objektiv auf F : 8 und belichte mit dieser vollen Öffnung nochmals 2 Minuten. Auf diese Weise gewinnt man etwa 40 Minuten, denn hätte man das ursprüngliche Öffnungsverhältnis F : 32 beibehalten, so würde man 48 Minuten lang belichtet haben müssen. Die bei diesem Verfahren erlangten Negative besitzen genügende Schärfe, aber dabei eine angenehme Weichheit, die sicher von der kurzen Belichtung bei voller Öffnung herrührt.

817. Stearin. Abgetropftes Stearin ist im Winter ein sehr begehrtes Futter für die hungernden Vögelchen im Freien.

818. Geruch frischer Ölfarbe. Man stelle flache große Näpfe mit Wasser in die betreffenden Räume und der Geruch verschwindet.

819. Künstliche Eisblumen auf Fensterscheiben. In 1 l Wasser löst man soviel Bittersalz auf, als es aufzunehmen vermag. Dieser gesättigten Lösung fügt man 100 g Dextrinschleim zu und filtriert alles zusammen. Die Scheiben werden sorgsam geputzt, dann gießt man die Mischung darauf und schüttet sie wieder ab. Wagerecht liegend muß die Scheibe nun vor Staub und künstlicher Wärme geschützt trocknen und wird dann mit einer dünnen hellen Spirituslacklösung überzogen.

820. Augengläser vor dem Anlaufen zu bewahren. Um diesem Übelstande schnell abzuhelfen, halte ich, wenn dies möglich ist, wie z. B. in der eigenen Wohnung, die Gläser einige Augenblicke in die heiße Röhre des Ofens, wonach sie sofort wieder klar und brauchbar werden.

821. Praktisches einfaches Wetterglas. Man füllt eine Eau-de-Cologne-Flasche, welche einschließlich des schwachen Halses 25 cm lang ist und den Durchmesser eines 50-Pf.-Stückes hat, mit Rindsklauenfett, verkorkt es gut und hängt es an die Wand eines Fensters. So lange das Wetter gut ist, bleibt der Inhalt der Flasche hell, beim Anzuge eines Gewitters beginnt das Aufsteigen einer schwachen, trüben Säule in der Flasche. Bei bevorstehendem Regen wird der Inhalt fleckig und trübe und bei herannahendem Wetterwechsel wird die Flüssigkeit wieder hell und klar.

822. Blechdosen dicht zu machen. Zum Dichten des Zusammenstoßes von Dosendeckel und Unterteil eignet sich am besten ein Kitt, welcher durch Verrühren einer Mischung von 10 Teilen Kartoffelmehl und 25 Teilen Kreide mit 50 Teilen Wasser und Aufschließen mit 20 Teilen Natronlauge von 20 ° Be bereitet wird. Auch gewöhnlicher Stärkekleister, welcher mit etwas Stärkesirup, dicker Leimlösung, Aluminiumsulfat oder Chlorkalzium versetzt wird, ist verwendbar. Eine Mischung von 20 Teilen Zuckersirup mit 80 Teilen Kaliwasserglas von 30 ° Be, eventuell mit Kreide oder Talkum als Füll- und Dichtungsmittel versetzt, wäre angebracht. Mit einem dieser Klebemittel werden Schirtingstreifen dick bestrichen und dann fest an den abzudichtenden Rand der Dosen gepreßt.

823. Feuchte Wände. Die Feuchtigkeit aus einer Wand läßt sich nur durch eine systematische Austrocknung beseitigen. Rührt erstere von Schlagregen her, so ist die Mauer von außen durch Paraffin- oder guten Ölfarbenanstrich oder aber durch Holz- oder Schieferbelag, Blech- oder Pappverkleidung abzudichten. Nachdem die Wände außen isoliert sind, ist es zweck-

mäßig, auf der Innenseite eine trockene Fläche vorzulegen, wozu Asphaltpapier, Bleifolie, Holzbaupappen, asphaltierte Wellpappe usw. dienen können. Die Balken müssen mit Karbolineum angestrichen werden; vorher sind von den angefaulten Balkenköpfen die faulen Stellen gänzlich zu beseitigen.

824. Tennisplätze herzurichten. Die als Unterlage dienende Steinschicht muß gut gewalzt und alsdann mit einer Zement-Sandlösung übergossen werden. Darauf wird Chausseeschlicke, die mit Steinkohlenteer verstrichen wird, aufgetragen. Der Teer wird heiß mit Gießkannen aufgebracht und je nach Benutzung des Tennisplatzes erneuert. Die Markierlinien werden am besten mit Farbe hergestellt.

825. Pastellbilder zu fixieren. Pastellbilder werden auf folgende Weise fixiert: Man verdünnt Eiweiß mit etwa dem Vierfachen seines Gewichtes Wasser, überzieht das Bild mit dieser Mischung sehr gleichmäßig mittels eines Verstäubers (Refraicheur), wozu freilich Übung gehört, und setzt dann die Rückseite des Blattes heißen Wasserdämpfen aus, wodurch das Eiweiß auf der Vorderseite gerinnt und die Farben festhält.

826. Tuchdeckendecken. Material: 5—6 kg Tuchdecken, eine Lage schwarzer Zwirn Nr. 40, Nähnadeln Nr. 1. Drei Streifen Tuchdecken werden geflochten; kommt ein Ende, so legt man einen neuen Streifen an, welchen man mit festen Stichen von doppeltem Zwirn aufnäht. Dieses Flechten ist eine ganz angenehme Abendarbeit für schwache Augen. Man näht die Flechten streifenweise auf ein Stück Sackleinwand, welches die Größe des Teppichs hat. Man macht große feste Stiche mit doppeltem Zwirn. Die Leinwand legt man auf einen Tisch, so daß der Teppich fest und eben wird. Die Anfangsenden haben wir dadurch verdeckt, daß wir 2 Flechten aneinander nähten und diese quer über die Anfangsenden setzten. Es ist angenehmer, wenn 2 Personen diesen Teppich arbeiten, da eine leicht ermüdet und zwei den Teppich gleichmäßiger machen können.

827. Naturfußbänke selbst zu machen. Man läßt sich aus ungeschälten, gleichmäßigen Tannenstämmen von 5—6 cm Durchmesser zu einer Fußbank zwei Stücke von 33 cm Länge und zwei Stücke von 12 cm Länge schneiden. Die Kürzeren dürfen auch etwas dünner sein, aber so gleichmäßig wie möglich. Die beiden längeren Hölzer verbindet man,nebeneinander gelegt, in der Mitte durch einen etwa 10 cm langen Stift; versäume dabei nicht, vorzubohren. Dann nagelt man mit je 2 kürzeren Stiften die kleinen Stücke quer unter die verbundenen langen Hölzer und zwar so, daß sie je 7 cm von den Enden entfernt sind. Es ist wichtig, daß die Hölzer recht glatt aneinander liegen und die hübscheste Seite nach oben kommt. Sie können bei Wind und Wetter draußen bleiben.

828. Krummgezogenes Zelluloid. Verbogene Gegenstände aus Zelluloid, wie Kämme, Haarnadeln usw., bringt man wieder in ihre gewöhnliche Form, wenn man sie in recht heißes Wasser hält, und dann rasch vor dem Erkalten zurechtbiegt.

829. Felle selbst zu gerben. Das Fell wird, nachdem es nach dem Abziehen 1—2 Tage getrocknet hat (aber nicht beim Ofen, da es sonst zusammenschrumpft), je nach der Größe, mit ¼ bis ½ Pfd. Kochsalz und für 10 Pf. Alaun bestreut. Man nagelt das Fell zu dem Zwecke mit kleinen

Nägeln auf ein der Größe entsprechendes Brett. Nun hängt man das Brett mit dem Felle am besten in den Keller oder auch auf den Speicher (die behaarte Seite des Felles muß selbstverständlich nach unten liegen). Nach einiger Zeit ist das Salz und der Alaun vollständig verdunstet und eingetrocknet, und das Fell ist gebrauchsfertig.

830. Schellack. In ein kleines Fläschchen (15 g) tut man ein Teil Blattschellack, gießt darauf 4 Teile Weinsprit zum Auflösen und verkorkt die Flasche fest. Lockere Messerhefte werden wieder fest, wenn man um die Spitze der Klinge ein wenig Watte wickelt, sie mit Schellack tränkt und nun die Klinge fest in das Holz einführt. Die Klinge löst sich selbst in heißem Wasser nicht, was beim Befestigen mit Kolophonium leicht geschieht. In anderen ähnlichen Fällen läßt sich Schellacklösung vortrefflich als Befestigungsmittel verwenden. Abgenutzte Brillenfutterale bestreicht man an den schadhaft gewordenen Stellen mehrere Male mit Schellacklösung, wodurch die Pappe wieder fest und haltbar wird. Ich möchte nicht unerwähnt lassen, daß Schellacklösung und wenige Tropfen Leinöl ein gutes Poliermittel zur Auffrischung polierter Gegenstände bilden.

831. Amateurphotographie. Aus verdorbenen photographischen Platten lassen sich hübsche Bilderrahmen fertigen. Man lege die Platte in kaltes Wasser, worauf sich in wenig Augenblicken die Bildschicht mühelos wegziehen läßt. Nach gründlichem Trocknen und Putzen faße man die vier Ränder mit Kalikostreifen ein, etwa einen Zentimeter breit auf der Vorderseite. Dahinter klebe man nun ein beliebiges Bild; kleine Kunstblätter, Photographien, Postkarten usw. Die Rückseite wird durch Aufkleben von einem Stück Papier, wenige Millimeter vom Außenrande entfernt, sauber gemacht. Eine Bandschlinge als Henkel vervollständigt den Rahmen. Am hübschesten sehen diese mit roter Einfassung und blaßgrünem Henkel aus. Man achte bei der Wahl der Umrandung auf den Farbton des Bildes.

832. Alizarintinte aus Elfenbein. Um Flecke von Alizarintinte aus Elfenbein fortzuschaffen, bestreue man sie mit gepulverter Weinsteinsäure, tröpfelt auf letztere einiges Wasser und wische sie nach etwa einer Stunde mit einem reinen feuchten Lappen herunter. Ist der Fleck dann noch nicht verschwunden, so wiederhole man die Operation.

833. Getrocknetes Moos grün zu färben. Um getrocknetes Moos grün zu färben, löst man etwas Pikrinsäure in kochendem Wasser und setzt dieser Lösung so lange eine Auflösung von Indigocarmin zu, bis die gewünschte Nuance erreicht ist. Man taucht das gereinigte Moos in dieses Färbebad ein, bis es sich mit der Lösung völlig gesättigt hat, schwenkt aus und läßt das gefärbte Moos dann, am besten aufgehängt, trocknen.

834. Fixage von Bleistiftzeichnungen. Bleistiftzeichnungen und -schrift schützt man dadurch vor dem Verwischen, daß man sie mit Collodium überzieht, dem 2 % Stearin zugesetzt sind. Man legt die Zeichnung usw. auf eine Glasplatte oder ein Brett und übergießt sie mit dem Collodium gerade so, wie der Photograph seine Platten übergießt. Nach 10—20 Minuten ist die Zeichnung trocken und völlig weiß, hat einen matten Glanz und ist so gut konserviert, daß man sie mit Wasser abwaschen kann, ohne sie zu beschädigen.

835. Reinigung der Ölgemälde. Ölgemälde reinigt man in folgender Weise: Man taucht ein Stück Flanell in reines warmes Wasser und drückt es tüchtig aus, so daß es sich fast trocken anfühlt, berührt damit fein pulverisiertes, gebeuteltes spanisches Weiß und reibt nun damit die bemalte Oberfläche. Staub, Fett usw. verschwindet darauf augenblicklich von den Farben. Dann wäscht man mit reinem Wasser mittels eines Schwammes nach und reibt mit einem Stückchen ganz weichen, reinen, sämisch gegerbten Leder die gereinigte Stelle trocken. Die Farben erscheinen dann wie neu aufgetragen.

836. Neue Stahlfedern. Um das häßliche Kleckſen der neuen Schreibfedern zu verhindern, wende man nachstehendes einfache, noch nicht genügend bekannte Mittel an: Man halte die neue Schreibfeder über eine brennende Lampe, bis sie stark erwärmt ist (glühend darf sie aber nicht werden) und tauche sie dann schnell in die Tinte. Auf diese Weise behandelte Schreibfedern behalten die Tinte besser und eignen sich ganz besonders zum Schnell- und Schönschreiben. Das Kleckſen dieser Schreibfedern ist vollständig ausgeschlossen.

837. Blau angelaufenes Metall zu reinigen. Ein einfaches Mittel, um blau angelaufene Gegenstände weiß zu machen, besteht darin, daß man diese mit Tinte anstreicht und dann mit einer Lederfeile abreibt. Die Tinte enthält Säure, welche das Gebläute auflöst, ohne der Politur zu schaden.

838. Glas nach beliebiger Richtung zu brechen. Man umwinde das Glas in der Richtung wie es brechen soll mit einem ungedrehten Flachs- oder Hanffaden, der mit Terpentin getränkt ist, brenne ihn unter langsamem Umdrehen des Glases ab, gieße, wenn er abgebrannt ist, etwas kaltes Wasser über die Stelle, worauf der Bruch sogleich erfolgen wird.

839. Undichte Fässer auszubessern. Man mische 42 g Unschlitt, 34 g Wachs und 67 g Schweineschmalz und erwärme die Mischung unter Umrühren; hierauf nehme man letztere vom Feuer und menge während des Abkühlens noch 42 g feingesiebte Holzasche hinzu. Nachdem man die schweißende Stelle am Fasse getrocknet hat, verstreicht man sie glatt mit der erweichten Masse. Sie hält sich lange an einem trockenen Orte unversehrt und ist immer sofort verwendbar.

840. Putzpulver für Stahl und Eisen und andere Metalle wird hergestellt aus 40 g Magnesia, 40 g kohlensaurem Kalk, 70 g rotem Eisenoxyd.

841. Tintenflecke aus Parkett. Man verwendet eine schwache Lösung von Zitronensäure oder Zuckersäure und bestreicht damit die betreffenden Stellen, worauf sie mit einem feuchten Lappen gereinigt werden.

842. Eichenmöbel zu reinigen. Eichene Möbel werden gereinigt und aufgefrischt durch Bepinseln mit Bier, worin etwas Wachs und Zucker aufgekocht worden ist, und durch kräftiges Nachreiben mit Wolltüchern.

843. Ölgemälde zu reinigen. Man nehme das Gemälde aus dem Rahmen und lege ein reines Handtuch darauf, das man 10 bis 14 Tage lang beständig feucht erhält, bis aller Schmutz aus dem Bild gezogen ist. Dann überstreiche man das Bild mit Leinöl, das lange in der Sonne stand, wodurch das Gemälde einen so lebendigen Glanz erhält, als sei es eben gemalt worden.

844. Wände der Wetterseite. Um die gegen die Wetterseite gelegenen feuchten Wände zu schützen, überstreiche man die Wände in trockener

Jahreszeit mit dünnem Seifenwasser von harter Seife. Die feinen Steinporen füllen sich damit und die rückständige harte Seife verstopft sie nach Verdunstung des Wassers.

845. Seifenprobe. Man schabt ein genau abgewogenes Stück der zu prüfenden Ware und läßt es in Wasser, dem man eine handvoll Kochsalz zugesetzt hat, am Feuer langsam warm werden und aufkochen. Dann nimmt man den Topf vom Feuer und läßt die Flüssigkeit sich abkühlen. Die Seifenteile scheiden sich ab, man nimmt sie vom Feuer herunter und läßt sie trocknen. Hierauf wiegt man sie, und was an dem ursprünglichen Gewicht fehlt, ist der Seife an fremden Bestandteilen zugesetzt gewesen.

846. Braunes Kupfer zu putzen. Gegenstände aus braunem Kupfer reinigt man mittels eines mit Spiritus leicht befeuchteten Lederlappens; nur wenn einzelne Flecken nicht weichen wollen, gibt man ein klein wenig Schlemmkreide auf den feuchten Lappen und putzt mit trocknem Leder nach.

847. Quecksilber in ein Barometer zu füllen. Eine geringe Luftmenge wird entfernt, indem man das Barometer langsam horizontal legt, so daß das Quecksilber bis an das zugeschmolzene Ende des Glases fließt. Beim schnellen Aufstellen des Barometers in die normale, senkrechte Lage wird die in der Quecksilbersäule befindliche Luft verdrängt. — Das Einfüllen von reinem Quecksilber in ein an dem oberen Ende zugeschmolzenes Barometerrohr geschieht wie folgt: In die Öffnung des letzteren wird mittels eines kleinen Glastrichters aus einer Flasche zunächst nur ein Teil der erforderlichen Quecksilberfüllung eingegossen. Zwecks Entfernung der über dem Quecksilber im zugeschmolzenen Ende befindlichen Luft ist das Barometer mit dem Quecksilber langsam horizontal zu legen und dann wieder schnell aufzustellen, wobei die Luft entweicht. Dann wird schnell der Rest der Quecksilberfüllung nachgegossen. Bei Anfertigung von Quecksilberbarometern füllt man zunächst die noch an beiden Seiten offene Barometerröhre mit reinem Quecksilber, evakuiert das längere Ende des Barometerrohres und schmilzt es dann zu.

848. Herstellung von Flintenschrot. Die Herstellung von Flintenschrot ist außerordentlich einfach. Blei wird geschmolzen und mit einem Gehalt von 0,2—0,8 % Arsen legiert, indem man metallisches Arsen oder eine Arsenverbindung, am einfachsten weißes Arsenik, in die Schmelze einrührt. Man bedeckt die letztere mit Kohlepulver und muß natürlich vor dem Gießen Schlacke und Kohle entfernen. Besondere Vorsicht ist notwendig wegen der stark giftigen Wirkungen der Arsendämpfe. Um das Metall in Form feiner Kügelchen zu erhalten, kann man es entweder durch ein Sieb in Wasser gießen, wobei man es natürlich in der Hand hat, durch die Feinheit des Siebes die Feinheit des erzielten Korns zu bestimmen, oder man kann die Schmelze auf eine sehr schnell rotierende Metallscheibe aufgießen und das fein versprützte Metall in geeigneter Weise auffangen. Je je feinerem Strahl man aufgießt, und je rascher die Scheibe rotiert, desto feiner ist der erhaltene Schrot.

849. Bewässerungsanlage. Die einfachste Einrichtung ist die Herstellung eines Schöpfrades. Eine Art kleines Mühlrad wird dicht am

Rande des Baches, mit der Achse auf zwei Pfählen ruhend, über dem Wasserspiegel so angebracht, daß die unteren Schaufeln gerade in das Wasser tauchen. Das Rad wird dann vom Wasser gedreht. Man bringt nun an der dem Lande zugekehrten Seite des Rades eine Anzahl Blechtöpfe so an, daß die Gefäße in der Längsrichtung des Radkranzes liegen und mit den Öffnungen ein wenig schräg gestellt am unteren Rande des Rades stromabwärts zeigen. Wenn sich das Rad dreht, so füllen sich die Gefäße, gehen mit nach oben und gießen ihren Inhalt an der oberen Seite des Rades wieder aus. Dieses Wasser wird durch eine Blechrinne neben dem Rade aufgefangen und der Rinne ein Abfluß nach dem Grundstück gegeben. Das Rad fördert also immer Wasser, solange solches im Bache fließt. Soll kein Wasser gefördert werden, so hebt man das Rad ein wenig hoch oder stellt es durch ein hindurchgeschobenes Stück Holz fest.

850. Metallgegenstände oxidieren nicht. Man befreit den betreffenden Gegenstand zunächst von Fett, taucht ihn dann in Zelluloidlack oder bestreicht ihn damit und trocknet in der Wärme unter Vermeidung von Zugluft. Der Auftrag ist nicht sichtbar, wie dies bei Firnissen und Lackieren der Fall ist. Das Entfetten der Metalle hat folgendermaßen zu geschehen: Man tränkt ein reines, weiches Läppchen oder einen kleinen Schwamm mit Alkohol, reibt damit das Objekt gut ab und trocknet es dann mit einem sauberen, leinenen Lappen. Das Trocknen muß, da der aufgetragene Alkohol sehr schnell verdunstet, unmittelbar nach dem Abreiben vorgenommen werden, da sonst das gelöste Fett sich sofort wieder auf das Metall festsetzt.

851. Stearinreste als Feueranzünder. Man sammle nicht allein die Lichtrestchen, sondern allen herabgeträufelten Stearin. Will nun ein Ofen nicht brennen, so lege man zuerst Holz, zusammengedrehtes Papier und kleine Torfstückchen in den noch kalten Ofen, werfe Stearinstücke dazwischen und stelle das brennende Lichtstümpfchen derart dazwischen, daß die Flamme das übrige Brennmaterial erfassen kann. Fettgeruch ist nicht zu befürchten, da der Zug im Ofen denselben nicht aufkommen läßt.

852. Besteigen von Sofas und Stühlen. Wer genötigt ist, auf ein Sofa oder einen Sessel zu steigen, folge nicht der allgemein verbreiteten Annahme, daß dem schönen Möbelstück am wenigsten geschadet werde, wenn man nur vorn auf die Kante desselben tritt, wodurch im Gegenteil das Möbel am meisten verdirbt, da diese Kante wieder herzustellen ein Hauptkunststück des Tapezierers ist. Man trete vielmehr ruhig in die Mitte des Polsters hinein, dort ist nichts zu verderben, da in der Mitte die tragfähigsten Sprungfedern angebracht sind. Auch trete man nicht mit einem Fuße auf das Sofa, sondern mit beiden, damit nicht eine kleine Stelle des Polsters die ganze Last des Körpers zu tragen habe.

853. Rostflecke aus Stahl. Rostflecke aus Stahlsachen lassen sich durch leichtes Reiben mit Schmirgel- oder Sandpapier, oder durch Betupfen mit Salmiakgeist entfernen.

854. Ofen putzen. Um eiserne Öfen zu putzen, entfernt man mit einer Borsten- oder Drahtbürste Staub und Schmutz und trägt in Essig

aufgelösten, fein gestoßenen Graphit mit einer kleinen Schmierbürste auf. Danach wird mit einer anderen Bürste blank geputzt. Auch eiserne Ofentüren werden, so behandelt, schön blank.

855. Grünspan von Vergoldung. Man bürste die Grünspanflecke mit Ammoniak und Kreide, spüle sie aber gründlich mit lauem Wasser nach, denn jede Spur von zurückbleibendem Ammoniak würde neue Grünspanflecken verursachen. Oder: Man wasche die Flecke mit Natronlauge und Kreide, überstreiche die Gegenstände nach dem Putzen mit Petroleum mittels eines Pinsels und reibe danach mit einem weichen Lappen nach. Petroleum schützt die Vergoldung vor dem Anlaufen. Auch kann man die Leuchter nach dem Blankputzen mit einem Überzug von farblosem feinen Lack versehen lassen. Wird ein solcher Lacküberzug sauber und sehr dünn aufgetragen, so verändert er das Aussehen des Metalls fast garnicht.

856. Grünspan. Wenn sich an vergoldeten Gegenständen Grünspan zeigt, beweist es, daß an diesen Stellen die Vergoldung schadhaft ist. Man entferne den Grünspan und reinige die Sachen mit Schlemmkreide und Spiritus recht sorgfältig. Alsdann überziehe man sie mit deutschem Tauchlack.

857. Anlaufen silberner Eßlöffel. Das Anlaufen der silbernen Löffel, wenn sie mit Ei, Reis und verschiedenen andern Eßwaren zusammenkommen, hat seinen Grund darin, daß diese Speisen schwefliche Teile enthalten. Je feiner das Silber, desto dunkler die Färbung.

858. Bunte Tinten selbst herzustellen. Beim Drogisten verlange man solche Farben, die in Wasser, nicht in Spiritus löslich sind. Zur grünen Tinte löst man 1 Teil Jodgrün in 100 Teilen kochenden Wassers, zur blauen 1 Teil bleu de nuit in 200—250 Teilen siedend heißen Wassers und zur roten 1 Teil Diamantfuchsin in 150 —200 Teilen ebenfalls siedenden Wassers. Man kann indessen die Anilintinten nur zum Schreiben solcher Briefe benutzen, die nicht kopiert werden, denn sie besitzen nicht Farbstoff genug, um einen zweiten Abdruck zu geben. Wollte man mehr Farbstoff in der gegebenen Menge Wasser auflösen, so würde die Schicht einen metallischen Glanz erhalten.

859. Linoleum auf Ziegelboden. Der Ziegelboden einer Küche kann mit Linoleum belegt werden, sobald er eine glatte Oberfläche bildet. Ist dies nicht der Fall, so muß der Boden erst mit einem Zement- oder Gipsestrich oder einer Asphalt-Lage versehen werden; Asphalt ist vorzuziehen, da Gips- und Zementböden längere Zeit trocknen müssen, während auf Asphalt Linoleum ohne Nachteil sofort gelegt werden kann.

860. Austrocknung feuchter Wohnungen. Wer gezwungen ist, in eine neuerbaute Wohnung zu ziehen, muß nach Kräften gegen die Feuchtigkeit kämpfen, die den frischen Mauern entweicht. Im Sommer benutze man sämtliche Räume ineinander; niemals halte man sich in einem geschlossenen Raum auf und halte, soweit es irgend angeht, Fenster und Türen geöffnet. Im Winter heize man alle Zimmer, die Mehrkosten des Heizens werden durch die Erhaltung der Gesundheit aufgewogen. Auch im Winter benutze man so viel wie möglich alle heizbaren Zimmer.

861. Kronleuchter aus Muscheln. Der Tischler macht einen 3 Finger breiten Holzring und versieht ihn mit Löchern für die Lichte. 3 starke Eisendrähte, die oben zusammenlaufen, dienen zum Anhängen. An diese Drähte

befestigt man hängend in kleinen Abständen Rinkhörner, eine Art Seeschneckenhäuser. Man bohrt feine Löcher hinein, durch welche Blumendraht gezogen wird, mit dessen Hilfe man sie an die dicken Drähte befestigt. Dann umwickelt man die Drähte sämtlich mit Stanniol und befestigt an der Stelle, wo sie zusammentreffen, eine Traube von 5 Rinkhörnern. Dann bestreicht man den Holzreifen, den man dazu natürlich auf den Kopf stellt, unten und seitwärts dick mit heißem Leim (immer nur ein Stückchen zur Zeit) und drückt schnell, in hübscher Auswahl, die verschiedensten Muscheln ganz dicht neben einander darauf, so daß das Holz ganz verdeckt ist. Während der Nacht muß der Kronleuchter verstürzt schwebend trocknen und ist am nächsten Morgen zum Aufhängen fertig. Auch geeignet für elektrische Birnen, die in die Rinkhörner eingekittet werden.

862. Vergrößerung bunter Glasfenster. Beim Umzuge muß man oft die unangenehme Wahrnehmung machen, daß die musivischen, bunten Glasfenster um 30 cm zu kurz für die neue Wohnung werden. Wären sie auch zu schmal, so könnte man sich durch eine Umrahmung von Butzenscheiben helfen, so ist aber guter Rat teuer. Endlich fand man einen passenden Diaphanstoff, d. i. ein bedrucktes Gewebe, welches die Glasmalerei täuschend nachahmt. Man schneidet die an den Saalenden laufenden Kanten in der Breite von je 15 cm ab und heftet sie mit Messingzwecken oben und unten an den Rahmen des bunten Glas- und den des gewöhnlichen Fensters. Die bunten Glasfenster sind nämlich über den weißen Fenstern mit Nägeln bzw. Ringen befestigt. Diese Verlängerung durch Stoff, der den sehr zarten gelblichen Grundton einer Glasmalerei vorzüglich wiedergibt, wird von Uneingeweihten stets für echt gehalten, und man hat eine Freude an dem kleinen Betruge.

863. Auffärben schwarzer Ebenholzbestecke. Um die durch längeren Gebrauch etwas grau gewordenen Ebenholzgriffe der Messer und Gabeln wieder in der früheren, blanken Schwärze erglänzen zu sehen, streiche man sie recht dünn mit schwarzem Spirituslack an, und lasse hierauf die Griffe in einem warmen Raum trocknen; sie erscheinen dann wie neu poliert.

864. Auffärben von Ebenholzbesteck. Man verschaffe sich Ebenholzbeize vom Tischler, und lasse sich von diesem auch den Grad der Verdünnung angeben, um die grau gewordenen Griffe kochen zu können. Zum Kochen benützt man ein hohes, enges Gefäß, in welchem man die Messer und Gabeln mit den Spitzen nach oben aufstellt. Man kocht sie 2—3 mal, jedesmal einige Stunden lang. Sie erhalten durch diese Behandlung ihre schöne, schwarze Farbe wieder. — Um die Griffe nicht zu kochen, verfahre man folgendermaßen: Die Griffe werden mit schwarzer Holzbeize mittels eines weichen Läppchens eingerieben und klemme sie wagerecht zwischen 2 Teller, damit sie trocknen. Dieses Einreiben wiederhole man so oft, bis die Griffe genügend schwarz sind, worauf sie noch einmal 12—24 Stunden trocknen müssen und mit dünnem Dammarlack überpinselt werden. Damit sie nicht kleben, reibt man sie zuletzt, wenn sie ganz trocken sind, mit etwas Mehl ein; der hierdurch entstehende weißliche Schein verliert sich nach einigen Tagen. Sollte die Beize eintrocknen, so gießt man etwas lauwarmes Wasser hinzu.

865. Auffrischen von Ebenholzbestecken. Nach jedesmaligem Gebrauch stecke man die Griffe in warmes Wasser und trockne sie alsdann gut ab. Alle 4 Wochen reibt man sie mit gewöhnlichem Brennöl ab.

866. Zelluloid. Zelluloid oder Zellhorn wird durch Einwirkung von Schwefel- oder Salpetersäure aus der Zellulose gewonnen. Letztere erhält man aus den Fasern des Flachses, Hanfes und besonders aus dem Hollundermark, durch Behandeln mit Alkohol u. a. m. als eine gestaltlose, weiße Masse, welche vor der weiteren Verarbeitung in allen möglichen Farben gefärbt wird. Obwohl hierüber noch keine Erfahrungen vorliegen, ist es doch besser, Kindern das Belecken der Zelluloidgegenstände wegen der Möglichkeit einer Schädigung durch die Färbung zu verbieten; der ausgesprochene Kampfergeruch solcher Gegenstände dürfte jedoch schon auch kleinere Kinder von einer weiteren Untersuchung abhalten. Ich bemerke noch, daß der beste Kitt für zerbrochene Zelluloidgegenstände reine Essigsäure ist.

867. Kokosläufer. Versuche man in das den Kokosläufer einfassende Band zu beiden Seiten eine schmale Eisenstange einlegen zu lassen, welche gewiß das Auflegen erleichtern und das Aufrollen verhindern wird.

868. Kokosläufer. Damit die Kokosläufer sich nicht zusammenrollen, nagelt man die Ecken fest. Dies kann leicht mit ganz kleinen Stiften geschehen, ohne daß der Fußboden oder der Läufer Schaden leidet. Besser ist es freilich, statt des Nagelns schwere Gegenstände, wie Kommoden oder dgl. auf die Ecken zu stellen, vielmehr die Läufer etwas unter diese Möbel zu schieben. Man kann sie dann zum Zwecke des notwendigen Reinigens leichter aufnehmen, als wenn sie aufgenagelt sind. Größere Beweglichkeit läßt sich auch dadurch erreichen, daß man unter dem Läufer, so daß es nicht zu sehen ist, kleine Bändchen an den Boden festnagelt. Auch an beide Enden des Läufers wird ein Band genäht, worauf man beide Bänder unter der Decke zusammenbindet.

869. Kokosläufer. Man lasse sich vom Klempner eine genügend große, mit Löchern versehene Bleiplatte anfertigen, und näht dieselbe dicht am Rand unte die Decke. Um das Klappen beim Hinlegen zu vermeiden, wird das Blei mit etwas Tuch umnäht. Ist die Kokosdecke sehr groß und schwer, so kann man auch längs der ganzen Seite, wo sie aufrollt, einen Bleistreifen befestigen, welcher sich beim Aufnehmen des Läufers sehr praktisch erweist. Man rollt ihn um den Streifen und zwar stets so, daß die rechte Seite nach außen zu liegen kommt.

870. Selbstanfertigung von Wachskerzen. Zur Anfertigung einer Kerze kauft man ein Stück reines, gelbes Wachs — 14 dkm ist die richtige Menge für eine ziemlich lange Kerze — und grobes Baumwollengarn. Das Wachs lasse man auf dem Herde in einer Schüssel erweichen; indes nimmt man von der Baumwolle etliche lange Fäden und drehe mit Hilfe einer zweiten Person ein Schnürchen daraus, welches als Docht dient. Das eine Ende des Schnürchens wird nun an irgend einen Nagel gebunden und das andere Ende von der helfenden Person stramm gehalten. Das indessen weich gewordene Wachs wird nun mit der Hand so lange abgeknetet, bis keine Knöllchen mehr darin zu bemerken sind, dann bestreicht man das baumwollene Schnürchen mit etwas Wachs, so daß es steif wird. Hernach drückt man den ganzen Klumpen Wachs so lange rund um das Schnürchen, bis

sich das Wachs gleichmäßig verteilt und die Kerze die gewünschte Länge und Dicke hat. Man bindet nun den Docht, welcher in der Mitte laufen muß, los und läßt ihn frei hängen. Man nimmt nun die Kerze und rollt sie auf einem Nudelbrett oder dem Küchentisch schön rund und glatt. Nun schneidet man den Docht zu beiden Seiten ab. Ist die Kerze vollständig erkaltet, so kann man sie anzünden, und wird sich über ihr ruhiges Licht und den süßen Honigduft, den sie ausströmt, freuen.

871. Schonung der Treppenläufer. Um Treppenläufer doppelt lange zu erhalten und alles Flicken daran fast gänzlich zu vermeiden, entnehme man beim Einkauf 1 m Stoff mehr, als die Höhe der Treppe erfordert. Man falte den überflüssigen Stoff nach innen um. Wer die Ausgabe für Filzunterlagen scheut, bedecke vor dem Niederlegen des Läufers den Rand jeder Stufe, soweit die Tritte der Auf- und Abgehenden reichen, mit braunem oder doppelt zusammengelegtem Zeitungspapier. Der Läufer wird alle 14 Tage zum Reinigen abgelöst. Dabei ändert man seine Lage jedesmal, indem man das überflüssige Stück Stoff länger oder kürzer umbiegt, so daß die betretenen Stellen eine geschützte Lage erhalten und die bisher geschützten an deren Stelle kommen. Wird diese Vorsichtsmaßregel sorgfältig befolgt, so bleibt ihre günstige Wirkung nicht aus.

872. Erhabene Buchstaben auf Marmor. Erwärme den Stein und male dann die Schrift darauf mit warmem, zerlassenem Wachs. Der Stein wird nun 12 Stunden in recht starken Essig gelegt. Wenn man den Stein nach dieser Zeit herausnimmt und das Wachs abschabt, findet man die Schrift erhaben auf dem Stein.

873. Blumen oder Blätter natürlich auf Papier zu übertragen. Man gibt Leinöl in einen Tiegel, zündet es an und legt eine Stürze darüber, welche den Rauch auffängt. Diesen Rauch vermischt man mit Baumöl und überstreicht ein Papier damit. Will man nun ein Blatt oder dgl. abbilden, so drückt man es ganz fest auf dies gefärbte Papier. Es nimmt die Farbe an und wird nun auf weißes Papier gedrückt, wo es eine halbe Stunde liegen bleibt, mit einem Buche beschwert, wird das Blatt einen sauberen Abdruck geben.

874. Eisberg oder Eismiete. Um auch im Sommer einen Eisberg halten zu können, verfahre man folgendermaßen: An einem ziemlich nördlich gelegenen Abhange eines Berges läßt man im Schatten hoher Bäume einen Kreis von ungefähr 4—5 m graben und ihn mit einer Schicht langen Strohes belegen. Das Eis, das mindestens 10 cm dick sein muß, wird so nah, wie möglich an die Grube gefahren und dicht aneinander auf das Stroh gebreitet. Die darauf folgende Schicht Eis wird mit der Axt zerschlagen, so daß die Stücke höchstens eine Faust groß werden. Mit jeder neuen Schicht wird so verfahren, und jede wird so viel zurückgezogen, als nötig ist, um einen spitz zulaufenden Berg zu bilden. Es ist besser, zum Aufbau mehrere Tage zu benutzen, während welcher auf ununterbrochenes Frostwetter zu rechnen ist. Abends wird das Eis dann tüchtig mit Wasser begossen, damit die kleinen Eisstücke zusammenfrieren, kein leerer Raum dazwischen bleibt, denn das Ganze muß einen großen, festen Eisklumpen bilden, wozu allerdings viel Wasser gehört. Ist der Berg fertig, so wird er mit Brettern bedeckt, eine sehr dicke Lage von Laub, Nadelstreu usw. darüber gebreitet und recht fest zu-

mmengetreten. — Will man im Sommer Eis holen, so muß dies in den frühe-
en Morgenstunden geschehen. Man entfernt dann von der Nordseite des Eis-
rges einen Teil der Streudecke und die erforderliche Anzahl Bretter. Dann
hlägt man mit der Axt den Bedarf ab und decke sofort den Eisberg wieder fest zu.

875. Meerschaumspitze. Um eine vertrocknete Meerschaumspitze zum
nrauchen zu bringen, muß man sie „wachsen", was bekanntlich bei der
erstellung solcher Spitzen auch die Hauptsache ist. Dazu legt man in einen
denen Tiegel, der in kochendes Wasser gestellt wird, gutes weißes Wachs,
mit es schmelze und koche. Hierbei ist darauf Acht zu geben, daß das Wachs
icht in Brand gerate. Nun wird das Mundstück der Spitze abgeschraubt,
ie Spitze an beiden Enden mit weichen Läppchen oder mit weichem Werg
st verstopft und 7—10 Minuten in die kochende Flüssigkeit gelegt. Von
Vielen wird auch der Meerschaum nur mit einem möglichst weichen, in das
ochende Wachs getauchten Pinsel bestrichen. Nachdem die Spitze abgetropft
nd abgekühlt ist, glättet man sie, unter Anwendung von Wiener Kalk, am
esten mit einem sehr weichen Lederlappen so lange, bis sie spiegelblank
ussieht. Hat die Spitze hinreichend Wachs erhalten, so bräunt sie sich gut
nd raucht sich leicht an. Dies Verfahren muß mit der größten Sorgfalt
fter wiederholt werden, wenn man die Spitze erhalten will. Überhaupt
uß sie peinlich sauber behandelt, vor Feuchtigkeit, Hitze und Fettigkeit ge-
ütet werden, wenn sie lange gut aussehen soll. Dazu gehört unter anderem,
aß man sie nicht mit den Fingern berühre, niemals in feuchter Luft aus der-
lben rauche, die Spitze nie in der Sonne liegen lasse und sie nicht in die Nähe
ines angezündeten Streichholzes, eines Feuers oder eines heißen Ofens bringe.

876. Blasen aus neuem Wachstuch. Durch Verschütten von Spiri-
us entstehen auf Tischwachstüchern Blasen. Alle Versuche, wie waschen
it siedenem Wasser usw. schlagen fehl. Nach einigen Tagen jedoch verschwin-
en die Blasen vollständig. Der Vorgang ist folgendermaßen: Die heißen
Platten und Schüsseln, die von ungefähr auf jene Stellen gesetzt wurden,
erbinden durch die Wärme und den Druck die losgelöste steife Oberfläche
es Tuches wieder mit der haarigen Unterseite.

877. Rohrgeflecht zu reinigen. Das Rohrgeflecht der Mahagoni-
ühle reinige man mit lauem Wasser, welchem einige Tropfen Salmiakgeist
eigefügt werden. Mit einem kleinen harten Bürstchen, welches wiederholt
i die Flüssigkeit getaucht wird, bürste man das Rohrgeflecht gründlich ab
nd spüle es mit kaltem Wasser mehrmals nach, bis kein Schmutzwasser mehr
erausläuft. — Wenn man die Rohrstühle beim Korbmacher schwefeln läßt,
odurch sie fast wieder wie neu werden, leidet die Politur des Holzes.

878. Fußlose Kristallgläser. Oft kommt es vor, daß an den Gläsern
er Fuß abbricht, was namentlich bei teuren, reich verzierten Kristallgläsern
ine unangenehme Sache ist. Doch sei man nicht voreilig, die zerbrochenen
egenstände fortzuwerfen. Man lasse z. B., wenn es die 10 Pf. dafür lohnt,
en Boden der Kelche glatt schleifen, daß sie sich wieder aufrecht stellen lassen.
olche Kelche kann man nachher noch sehr gut als Eisspeisegläser benutzen,
amentlich bei Zambaglione, wo sie zum Gefrieren direkt in Schnee oder
is gestellt werden, ferner als Reisegläser, wo man die Gläser doch sowieso
i der Hand halten muß.

879. Gummiringe zu erweichen. Gummiringe, wie man sie an Fruchteinmachgläsern gebraucht, werden häufig hart und brüchig. Man kann sie aber wieder weich machen, wenn man sie in Ammoniakwasser (1 Teil Ammoniak zu 2 Teilen Wasser) legt. Manchmal brauchen die Ringe in diesem Bade nicht länger als 5 Minuten liegen zu bleiben. Meistens ist aber eine halbe Stunde nötig, um ihnen wieder die alte Biegsamkeit zu verleihen.

880. Spielkarten zu reinigen. Man befeuchte ein leinenes Tuch mit einigen Tropfen Eau de Cologne und reibe damit die Spielkarten leicht ab. Nun lasse man die Karten einen Augenblick trocknen und reibe alsdann mit einem anderen Tuch nach. Durch das Nachreiben erhalten die Karten ihren ursprünglichen Glanz und haben nun nahezu das Aussehen neuer Karten.

881. Anstrich für Waschkörbe. Um das so häßliche Stockigwerden der Weidenkörbe zu verhindern, streicht man die zur Ausstattung gehörenden Waschkörbe an der Innenseite und unter dem Boden mehrmals mit weißer Ölfarbe an. Dieses Mittel bewährt sich vorzüglich. Außerdem sehen die Körbe stets sauber aus, da sie sich bei jeder Wäsche abbürsten lassen.

882. Stahlfedern zu behandeln. Gleich nach dem Gebrauche steckt man die Feder in ein Gefäß mit pulverisiertem, ungelöschtem Kalk, den man zuweilen erneuern muß. Der Kalk zieht die Feuchtigkeit aus der Feder heraus und schützt sie vor dem Verrosten. Man kann auch ein Gläschen mit groben Schrotkörnern füllen und die Feder gleich nach dem Gebrauche dazwischen stecken.

883. Sensen-Wetzsteine. Wetzsteine für Sensen verlieren ihre Wirksamkeit, wenn sie nicht im Wasser aufgehoben werden. Die schlesischen Landleute z. B. erhalten beim Einkauf des Wetzsteins ein Kuhhorn als Zugabe, in welches man, nachdem es mit Wasser gefüllt wurde, den Stein steckt. Dies Horn ist mit einer Vorrichtung versehen, welche gestattet, es im Gürtel zu befestigen, so daß der Mäher es während seiner Arbeit immer bei der Hand hat. So behandelte Wetzsteine für Sensen halten sich gut und bleiben jahrelang im Gebrauch.

884. Botanische Klebearbeit. Denjenigen, die emsig sind, im Sommer Blüten und Blätter zu sammeln und für Klebearbeiten zu pressen, teile ich mit, daß man Farben, die sich leicht durch das Pressen verändern und unansehnlich werden, erhält, wenn man die Blätter und Blüten vor dem Pressen ein Weilchen in Spiritus legt.

885. Beize für Birnbaumholz. 2 Gewichtsteile gestoßener schwarzer Galläpfel und 15 Gewichtsteile gewöhnlichen Weins werden zusammengemischt, mäßig erhitzt und dann durch einen leinenen Lappen gegossen. Nachdem man das Holz hiermit bestrichen hat, läßt man es 2 Tage stehen. Hiernach bestreicht man es wiederum mit einem Gemisch von 2 Gewichtsteilen Eisenvitriol und 15 Gewichtsteilen Wasser. Nachdem man das Holz nochmals mit dieser Mischung bestrichen hat, bedeckt man es mit einer Lage Wachs, in Terpentinöl aufgelöstes. Hierdurch erhält der Gegenstand das Ansehen des Ebenholzes. Man kann auch das Holz mit einer Auflösung von Schellack und Spiritus leicht bedecken, wodurch die Farbe matt glänzend erscheint.

886. Chemische Kunststückchen. Papier wird unverbrennbar, wenn man es mit einer starken Alaunlösung tränkt und dann trocknen läßt.

Ein fester Schneeball wird brennen, wenn man ein Stück Kampfer hineinsteckt und dies anzündet.

Ein Eiszapfen friert im Zimmer fest, wenn man seine breite Seite mit Salz estreut, ebenso die Stelle, für die er bestimmt ist, etwa eine Tischplatte.

Im Trinkglas entstehen kleine Irrlichter, wenn man ein Stück phosphorauren Kalk in das mit Wasser gefüllte Glas wirft.

Gibt man auf 50 Teile Wasser 4 Teile Kochsalz, 4 Teile Kobaltoxyd, das in 15 Teilen starker Salpetersäure gelöst ist, so entsteht eine farblose Tinte, die bei Erwärmung auf dem Papier grün erscheint, aber wieder verschwindet, sobald sie erkaltet. Ist das Kobaltoxyd in Schwefelsäure gelöst, wird die Tinte beim Erwärmen rot und verschwindet auch nach Erkalten nicht.

887. Öfen von außen zu waschen. Das Reinigen der Öfen von außen soll auf keinen Fall mit Seife geschehen, da der Ton den Fettstoff begierig aufsaugt, und später bei starkem Heizen ein brenzlicher Geruch verursacht wird. Man nehme nur lauwarmes Wasser und einen Schwamm, welchen man bei weißen Öfen in etwas geschlemmte Kreide taucht; bei dunkeln (altdeutschen) Öfen verwende man statt geschlemmter Kreide nur Falsch- oder Wasserblei. Beide Putzmittel nehmen die Unreinigkeit fort, und der Ofen wird, nachdem er abgetrocknet und mit einem Staubpinsel oder weicher Bürste gebürstet ist, ganz blank.

888. Tannenzapfen für den Christbaum. Tannenzapfen versilbert oder vergoldet man auf folgende Weise: Man löst Gold- oder Silberbronze in entsprechender Menge Bronzetinktur in einer Tonschale auf, verteilt die Farbe mit einem weichen Pinsel dicht und gleichmäßig innen und außen auf die Tannenzapfenblättchen und läßt sie gut antrocknen. Um die Finger nicht mit zu bronzieren, schlingelt man zuvor um die Zapfenblättchen der Wurzel dünnen Draht, der sowohl zum Anfassen wie später zum Befestigen an den Zweigen dient.

889. Bauregeln. 1. Lege die Stubentüren dem Ofen nicht so nahe, daß man beim Durchgehen mit den Kleidern an den Schrauben der Ofentüren hängen bleibt, und ein Ofenvorsatz nicht Platz hat.

2. Lege die Stubentüren aber auch nicht den Fenstern so nahe, daß man beim Durchgehen die Gardinen streift.

3. Mache die Fensterbretter nicht in allen Zimmern so schmal, daß kein Blumentopf darauf Platz hat.

4. Lege den Trockenboden nicht derart an, daß der Schornsteinfeger zum Reinigen der Schornsteine über den Trockenboden gehen muß.

5. Lege die Schornsteine nicht derart an, daß bei jedesmaligem Reinigen die Waschküche voll Ruß fliegt.

6. Lege die Waschküche im Keller nicht ohne Ausguß an, damit man nicht mit jedem Eimer Schmutzwasser die steile Kellertreppe ersteigen muß.

7. Lege die Waschküche im Keller nicht so an finsterer Stelle an und mache das Fenster nicht so winzig, daß im Winter den ganzen Tag die Lampe brennen muß.

8. Lege keinen Kellerraum ohne Fenster an.

9. Fülle den Raum zwischen den einzelnen Stockwerken nicht so dünn aus, daß man aus der oberen oder unteren Wohnung jedes nur ein wenig lauter gesprochene Wort versteht und aus der oberen Wohnung jeden Schritt unangenehm empfindet.

10. Lege die Speisekammer nicht mit der Fensterseite nach Süden, auch nicht in die Nähe des Klosetts.

11. Lege die Hauptseite des Hauses nicht nach der in der betreffenden Gegend herrschenden Windseite.

12. Lege die Wasserleitung nicht an einer freistehenden Außenwand an, damit sie nicht schon bei geringem Frost einfriert.

13. Lege den Eingang zum Keller nicht außerhalb des Hauses. Ist es jedoch unvermeidlich, den Eingang vom Hofe aus zu legen, so gestatte nicht, daß die Kellertür bei Regen- und Schneewetter geöffnet bleibt.

14. Setze den Kochherd nicht an eine freistehende Außenwand und nicht in unmittelbare Nähe des Fensters.

15. Lege die Dampfabzugsröhre in der Küche nicht so ungünstig an, daß der beim Kochen sich entwickelnde Dampf nicht entweichen kann.

16. Lege auch eine noch so kleine Wohnung nicht ohne Klosett und Badezimmer an. Das Klosett kann bei Raummangel ganz gut im Badezimmer selbst sein.

890. Notenbuch selbst zu binden. 2 Deckel von starker Pappe, welche in ihrer Größe das größte Notenblatt ringsum noch etwas überragten, wurden mit einem Streifen starken Leders so miteinander verbunden, daß der Rücken 4 cm weit war. Auch die Ecken wurden durch Leder gesichert. Man kann sehr gut Leder von alten Schuhen dazu verwenden, da es verdeckt wird. Dem Rücken wird ein Streifen steifer weißer Pappe untergeklebt. Hierauf wird starker Blumendraht in Stücken geschnitten je in der Länge von 76 cm. Diese Drahtteile — etwa 30 bis 40 — werden dem Rücken umgefügt, indem sich die Enden oberhalb des Leders, in der Obermitte des Rückens, treffen und hier flach miteinander verbunden werden. Ein zweiter Rücken aus Leder sichert sie. Zum Schluß wird das Buch vollständig mit dunkelblauem Tuch (oder Plüsch) bezogen. Der obere Deckel trägt schräg gezeichnet die Aufschrift „Musik", der untere ein Monogramm in Goldstickerei. Innen werden die beiden Deckel mit weißem Moirepapier überklebt und an jeder Seite eine Tasche für winzige Notenblätter angebracht, indem man das betreffende Papier oder Stück Leinen nur an drei Seiten befestigt. — Die Drahtschlingen dienen dazu, die Notenblätter aufzunehmen und festzuhalten. Man hat sie nur einfach um eine Schlinge zu schieben, und kann in dieser Weise auch geliehene Sachen ohne Beschädigung bewahren.

891. Rosten der Schirmstäbe. Ist der Schirm naß geworden, so stelle man denselben mit der Krücke nach unten zum Ablaufen auf, doch nicht aufgespannt. Erst wenn der Schirm gut abgelaufen und ziemlich trocken ist, spanne man ihn auf und hänge ihn am besten freischwebend auf, ich fand, daß ein Aufstellen des aufgespannten Schirmes die einzelnen Stäbe zu leicht verbog, weil der durch Regen schwere Schirm dann mit seiner Last auf die Stäbe drückte. Stellt man aber einen Schirm zusammengeklappt mit der Spitze nach unten, so sammelt sich das abfließende Wasser in der Spitze des Schirmes, die Spitze bleibt am längsten feucht und diese Feuchtigkeit verursacht ein schnelles Rosten der Stäbe. Um dem Rosten vorzubeugen, ist es ratsam, in die Spitze des Schirmes, auf das Eisentellerchen und die Be-

festigungsstellen der einzelnen Stäbe hin und wieder ein wenig Petroleum zu träufeln; Petroleum verhindert das Rosten.

892. Kupferne Gefäße zu verzinnen. Bei kupfernen Gefäßen wird das Zinn durch längeren Gebrauch und Scheuern abgerieben, und das Kupfer teilweise sichtbar. Das kupferne Gefäß scheuert man zuerst vollkommen rein, darauf schmilzt man darin über einem Kohlenfeuer soviel Zinn, als man zur Verzinnung nötig erachtet; wenn es geschmolzen ist, wirft man eine Prise gepulverten Salmiak darauf und streicht nun vermittels eines aus grobem Flachs gemachten Wulstes über das Innere des Gefäßes. Auf diese Weise hat man alle kupfernen Gefäße billig und leicht selbst verzinnt. Bei größeren Gefäßen wird man schon selbst sehen, ob es nötig ist, mehr Salmiak auf das geschmolzene Zinn zu streuen.

893. Ölfarbenanstrich zu waschen. Die mit Ölfarbe gestrichenen Wände lassen sich am einfachsten durch gründliches Abseifen reinigen, wobei man sich einer Bürste oder eines Scheuerwisches (Scheuerrohr, Heu oder dgl.) bedient. Jeder gewöhnliche Ölfarbenanstrich verträgt sehr gut eine Behandlung mit Wasser und Seife. und wird daher vorzugsweise für Küchenwände gewählt.

894. Korkabfälle. Ganz fein gemahlene Korkabfälle benutzen die Blumenversandgeschäfte in Süd-Frankreich zum Verpacken ihrer Ware, indem die Buketts usw. in Papierbeutel eingeschlossen und hierauf das Korkpulver von allen Seiten aufgesiebt wird. Es ist ein so schlechter Wärmeleiter, daß frische, abgeschnittene Blumen im Januar von Nizza nach St. Petersburg versandt werden konnten und dort ganz unverändert ankamen.

895. Meerschaumspitzen und Pfeifenköpfe. Meerschaumpfeifen werden, wenn sie zerkratzt sind, mit ganz fein gestoßener Magnesia und ganz weichem Rehleder vorsichtig so lange abgerieben, bis der Meerschaumkopf wieder glatt ist. Alte, sog. „zurückgezogene" Spitzen, wie der Kunstausdruck lautet, werden nach dem Rauchen jedesmal mit weichem Rehleder gerieben; nach diesem Verfahren werden die Meerschaumspitzen tadellos.

896. Ausguß rein zu halten. Soll der Ausguß stets sauber und geruchlos sein und sich nicht verstopfen, so lege man ein Stück Soda darauf und übergieße den Ausguß wöchentlich einmal mit heißem, reinem Wasser.

897. Bittgesuch eines mißhandelten Klaviers. Liebe, verehrte Hausfrauen! Armen, Kranken und fremden Bettlern sucht Ihr Liebes zu erweisen, aus diesem Grunde wage auch ich es, als Glied Eurer nächsten Umgebung, Euer mitleidiges Herz um Hilfe anzuflehen. Seht Ihr denn nicht, wie ich zu leiden habe, wenn Ihr mich während des ganzen Winters unangerührt im kalten Zimmer stehen lasset, ohne mich eines erbarmenden Blickes zu würdigen, oder wenn Ihr mich mit Notenbüchern, Vasen und Krügen, wie es jetzt Mode ist, mit Photographierahmen usw. beschwert? Und da wundert Ihr Euch auch noch, wenn sich meine Stimmung immer mehr verschlechtert? Meine Ansprüche sind so bescheidener Art, daß Ihr mit wenig Mühe meinen Leiden abhelfen könnt. Also habt Erbarmen! — Von Zeit zu Zeit ein mäßig erwärmtes Zimmer (Hitze kann ich nicht vertragen!), Befreiung meines Kopfes von allen unnötigen Gegenständen und schonendere Behandlung. Ach, wenn ich Euch sagen dürfte, wie weh mir das Stubenmädchen tut, wenn sie den Staub von meinen Stimmorganen entfernen will!

Von links nach rechts und umgekehrt fährt sie sorglos mit irgend einem Tuche über mich hin, statt liebevoll mit einem weichen Lederlappen von innen nach außen zu gehen. Ein Wort von Euch, Ihr lieben Hausfrauen, genügt, um mich von allen diesen Schmerzen zu befreien, laßt es daher nicht ungesprochen! Ich weiß, daß ich Euch nicht umsonst mein verwundetes Herz geoffenbart habe und sehe der Besserung meiner Lage und der Heilung meiner trüben Gedanken mit fröhlicher Zuversicht entgegen. Zum Dank dafür werde ich Euch meinerseits nie mehr mit schlechter Laune und Verstimmtheit lästig fallen. Im voraus sage ich Euch, zugleich im Namen meiner Leidensgefährten, innigsten Dank als Euer stets anhängliches, an allen Familienfesten liebevoll teilnehmendes

Klavier.

898. Wachsleinen aufzufrischen. Schmelze 5 g Bienenwachs, welches ganz mit Terpentin bedeckt sein muß, auf dem Feuer. Nachdem die Wachsleinwand gut mit einem Flanell abgewaschen ist, reibe man die ganze Oberfläche der Leinwand mit einem Flanell, der in die geschmolzene Mischung getaucht wurde, und poliere mit einem trockenen Tuche nach. Die Wachsleinwand ist nun mit einer neuen Wachsschicht überzogen und von aller Unreinigkeit befreit.

899. Hasen-Winterfelle zu gerben. Man nimmt ein großes, möglichst wenig verletztes Hasenfell, schneidet glatt am Bauche auf und legt es 24 Stunden in kaltes Wasser; alsdann befreit man es vom Blut und den noch daran haftenden Fleischteilen und bestreue inwendig reichlich mit pulverisiertem Alaun. Dann rollt man es fest zusammen und spült nach etwa 4 Stunden wieder in klarem Wasser mehrmals aus und reibt beide Seiten mit einem derben Tuche gründlich ab. Das Fell spannt man auf ein Brett und stellt es an einen luftigen Ort zum Trocknen, was ungefähr 8 Tage erfordert. Mit einem großen Bimsstein reibt man dann die Innenseite möglichst rein und weich, bürstet die Wolle nach dem Strich glatt, die bald das alte Aussehen erhält, und die Arbeit ist fertig. Ein Jahr bleibt es auch bei reichlichem Gebrauch gut erhalten, und jeder Winter bringt wieder neue Hasen. Man kann auch den Pelz färben, in Streifen schneiden und Mützen und Müffchen daraus anfertigen, auch in Sohlenform zerschneiden und kalten Füßen in die Schuhe legen. Das Winterfell des Eichhörnchens, besonders des dunkelgrauen, liefert einen ganz reizenden Pelzbesatz für Mützen (der lange Schwanz gereicht ihnen zur besonderen Zierde) und die Art des Gerbens ist dieselbe wie beim Hasenfell. Mit einiger Mühe wird man nach demselben Verfahren auch größere Felle gerben können.

900. Rabenfedern. Die Brustfedern des Raben sind zu Federblumen gut zu gebrauchen; die Staubfäden werden mit schwarzen Perlen hergestellt, der Kelch von Wachs geformt und mit schwarzer Seide umwickelt, kleine Zweige von Schmelzperlen dazwischen geben einen hübschen Schmuck für den Winterhut.

901. Schillernde Scheiben. Fensterscheiben schillern nicht bloß blau, sondern auch in allen Regenbogenfarben, wenn sie oft mit sodahaltigem Wasser gewaschen worden sind. Diese unerwünschte Verschönerung läßt sich aus dem Glase nicht mehr fortbringen.

902. Erblindete Fenster. Bunt angelaufenes, erblindetes Fensterglas wird wieder klar, wenn man es mit frischen Brennesseln abreibt, die

man in Salzwasser getaucht hat. Da es im Winter jedoch keine Nesseln gibt, so versucht man es mit verdünnter Salzsäure oder mit 5 mal verdünnter Flußsäure. Auch hilft mitunter ein Abwaschen mit Schlemmkreide, die in Spiritus aufgelöst worden. Ein anderes Mittel ist, die Scheiben mit einem in Leinöl getränkten wollenen Lappen abzureiben. Alle hängenbleibenden öligen Teile müssen aber vorsichtig mit Löschpapier oder trockener Wolle entfernt werden, ehe Wasser an das Glas kommt.

903. Feuchte Schlafzimmerwände. Man läßt hinter der Bettwand dicke, breite Holzleisten, und zwar 5 solche, senkrecht festnageln, so daß zwischen Bettwand und Wand ein etwa 7—8 cm breiter Zwischenraum entsteht! Dieser Versuch wird vom besten Erfolge begleitet! Da die Luft in dem hergestellten Zwischenraum freien Durchzug hat, bleibt der Bettrand stets trocken, und auch die Steinwand wird weniger feucht als früher.

904. Zylinder auszuputzen. Die Zylinder werden am schönsten und schnell blitzblank, wenn man die kleine Mühe am Abend nicht scheut, sie sofort nach dem Auslöschen des Lichtes, solange sie noch heiß sind, schnell auszuputzen; wie Glas stets am klarsten wird, wenn es recht heiß gewaschen wird, so reinigen sich auch die Zylinder heiß am besten. Sehr wichtig ist es für eine helle Flamme, daß man täglich den Brenner von den oben eingebrannten dunklen Teilen reinigt; es geht dies, wenn es eben täglich geschieht, überraschend schnell mit einem wollenen Läppchen, welches man in feingeschabten Messerputzstein und Spiritus taucht. Deshalb stehe ein Fläschchen mit geschabtem Putzstein und Spiritus stets zur Hand im Putzkasten. Reinigt man die Bassins, so spüle man den letzten Rest oder Satz des Petroleums nicht mit Wasser aus, sondern mit einigen Tropfen Spiritus, weil sich das Wasser nicht mit dem fetten Öl des Petroleums verbindet, und reibe dann mit weichem Papier trocken nach. Ferner hüte man sich, um einer Explosion vorzubeugen, weder die Lampen zu voll zu füllen, weil die Flamme dann leicht zurückschlägt, noch zu leer ausbrennen zu lassen, weil sich dann ein gefährliches, leicht explodierendes Gas in dem leeren Bassin entwickelt. Sehr gut ist es, ein wenig Werg oder Wolle unter die Bassins der Hängelampen zu legen, um das ausgeschwitzte Öl aufzusaugen.

905. Imitation von Perlmutter. Zu dem gewünschten Gegenstand, den man mit dieser Malerei versehen will, läßt man sich vom Glaser das erforderliche Glas schneiden, doch achte man ja darauf, daß es weder Blasen noch Unebenheiten zeigt, geputzt auf das Muster gelegt und dieses mit einer feinen Zeichenfeder nachgezogen, ausgefüllt, so daß das Muster klar stehen bleibt. Der Lack muß gut trocknen, dann wird das Muster mit verschiedenen Ölfarben, je nach Geschmack betupft und weiße Ölfarbe nachgetragen. Das Letztere ist Wenigen bekannt, verleiht aber der Arbeit das perlmutterartige Aussehen. Man lasse alles wieder gut trocknen und unterlege das Ganze mit leicht gedrücktem Stanniol; das Stanniol darf aber nicht zu nahe dem Glas liegen. Um dieses zu verhindern, klebt man kleine Stückchen Pappe oder Kork auf die schwarzen Stellen.

906. Nachtlicht rasch herzustellen. Man nehme ein Stückchen gewöhnliche Schmuckbaumwolle oder Watte, ziehe einen Teil davon aufwärts, drehe ihn zwischen den Fingern, gebe dem unteren Teil eine flache

Form und lege dieses in eine Unterschale, worin sich 1 cm hoch Öl befindet — Brennöl oder auch Salatöl — und zündet dann die Wolle an, nachdem man den gedrehten Teil ein wenig mit Öl bestrichen hat. Das Lichtchen brennt dann ruhig die ganze Nacht fort.

907. Billige Feueranzünder. Man steckt eine Handvoll dünn gespaltener Holzstäbchen am Abend in eine Glaskrause, auf deren Boden etwas Petroleum ist. Es zieht sich über Nacht in das Holz, welches sofort, nachdem es angesteckt wurde, lichterloh brennt und die Flamme im Ofen nicht ausgehen läßt. Diese kleine Vorrichtung ist sehr zeitersparend und bequem.

908. Garneelenschrot wird aus an der Luft getrockneten und dann gemahlenen Garneelen, kleinen krebsartigen, besonders in der Nordsee häufigen Tierchen, hergestellt und als Düngemittel gebraucht, auch zur Geflügelfütterung.

909. Moosbäume und Gesträuch für die Weihnachtskrippchen. Zu Moosbäumchen und Gesträuch für Krippen suche man von Birkenreisig solche Stücke zu lösen, daß immer ein stärkeres Ästchen — den Stamm vorstellend — in mehrere dünnere ausläuft, welche dann durch Beschneiden zu der entsprechenden Form gebracht werden. Um das Aufleimen und Festerstehen zu erleichtern, schneidet man das untere Ende des „Stämmchens" kreuzweise ein, und biege die dadurch entstandenen 4 einen Zentimeter langen Teile aufwärts. Nun können diese Zweige mit Leim bestrichen und mit Goldsand bestreut werden oder natürlich braun bleiben; dann klebt man gefärbtes oder natürliches Moos an, oder belegt sie für Winterlandschaften mit weißem Bartmoos oder Watte, worauf sie weiß bestreut werden. Nach dem Trocknen behängt man dann die grünen Bäume mit Früchten oder Blüten. Erstere bestehen aus Klein-Zuckerwerk oder in nach Farben sortierten Zuckererbsen. Zu Blüten und Blumen schneidet man kleine Rundungen von Seidenpapier, drückt deren Mitte mit einem Bleistift gegen die hohle Hand, taucht die dadurch auf der anderen Seite entstehende Erhöhung in Leim oder Gummi und bringt mittels Kneipzängelchen die Blüte auf das Moos. Die Winterbäume werden mit Gold- und Silberperlen besetzt. Verschiedene Moosgattungen und Färbungen und die bunten Farben der Blüten und Früchte erzeugen eine sehr hübsche und zarte Wirkung.

910. Puppenmöbel selbst herzustellen. Zu den Sesseln läßt man sich vom Schreiner viereckige Stückchen Holz absägen von 5 cm im Geviert, dann legt man Watte darauf, schneidet ein viereckiges Stückchen Stoff und nagelt mit kleinen Stiften es ringsherum fest; zur Lehne schneidet man Pappdeckel zurecht, befestigt mit einigen Stichen Watte darauf und schneidet den Oberstoff 2 cm höher und breiter als den Pappdeckel, näht auf drei Seiten zusammen, schlägt es über und nagelt die Lehne fest. Zu den Rollen nimmt man ein länglich-viereckiges Stückchen Stoff, näht es zusammen, so daß es eine Röhre bildet, stopft fest mit Watte aus und zieht es oben und unten mit starker Seide ein; von Brillantgarn in der Farbe des Stoffes macht man Quasten, z. B. roter Plüsch und rote Goldquasten. Ringsherum legt man den Stoff in Plisseefalten, bei schweren Stoffen nimmt man es aber ganz glatt, spannt den Stoff fest an und nagelt ihn hinten zusammen; der Ansatz kann mit einer Schnur oder Fransе gedeckt werden. Das Sofa wird ebenso gemacht, nur ist das Holz zum Sitz 15—18 cm lang und 6 cm breit.

911. Brüsseler Teppich zu reinigen. Petroleumflecke im Brüsseler Teppich versucht man mittels eines in Schwefeläther getauchten Läppchens zu entfernen.

912. Kennzeichen von Plüsch. Unter Plüsch versteht man ein Fabrikat der Textilbranche, welches auf einem festen Untergewebe eine pelzartige Oberfläche besitzt. Je nach dem Material, woraus letztere besteht, unterscheidet man: Seidenplüsche, Woll-, Leinen- und Baumwollplüsche. Die Oberfläche des Plüsches wird Pohl (poil) oder Flur genannt. Die Bezeichnung des Plüsches hat mit dem Untergewebe nichts zu tun, wie z. B. die meisten Seidenplüsche ein Untergewebe von Baumwolle haben. Genau wie beim glatten Gewebe gibt es beim Plüsche verschiedene Bindungen, Verflechtungen der einzelnen Fäden, welche wesentlich sowohl für den Charakter als auch für die Haltbarkeit sind. Der Fachmann unterscheidet Pohllauf- und Pohldurchplüsche in Hinsicht auf die Festigung der einzelnen Pohlfädchen im Grundgewebe durch die Einschüsse. Ist so eine Pohlnoppe nur durch einen Schuß gehalten, so bezeichnet man die Bindung als Pohllauf. Wird die Verflechtung des Pohlfadens durch mehrere Einschüsse bewirkt, so nennt man den Plüsch Pohldurch. Man überzeugt sich durch Ausziehen eines Pohlfädchens. Ist es geformt wie **V**, so ist die Bildung Pohllauf; zeigt der Faden diese Form **W**, so ist der Plüsch Pohldurch. Im allgemeinen ist Pohldurchplüsch teurer, aber solider. Dennoch ist Pohllauf eine günstigere Bindung, weil die Ware viel eleganter ausfällt und besser deckt, d. h. man kann nicht so leicht in den Grund sehen. In der neuesten Zeit, wo man mit Ausnahme der schwereren Sealskin-Ware kaum noch Plüsche vom Handstuhl kennt, hat man die verschiedensten Versuche angestellt, die Haltbarkeit des mechanischen Pohllaufplüsches zu erhöhen. Man versuchte durch Andern des Grundgewebes, durch vermehrte Einschüsse, durch Appretur (Bestreichen der Rückseite mittels gummiartiger Masse) die Haltbarkeit zu heben. Inwieweit dies gelungen, darüber herrschen noch verschiedene Meinungen. Jedenfalls ist das Vermehren der Einschüsse wohl für die Ware das Beste. Jede Appretur schadet wenigstens bei feineren Plüschen, der Glanz leidet, der Plüsch wird matt. Meistens bricht beim Verarbeiten die Appreturmasse, so daß der eigentliche Zweck hinfällig wird. Bei der Wahl von Plüschen — es handelt sich im Nachfolgenden um Seidenplüsche, weil Woll- und Leinenplüsche an und für sich durch das Material schon solide sind — spricht in erster Linie der Kostenpunkt mit, was man anzulegen beabsichtigt. Wer vorzügliche, solide Ware haben will, welche nicht leicht plättet, kaufe sog. Velours du nord, kurzfluriger Seidenplüsch, Pohldurch, Handware. Man verlange ausdrücklich Handware, weil mechanisch hergestellte Plüsche schon durch die Fabrikation eine stark ausgeprägte Flurlage haben, deshalb besser decken, scheinbar also vorteilhafter sind, aber bedeutend leichter plätten. Man erkennt Handware an den festen Kanten, sie rifseln nicht aus. Dann sehe man darauf, daß die Ware gar nicht oder nur wenig Appretur besitzt. Die Dicke des Plüsches, oder wie der Fachausdruck lautet: „Die Hand des Plüsches", hat absolut nichts mit der Güte zu tun. Heutzutage bringt man vermittels Appretur dem leichtesten Plüsch „Hand" bei, so dick man will. Will man nicht so viel anlegen, so findet man auch in billigeren Lagen preiswerte Waren. Man wähle der Haltbarkeit

halber einen Plüsch, welcher möglichst viele Einschüsse besitzt und nicht appretiert ist, also eine weiche Hand hat. Für einen Laien ist es nicht leicht zu sehen, ob die eine oder andere Ware mehr Einschüsse besitzt, indes wird man beim genaueren Betrachten der Rückseite schon durch Vergleich sehen können, welche Ware fester gewebt ist. Die Länge der Flur richtet sich nach der jeweiligen Mode. Je länger die Flur, desto besser deckt die Ware, und desto teurer ist sie.

913. Betten zu verpacken. Auf Reisen führe man stets ein Kopfkissen, eine leichte Steppdecke oder wollene Decke bei sich, eine Hirschleder- oder eine kleine ganz dünne Steppdecke, über die Matratze zu breiten, und die notwendigen Überzüge. Dies wird recht fest zusammengelegt und in eine genau dazu passende Tasche von grauer Leinwand geschoben. Sie ist wie die bekannten kleinen Nachttaschen geschnitten, d. h. mit breiter durch mehrere Knöpfe geschlossener Klappe. Um das Ganze wird ein dicker Strick kreuzweise fest geschnürt. Für zwei Personen ist es praktischer, statt des Sackes einen Reisekorb zu nehmen, da das Packen viel bequemer und die Betten im Korbe mehr geschont und vor Nässe geschützt werden.

914. Kerbschnitzarbeiten zu erneuern. Die mit Kerbschnitzarbeiten geschmückten Gegenstände nehmen leider in allzukurzer Zeit ein unschönes, verstaubtes Aussehen an, was sich dadurch erklären läßt, daß der Staub in die meistens sehr feinen Vertiefungen des Holzes dringt, aus welchen er schwer und oft gar nicht zu entfernen ist. Um diesen Gegenständen ein besseres Aussehen zu geben, übermalt man die staubigen Vertiefungen mit Farben. Als Farben verwendet man Rot, Blau und Reichgold. Die Wirkung dieser Übermalung wird eine überraschende, so daß diese Art der Erneuerung von unschön gewordenen Gegenständen in Kerbschnitzarbeit bestens empfohlen werden kann. Macht sich mit der Zeit auch auf den Farben wieder Staub oder vielleicht durch Lichteinwirkung etwa Verblassung geltend, so wird auch dann abermalige Handhabung von Farben und Pinsel die Schönheit wieder herzustellen vermögen.

915. Schreibtischaufsatz aus Kisten und Garnrollen. Zur Herstellung nagele man einer länglichen, 22/50 cm messenden Kiste zwei andere, 22/18 messende seitwärts, mit den offenen Seiten nach vorn, an, und auf dem so entstandenen Mittelfach werden 4 kleinere Kistchen gleicher Tiefe von 16 qcm Umfang derartig nebeneinander aufgesetzt, daß die herausgenommene vordere Seitenwand eines jeden Kistchens sie ebenfalls zu offenen Fächern umgestaltet. Sind diese einzelnen Kisten nun alle aneinander festgenagelt, so bekleide man den Schreibtisch-Aufsatz außen mit Tuch, oder noch eleganter mit Tizian-Plüsch, innen mit gleichfarbigem Diagonalstoff, und zwar durch Aufkleben mittels gekochtem Mehlkleister. Alsdann umrande man die oberen Seiten der Fächer mit seidenen, zum Stoff passenden Fransen und befestige sie mit Messing-Ziernägeln. Galerien aus schwarzgebeizten, mit schmalen Leisten untereinander verbundenen Garnrollen umgrenzen die obere und beide hervorspringenden Seitenflächen des Aufsatzes und geben ihm, auf einen entsprechenden großen Tisch aufgesetzt, ein elegantes, salonfähiges Äußere.

916. Eiserne Geräte in feuchten Kellern. Um die Faßreifen oder sonstige eiserne Gerätschaften in feuchten Kellern vor Rost zu schützen, ist es am besten, öfters, nachdem sie jedesmal blank gescheuert wurden, mit einem guten und rasch trocknenden Lack, besonders mit Asphaltlack, zu überziehen.

917. Kleiner Handspiegel. Ein kleines Palmblatt für 20 Pf. wird auf einer Seite mit rosa oder blauem Satin faltig bezogen, auf der andern Seite wird ein Stück gutes Spiegelglas oder auch ein Konvexspiegel, sog. Vexirglas, aufgeleimt. Den Rand deckt breiter Schwan. Um den Stiel windet man farbiges Seidenband, das sich schließlich zur flotten Schleife knüpft.

918. Japanische Lacktischchen. Man reinigt lackierte japanische Tischchen von Fliegenschmutz und sonstigen Flecken mittels recht feinen, trocknen Mehls. Nachdem das Mehl auf die Tischplatte gestreut wurde, reibt man dasselbe mit einem weichen sauberen Flanellappen so lange über die Platte hin, bis die Flecken verschwunden sind und die vordem beschmutzten Stellen wieder glänzen. Wenn notwendig, erneuert man das Mehl ein oder das andere Mal. Zum Schluß wird das Mehl mit einem anderen reinen Tuche abgestaubt, und das Tischchen ist nun vollständig rein und hat allenthalben seinen alten schönen Glanz wieder. Solche japanischen Tischchen dürfen aber nie mit warmem oder gar heißem Wasser abgewaschen werden, das würde der Ruin der japanischen Lackfarben sein.

919. Nähnadeln vor Rost zu bewahren. Wer an heißen Händen leidet, hat nicht selten beim Nähen das unangenehme Gefühl, daß die Nadel nicht mehr durch den Stoff gleitet. Dem läßt sich sehr einfach vorbeugen durch kleine, mit sog. „Hammerschlag" gefüllte Kissen, die man an den Nähstein anhängt. Sticht die Nadel schlecht, so wird sie einige Male durch dies kleine Anhängsel gezogen und ist wie neu, rostet auch nie.

920. Behandlung der Gießkannen. Zunächst ist zu vermeiden, das Wasser in der Gießkanne längere Zeit, wohl gar über Nacht, stehen zu lassen, wie nicht wenige Personen aus Bequemlichkeit oder zum Erwärmen des Wassers zu tun pflegen. Ist selbst die Gießkanne innen mit Ölfarbe gestrichen, so löst das lange sich darin befindende Wasser sie doch mit der Zeit auf, und Rost auf dem Boden der Gießkanne ist dann hier, wie auch vor allem bei ungestrichenen Kannen, unvermeidlich. Der Rost frißt und zerstört aber bekanntlich sehr bald das Blech, woraus die meisten Gießkannen gefertigt sind. Will man darum seine Gießkanne erhalten, so muß man nach dem jedesmaligen Gebrauch das etwa noch in der Kanne sich befindende Wasser, sei es auch noch so wenig, ausgießen, und sie umgestülpt zum Trocknen hinstellen. Bei ungestrichenen Gießkannen ist selbst das Austrocknen der inneren Kanne mit einem Tuch zur Vermeidung des Rostes geboten.

921. Beutel für die Wäscheleine. Ein sehr praktischer Gegenstand für den Haushalt ist ein Beutel für die Wäscheleine, der neben dem Klammerbeutel seinen Platz erhält. Man bemerkt oft, daß der Aufbewahrung der Leine nicht die nötige Sorgfalt zugewendet wird und sie zuweilen unbedeckt in der Bodenkammer liegt. Dennoch kann eine unsaubere Leine sämtliche Wäsche schänden, und das Waschen der Leine ist kein kleines Stück Arbeit. — Den Beutel fertigt man an aus grauer Leinwand mit Bändern zum Zubinden und versieht ihn mit einem Aufhänger.

922. Kürbis-Ampel. Ein großer Kürbis wird am Stielende angebohrt und das Loch so erweitert, daß man mit einem langstieligen Löffel hineinreicht, um alles Mark sorgfältig herauskratzen zu können. Dann legt man den Kürbis zum Trocknen in die Sonne oder hängt ihn freischwebend

an einem warmen, trockenen Ort auf. Ist er völlig durchgetrocknet, so überzieht man ihn mit schwarzer oder roter Email-Lackfarbe, läßt trocknen und malt nun mit Bronzefarben, am besten Gold, japanische Muster darauf, füllt das Ganze dann mit schönen, getrockneten Gräsern, Strauddisteln, oder auch mit künstlichen Blütenzweigen. Mittels Drahtösen und Bandschleifen kann man den Kürbis auch als Ampel für Gartenhallen und Veranden verwenden.

923. Zigarrenbecher für Balkon und Veranda. Eine recht dicke, schön und glatt gewachsene Gurke schneide man in halber Höhe ab und entferne das Kernhaus, so daß man einen becherartigen Behälter erhält. Nach sorgsamer Reinigung und völligem Trocknen des letzteren überziehe man ihn innen und außen wiederholt mit farblosem Spirituslack, streiche, sobald auch dieser trocken, den Behälter innen mit weißer, außen mit naturgrüner Ölfarbe und lackiere das Ganze zum Schluß mit Ölfirnis. Diesen Gurkenbecher setze man sodann in einen aus 3 je 18 cm langen Drähten gefertigten Ständer, deren Enden man in entgegengesetzter Richtung schneckenförmig umgerollt hat. Feiner Bindedraht bewirkt die Vereinigung der einzelnen Drahtteile. Das vollendete Drahtgestell wird mit Kupferbronze überzogen.

924. Ölflecke aus Tapeten. Ölflecke können aus Tapeten, an welche nachlässige Leute ihre Köpfe angelegt haben, mit einem Brei aus Pfeifenerde und kaltem Wasser entfernt werden. Man legt den Brei nur auf die Tapete, ohne ihn abzureiben, läßt ihn die Nacht über darauf und kann ihn am Morgen abbürsten. Wenn der Fleck nicht sehr alt ist, wird er verschwunden sein. im andern Fall wiederhole man das Verfahren.

925. Wertvolle Kunstgläser. Wertvolle Kunstgläser gehen nicht selten an der Glaskrankheit zugrunde, und leider gibt es kein Mittel dagegen, wenn die Krankheit aus einer fehlerhaften Mischung des Materials entstanden ist. Anders verhält es sich aber, wenn Gläser durch schlechte Behandlung verdorben werden, was namentlich oft in Haushaltungen der Fall ist, wo gar nicht selten sehr schöne alte Gläser nach und nach ihre Farbenpracht, ihre Klarheit verlieren und stumpf und unansehnlich werden, ohne daß dem Glase selbst bzw. dessen Verfertiger eine Schuld beizumessen ist. Wer schöne alte Gläser in seinem Besitz hat, achte sorgfältig darauf, daß bei der Reinigung die größte Vorsicht beobachtet werde. Zur Reinigung kostbarer Gläser darf nur reines, abgekochtes laues Wasser genommen werden. Schlechte, alkalisch reagierende Seifen entziehen dem Glase Kieselsäure und machen es mit der Zeit unansehnlich. Eine ungenügende Abtrocknung läßt einzelne Wassertröpfchen mit Seifenresten zurück, und diese wirken auf chemischem Wege schädlich ein. Sind die Gläser sehr schmutzig, so füge man etwas verdünnte Salzsäure dem Wasser zu. Das Abtrocknen darf nur mit einem sehr weichen Tuch oder Leder geschehen, da sonst leicht Schrunden und Risse entstehen, die, so wenig sichtbar sie dem freien Auge auch sein mögen, doch genügen, das Eindringen schädlicher Substanzen zu erleichtern.

926. Erlenholzmöbel. Von alten Möbeln sind es vornehmlich die aus Erlen, Birken, deutschem Nußbaum, Kirschbaum und Buchen hergestellten Gegenstände, die vom Holzwurm heimgesucht werden. Auch neue Sachen unterliegen selbstverständlich dem Angriff dieses schädlichen Insektes, wobei man die merkwürdige Beobachtung gemacht hat, daß die Larven des Bohr-

käfers Bewegung schlecht zu vertragen scheinen, denn Gegenstände, die öfter den Platz wechseln, wie Stühle, kleine Tischchen, Säulen u. dgl., werden nur selten vom Bohrkäfer bewohnt, der mit Vorliebe in großen Schränken und großen eingebauten Möbelstücken seine Eier ablagert und das Holz den Larven zur Zerstörung preisgibt.

927. Neue Möbel. Neu angefertigte Möbel, besonders solche aus gefährdetem Holze, schützt man dadurch, daß man alle Holzflächen, innen und außen, oben und unten, mit gekochtem Leinöl und einer Lösung von Harz und Benzin tränkt. Das Verfahren läßt sich am besten am Herstellungsort ausüben. In letzterem Falle ist eine sachgemäße Lösung von Dammarharz in Tetrachlorstoff als Schutzanstrich vorzuziehen.

928. Möbel, in denen der Wurm bohrt. Möbel, die bereits vom Bohrwurm heimgesucht sind, müssen genau auf Bohrschläge untersucht werden, in die man eine Mischung von Petroleum mit Benzin einspritzt, durch die den Larven der Garaus gemacht, auch ein weiteres Verbleiben der schädlichen Käfer vermieden wird. Die Prozedur muß gründlich vorgenommen, ev. der Sicherheit halber wiederholt werden. Petroleum und Benzin sind die feuergefährlichsten Flüssigkeiten, daher darf kein offenes Licht in irgendeiner Form in die Nähe gebracht werden. Das Verfahren ist daher nur bei Tageslicht auszuführen.

929. Zink zu scheuern. Zinksachen scheuert man mit Zinnkraut (Equisetum, auch Kannwisch) oder Katzenwedel genannt), welches im Herbste besonders auf Kartoffeläckern massenhaft gefunden wird und getrocknet das ganze Jahr benutzt werden kann. Die in dem Kraut enthaltene Kieselsäure reinigt vorzüglich. In Ermangelung des Krautes kann man auch mit Sand und Soda scheuern, dann gut nachspülen und trocknen.

930. Biergläser gründlich zu reinigen. Man nimmt ganz gewöhnliche Erde und reinigt die braun gewordenen Stellen fest mit der Hand und spült mit kaltem Wasser nach, dann ist das Glas wie neu, ohne Geld für Soda auszugeben.

931. Fliegenleim. Vorzügliche Fliegenleime, welche nicht oder doch nur sehr schwer trocknen und nicht abfließen sind folgende: I. 11 Gewichtsteile dunkelbraunes Kolophonium werden mit 5 Gewichtsteilen Sesamöl zusammengeschmolzen. II. 50 Gewichtsteile Kolophonium werden mit 25 Gewichtsteilen technisch reinem Rizinusöl zusammengeschmolzen, dann 15 Gewichtsteile Rübensirup, der mit Honigaromaessenz parfümiert ist, und 5 Gewichtsteile technisches konzentriertes Glyzerin zugesetzt. III. Man schmilzt zusammen 40 Gewichtsteile möglichst helles Fichtenharz, 13,5 Gewichtsteile Kolophonium (hell), sowie je 20 Gewichtsteile Leinöl und Rizinusöl. Als Witterung dient bei den Vorschriften I und III ein Zusatz von 10 g einer Mischung von 100 Gewichtsteilen Honig, 1 Gewichtsteil Anisöl und 1 Gewichtsteil Fenchelöl auf 1 kg Fliegenleim. Diese Leime werden in schwach erwärmtem Zustande mittels Pinsels aufgetragen.

932. Violinbogen zu reinigen. Man schraube die am unteren Ende des Violinbogens befindliche Schraube vollkommen heraus, so daß man den sog. „Frosch" von der Stange entfernen kann, halte diesen in der Hand, hänge die Stange über eine Stuhllehne und reinige das Haar mit einem nach Bedarf öfters zu wechselnden sauberen Läppchen und Benzin; jedoch darf das Haar nicht lose hängen, auch muß man es nicht zu fest mit dem Läpp-

chen bearbeiten, da es sonst leicht verwirrt wird. Nach dem Trocknen schraubt man den „Frosch“ wieder an und kolophoniert den Bogen tüchtig. Die Greiffähigkeit eines bereits abgespielten Bogens kann selbstverständlich durch den Reinigungsprozeß nicht wiederhergestellt werden.

933. Asphaltpappe als Boden für kleine Teiche. Die Sohle eines in durchlässigem Boden anzulegenden Teiches wird am billigsten und zuverlässigsten durch Herstellung einer mehrlagigen Asphaltpappenschicht, auf die nach Herstellung eines Schutzanstrichs eine etwa 10—15 cm starke Schüttung aufgebracht wird, abgedichtet. Diese Dichtung ist dauerhaft und vollkommen frostbeständig für Fische und Pflanzen und bei richtiger Zusammensetzung des Schutzanstrichs vollkommen unschädlich.

934. Wasserdichtmachen von Markisen mischt man 500 g Kasein unter Rühren mit 1½ l Wasser und fügt dann 12 g pulverisierten gelöschten Kalk sowie eine warme Lösung von 25 g neutraler Seife in 3 l Wasser zu. Mit dieser Mischung wird der Markisenstoff öfter bestrichen, so daß er vollgesogen ist, ohne jedoch zu tropfen. Nun läßt man ihn trocknen und behandelt ihn dann mit einer Lösung von 50—60 Teilen essigsaurer Tonerde. Hierdurch bildet sich in der Faser unlösliche, fettsaure Tonerde. Der Stoff wird schließlich in heißes Wasser getaucht und getrocknet.

935. Silberputzmittel. 10 g Terpentinspiritus, 5 g Spiritus, 3 g Kampferspiritus und einige Tropfen Salmiakgeist werden gut miteinander vermischt. Dann fügt man nach und nach 40 g Schlemmkreide hinzu. Mit dieser Flüssigkeit bestreicht man die Gegenstände und bürstet sie nach dem Trocknen mit einer Bürste ab.

936. Metallputzcreme. Eine vorzügliche Putzcreme zum Putzen von Metallteilen kann man sich leicht selbst herstellen, indem man 10 Teile Petroleum, 3 Teile Olein, 2 Teile Spiritus und 4 Teile Schlämmkreide miteinander verrührt und diesem tropfenweise 4 Teile Salmiakgeist zufügt.

937. Schweinsleder-Einbände reinigt man in folgender Weise: Hirschhornsalz wird in heißem Wasser gelöst; mit der lauwarmen Lösung werden die Einbände abgerieben, bis sich Schaum bildet. Ein neues Aussehen erhalten sie, wenn man sie schließlich nach dem Trocknen mittels eines weichen Tuches mit geschlagenem Eiweiß abreibt.

938. Beutel für Früchte. Wenn die Trauben und Pfirsiche reifen, stellen sich die Sperlinge und Wespen zum Naschen ein. Alte Mullkleider und Gazereste, weiß, werden gewaschen und in passende Stücke geschnitten, an 3 Seiten zusammengenäht und mit Bindfäden vorsichtig über die Früchte gebunden.

939. Gebrauchte Postkarten. Alle Postkarten, die man im Laufe des Jahres erhält, werden gesammelt. Naht das Weihnachtsfest, so formt man kleine spitze Düten aus denselben. Von jeder Karte schneidet man soviel ab, daß ein Viereck übrig bleibt, welches man zu einer Düte biegt und mit einigen Stichen fest zusammennäht; die Düten werden von außen mit Goldpapier, welches man vorher zurechtschneidet, und innen, soweit man hineinsehen kann, mit farbigem Papier beklebt und mit einer kleinen Schlinge zum Aufhängen versehen.

3. Teil

Kinder, Hygiene, Schönheits- und Hausmittel.

Wenn ein Krankes liegt im Haus,
Wenn den Kindern, liebe Maus,
Fehlt bald das, bald jenes, — hier
Hol dir guten Rat dafür!
Lindern kannst du viele Leiden!
Brauch' es nie! Hab' stets nur Freuden!

Im März 1913.

Kinder, Hygiene, Schönheits- und Hausmittel.

1. Zehn Gebote beim Baden im Freien.

1. Bade nicht, wenn du dich nicht ganz wohl fühlst.
2. Gehe nicht ins Wasser, wenn Lunge und Herz erregt sind.
3. Bade nicht nüchtern, aber auch nicht mit vollem Magen.
4. Fange erst bei mindestens 20° R Wassertemperatur zu baden an.
5. Gehe rasch ins Wasser hinein und tauche unter.
6. Bewege dich im Wasser lebhaft.
7. Verlaß das Bad, sobald dich anfängt zu frösteln.
8. Bleibe nicht länger als 15 Minuten im Wasser.
9. Mach dir nach dem Bade lebhafte Bewegung.
10. Bade in einsamen und fremden Gewässern nie allein.

Das Schwimmen, das Turnen im Wasser, ist die Krone aller gymnastischen ...bungen, die die Jugend betreibt. Keine andere Übung kommt ihr an gesund...itfördernden Wirkungen gleich. Das Schwimmen verbindet die Vorteile ...r Turnkunst mit dem Nutzen der Wasseranwendung. Es nimmt den ganzen ...örper in Anspruch. Es kräftigt und stählt ihn und macht ihn widerstands...hig, namentlich gegen die lästigen Erkältungsleiden. Es dehnt den Brust...rb aus und zwingt die Lungen zum tiefen Ausatmen und füllt sie bis in die ...ßersten Spitzen mit reiner Luft. Es fördert den Appetit, erhöht das Allge...einbefinden und macht für körperliche und geistige Tätigkeit frisch. Auch ...rdert es das Selbstbewußtsein und Kraftgefühl. Darum laßt eure Söhne, ...re Töchter frühzeitig, womöglich schon im 7. oder 8. Jahre, das Schwim...en lernen.

2. Zu hohe enge Stehkragen. Sehr oft hört man klagen über Augen...hmerzen, obwohl man am Auge selber nichts Schädliches wahrnehmen ...nn. Daß das Leiden durch hohe, steife Stehkragen und durch zu hohe und ...ge Halsbörtchen hervorgerufen wird, ist bekannt.

3. Stumpfes trockenes Haar durchbürste man mit einem Haar...ritus nach folgender Vorschrift: Man mische Rizinusöl, Seifenspiritus, ...enzoetinktur, je 15 Gramm mit 150 Gramm stärkstem Alkohol und par...miere mit einigen Tropfen Bergamotte- und Lavendelöl. Sollte die Mi-

schung nicht ganz klar sein, in welchem Fall der gebrauchte Spiritus zu schwach war, lasse man die Flüssigkeit einige Zeit stehen und filtriere das Geklärte ab.

4. Angenehme Hautcreme aus Glyzerin und Gelatine. ½ Tafel feinster, weißer Gelatine lasse man 10 Minuten lang in kaltem Wasser aufquellen. Dann macht man 50 Gramm reines Glyzerin mäßig warm, fügt die aufgeweichte Gelatine zu und rührt die Mischung um, bis sie sich vollständig gelöst hat. Durch Zusatz einiger Tropfen Eau de Cologne gibt man der Mischung einen zusagenden Geruch. Noch warm in Kruken oder Tuben gegossen, erstarrt das Gemisch sehr bald zu einer transparenten weichen Creme.

5. Abführmittel für kleine Kinder. Eigentliche Abführmittel, wie sie die Allopathie anwendet, verwirft die Naturheilkunde. Sie sind besonders schädlich bei Kindern, weil deren Verdauungskanal sehr zart und empfindlich ist. Man gebe dem Kinde Fruchtsäfte, rohes und gekochtes Obst, Gemüse, Haferflocken und helfe, falls diese Kost nicht zum Ziele führt, mit täglichen Klistieren von Salzwasser ($^1/_{10}$—$^1/_8$ l, 30 ° C) nach und reibe mehrmals täglich den Leib mit der flachen Hand 3—5 Minuten lang. Dieses Reiben darf aber nicht unmittelbar nach der Nahrungsaufnahme stattfinden.

6. Gurkenmilch. Man schneidet die Gurken in Scheiben oder Stücke und preßt sie auf beliebiger Fruchtpresse aus, man kann sie aber auch im Mörser zerdrücken und durch ein Tuch pressen, nur müssen die Kerne und faserigen Bestandteile abgeseiht werden, am besten mittels Durchgießens durch ein Tuch. Die Seife soll eine gute, milde Toilettenseife sein. Die Haut wird abends angefeuchtet und trocknen lassen.

7. Bindehautentzündung durch Aalblut. Seit langer Zeit weiß man, daß in dem Aalblut Stoffe enthalten sind, die für den menschlichen Organismus als Gift wirken. Spritzt man das Serum des Aalbluts Menschen in die Blut- oder Lymphbahnen ein, so kommt es zu schweren Vergiftungserscheinungen. Die Italiener Ugolino und Mosso haben als die eigentliche Giftsubstanz ein Serumalbumin gefunden. Dies kann aber auch schon seine Wirkung ausüben, wenn es von außen her auf die Augenbindehaut des Menschen gelangt. Dr. Steindorff-Berlin berichtet in der „Berliner Klin. Wochenschrift" über eine Reihe von Fällen, bei denen Frauen in der Küche beim Ausnehmen eines Aals oder Verkäuferinnen in der Fischabteilung beim Aalschlachten einige Tropfen Blut ins Gesicht gespritzt waren. Teils kam es sofort, teils nach kurzer Zeit zu Entzündungserscheinungen mit heftiger Schwellung. Einige Male wurden auch allgemeine Vergiftungserscheinungen, wie Brechreiz und Hitzegefühl, verspürt. Die Fälle verliefen sämtlich günstig; immerhin zeigen sie, daß beim Zurechtmachen von Aalen Vorsicht geboten ist.

8. Walnußextrakt. Als Haarfärbemittel für dunkelbraunes Haar stößt man die grünen äußeren Schalen unreifer Walnüsse, preßt den Saft aus und benützt ihn unpräpariert.

9. Gegen Haarausfall bewährt sich eine zweimal wöchentliche Waschung von 10 Minuten Dauer mit Eigelb, das zu gleichen Teilen mit Wasser verdünnt ist, dann spült man mit lauwarmem Regenwasser und trocknet den Kopf ab, den man dann über Nacht verbinden muß.

10. Gutes Haarwasser. Zu je gleichen Teilen nehme man geschnittene Brennesselwurzeln, Essig, Wasser (noch wirksamer wird es, wenn man etwas erschnittene Attichwurzel dazu nimmt), lasse dies einige Zeit an einem warmen Ort oder in der Sonne ausziehen, koche es dann noch eine halbe Stunde und seihe es in eine Flasche, die man gut verkorkt. Mit dieser Flüssigkeit wird der Kopf eingerieben, was die Kopfhaut ungemein stärkt und den Haarwuchs fördert. Einmal wöchentlich reibe man die Haut mit feinem Öl (aber nur sehr wenigem), damit sie nicht spröde wird. Gekaufte Haarwasser sind meist derartiger Zusammenstellung, die unter tönenden Namen und zu hohen Preisen in den Handel kommen.

11. Seidenpapier gegen kalte Füße. Jeden Morgen hülle man die Füße erst sorgfältig in weißes Seidenpapier, ziehe dann die Strümpfe darüber und somit hat man den ganzen Tag angenehme warme Füße. Zu beachten ist nur, daß weder Seidenpapier noch Strumpf Falten wirft.

12. Radikalkur gegen kalte Füße. Früh: Abreibung der Arme, der Brust und des Leibes mit 22grädigem Wasser, des Rückens, der Oberschenkel und der Waden mit 18grädigem — nicht der Füße, welche trocken zu frottieren sind, dann Kneten der Beine, Drehen und Strecken der Füße — was sehr gut im Sitzen geschehen kann — Streichen der Unterkiefer, bis hinter die Ohren, der Stirn und Schläfen, des Hinterkopfes und Nackens etwa 30 Mal.

Täglich: Dreimal gurgeln mit 18 ° Wasser, jedesmal ¼ l, und Ausspülen der Nase mit 22 ° Wasser.

Abends: 25—30 Minuten Krukenfußdampfbad mit 2—3maligem Wechsel mit 15 °, 2 Minuten dauerndem Fußbad, zuletzt 18 ° Abreibung des Kreuzes, der Beine und Füße, Kneten der Beine, wieder Bewegung der Füße.

Nachts: 18 ° Leibumschlag und jede zweite Nacht dazu auch 18 ° Beinpackung mit Ausschluß der Füße.

Die ganze Behandlung hört sich nach der Beschreibung vielleicht viel zeitraubender und schwieriger an, als sie in Wirklichkeit ist, wenn man erst damit vertraut ist, wird man schnell mit allem fertig, und wer so furchtbar unter diesem Übel leidet, der wird sich gern eine Zeitlang 4—6 Wochen dieser Mühe unterziehen, um die richtige Blutzirkulation wiederherzustellen.

13. Erwärmte Wäsche. Ist jemand schwer krank und leidet an starken Schweißen, so muß man beim Umbetten und Anlegen der frischen Wäsche sehr vorsichtig sein. Man sollte letztere nie unausgewärmt geben. Man nehme dazu einen alten Emailletopf mit fest aufliegendem Deckel. Diesen stelle man in ein Gefäß mit kochendem Wasser. So durchwärmt die Wäsche gleichmäßiger als auf Bettflaschen oder am Ofen. An sonnigen Tagen hänge man die Wäsche auf ein Trockengestell am offenem Fenster, mindestens drei Stunden vor dem Auswärmen. Die Kranken sind immer sehr dankbar für die sorgsam gewärmte und doch luftduftende Wäsche. Ein Thermophor wärmt auch nur kleine Stellen der Wäsche.

14. Haarwäsche sollte mindestens alle 3—4 Wochen geschehen, und zwar mit lauem Wasser, in dem eine milde Seife und etwas Borax aufgelöst werden. Die Lösung wird zu Schaum geschlagen, damit Kopfhaut und Haar tüchtig gewaschen und hierauf mit reinem Wasser gründlich nachgespült, so daß kein

Seifenteilchen zurückbleiben. Das Trocknen geschieht mittels Frottiertücher, worauf man das Haar noch eine Zeitlang offen läßt, damit alle etwa noch vorhandene Feuchtigkeit verdunsten kann. Fettiges Haar muß öfter gewaschen werden, sprödes Haar wird nach dem Waschen mit etwas Brillantine behandelt.

15. Nervöse einseitige Kopfschmerzen bessern sich oft auffallend schnell durch Auflegen heißer Kompressen, wenn Blutleere oder Zug die Ursache derselben sind. Bei Blutandrang nach dem Kopfe hilft ein warmes Fußbad von 10 Minuten langer Dauer mit nachfolgendem Begießen der Knie und Schenkel. Ruhe ist in den meisten Fällen das beste noch anzuempfehlende Heilmittel.

16. Verschlucken. Wenn man sich beim Essen verschluckt, so hebe man den einen Arm in die Höhe, und der in die Luftröhre gedrungene Gegenstand wird herausfliegen.

17. Gegen Heiserkeit ist Arnikatinktur, 6 Tropfen auf ½ l Wasser, öfters teelöffelweise zu nehmen. Dasselbe wirkt hauptsächlich dann sehr günstig, wenn die Heiserkeit durch Anstrengung der Stimme bei öffentlichem Sprechen entsteht. Doch ist es auch ein gutes Mittel für Heiserkeit infolge von Erkältungen. Personen, die letzterer Art von Heiserkeit öfter unterworfen sind, sollten alle Morgen Hals und Nacken mit kaltem Wasser waschen und den Hals nicht durch zu starke Einhüllung verzärteln.

18. Pflege des Haares. Zu öfterem Haarwaschen darf man sich nur weichen Wassers (Regenwasser) und Toiletteseife, welche nicht teuer zu sein braucht, bedienen. Nur bei sehr hartem Wasser ist ein Zusatz von Borax empfehlenswert, im übrigen sind alle scharfen Substanzen wie Shampoon, Soda und Borax zu vermeiden und genügt die einfachste Toiletteseife vollständig. Man wäscht einfach nur das Haar — am besten abends — und seift tüchtig und reinigt die Kopfhaut von allen ihr anhaftenden Schinnen und Schmutzteilen, spült tüchtig nach, damit aller Seifenschaum entfernt wird, und frottiert und trocknet solange, bis das Haar von der meisten Feuchtigkeit befreit ist. Dann fängt man immer schon an, das noch halbfeuchte Haar mit der Bürste — welche man vorher, ebenso die Kämme, gegenseitig tüchtig in Seifenwasser gereinigt und getrocknet hat — zu bearbeiten und in seine Lage zu bringen. Der Kamm ist nicht oder wenig zu benutzen, da dieser leicht das gewaschene Haar ausreißt — die Bürste ordnet und glättet ohne großen Haarverlust.

Ist das Haar ziemlich, doch noch nicht vollständig trocken, teilt man es in drei Teile — Seiten- und Hinterhaar und flechtet es fest dicht am Kopfe zu drei Zöpfen und hüllt den Kopf während der Nacht — um sich vor Erkältung zu schützen — in ein Tuch ein, möglichst die Zöpfe außerhalb lassend.

Frühmorgens wird man seine Freude haben, wenn man dieselben löst, um sie zur Frisur zu ordnen, welche seidenglänzende volle Haarpracht man geschaffen hat, ohne mit dem Kreppeisen oder sonstigen Hilfsmitteln — welche das Haar nur stumpf und leblos erscheinen lassen — in Berührung gekommen zu sein. — Nur in dem Falle, wenn man schon frühmorgens beruflich oder sonstwie gezwungen ist, sich ins Freie zu begeben, ist es empfehlenswert,

wenn man für die ersten Tage Welleneisen und Bremschere zu Hilfe nimmt, um das Haar vollständig zu trocknen und ihm etwas Form zu geben.

Daß bei der Haarpflege der Bürste die Hauptrolle zufällt, geht schon daraus hervor, daß die schöne Kaiserin Elisabeth von Österreich sich täglich mehrere Stunden ihr wunderbar schönes, glänzendes Haar bürsten ließ.

19. Blondes Haar zu färben. Man muß die Haare vor dem Färben gründlich entfetten, und das geschieht durch Waschen mit Seife, indem man noch dem Wasser, zur schnelleren Entfettung, Soda zusetzt; wenn das Haar mit reinem Wasser nachgespült ist, und nur noch ganz wenig feucht oder ganz trocken ist, trägt man die Farbe auf, nach dem Trocknen ist das entfettete Haar wieder mit einer Spur Fett oder Öl einzureiben. Von den Haarfärbemitteln sind am meisten als harmlos, aber gut wirkend, die pflanzlichen zu empfehlen, besonders die aus Walnußschalen hergestellten. Dazu folgendes Rezept: Grüne Walnußschalen werden im Juli mit Wasser abgekocht, die Brühe gießt man durch ein Tuch, gibt ein wenig Alaun — ungefähr eine Messerspitze auf ein Liter — zu, und kocht bis zur Sirupdicke ein, füllt auf Flaschen und bewahrt kühl auf; je nach der gewünschten Haarfarbe, ob hell oder dunkel, verdünnt man dann zum Gebrauch diese Masse mit mehr oder weniger Wasser.

Ein anderes einfaches und recht brauchbares und sehr billiges Mittel ist folgendes: Man löst 50 g übermangansaures Kali in einem halben Liter Wasser, am besten Regenwasser, mit dieser Lösung bestreicht man das entfettete Haar. Ist die Farbe noch nicht tief genug, so wiederholt man das Verfahren. Nun gibt es noch eine ganze Reihe von Mitteln, die absolut sicher und dauerhaft färben; sie enthalten alle Silberverbindungen, ihre Herstellung bietet dem Laien mancherlei Schwierigkeiten, man bezieht sie daher besser aus einem guten Geschäft. Bei der Anwendung aller Haarfarben ist noch zu beachten, daß diese nicht nur das Haar, sondern natürlich auch die Haut mitfärben. Man trage die Flüssigkeiten also nicht zu stark auf, am besten mit einem Wattebausch oder Bürste oder Pinsel. Schließlich sei noch darauf hingewiesen, daß das Haar nachwächst, natürlich mit seiner ursprünglichen Farbe, daß also das Haar von Zeit zu Zeit wieder nachgefärbt werden muß.

20. Gutes Haarwasser. Für 10 Pfg. Kamillentee wird mit 1 Litr. Wasser aufgebrüht, durchgeseiht, aufgekocht und ein halber Teelöffel Borax dazu getan. Dies Haarwasser gebraucht man warm.

21. Gutes Haarwasser. Ein erfrischendes, angenehm riechendes Kopfwasser und zugleich ein ausgezeichnetes Haarerhaltungs- und Haarwuchsbeförderndes Mittel erhält man von nachstehendem Rezept: 200 g feingeschnittene Brennesselwurzeln werden in einem Liter Wasser und einem halben Liter starken Essig eine halbe Stunde gesotten und dann der Absud abgegossen. In Flaschen gefüllt, gut verkorkt hält sich das Haarwasser jahrelang. Mit dieser Flüssigkeit wird der Kopf vor dem Schlafengehen gut gewaschen. — Um jedoch das mögliche Sprödewerden der vorhandenen Haare zu verhüten, reibt man wöchentlich einmal die Kopfhaut mit Olivenöl (feines Salatöl) ein.

22. Angenehmes Haarwasser. 200 g destilliertes Wasser, 15 g Glyzerin, 5 g doppeltkohlensaures Natron, 15 g Lavendelspiritus, mischen und bis zur Lösung umschütteln.

23. Menthol-Haarwasser. Folgendes Haarwasser hinterläßt infolge seines Mentholgehaltes ein angenehm kühlendes Gefühl: 25 g Menthol werden gelöst in $^3/_4$ l Spiritus, dann fügt man hinzu $^1/_4$ l destilliertes Wasser und parfümiert noch durch Zusatz von $^1/_4$ l Kölnisch Wasser oder Lavendelspiritus.

24. Gegen Haarausfall. 2., siehe Nr. 9. Eine Handvoll Klettenwurzeln wird in $^1/_8$ l nicht destillierten Alkohol gegossen. Man filtriere diese Mischung durch ein Sieb und tut sie dann in eine Flasche mit weitem Halse, welche gut verpfropft wird. Mit dieser dicklichen Flüssigkeit werden Haare und Kopfhaut viermal in der Woche, einen über den andern Tag, sorgfältig eingerieben. Schon nach wenigen Tagen wird es mit dem Herausfallen der Haare bedeutend besser, diese Besserung nimmt sichtlich zu, und schon nach wenigen Wochen kann man erkennen, daß die Haare wieder die frühere Fülle und Stärke erlangt haben, ja kräftiger geworden und selbst noch gewachsen sind.

25. Brillantine. Man nimmt 100 g Alkohol, 20 g Rhizinusöl, 100 g Glyzerin und vermischt es gut. Je nach dem gewünschten Parfüm kommen 2 g beliebiges ätherisches Öl hinzu.

26. Bay-Rum für die Haare. In eine Literflasche gießt man eine Weinflasche voll 96 ° besten, nicht denaturierten Spiritus und fügt 15 g Bay-Öl (St. Thomas), 30 Tropfen süßes Pomeranzenöl und 20 Tropfen Pimentöl hinzu. Die Flasche mit der Mischung läßt man unter öfterem Umschütteln 2 Tage stehen, dann fügt man eine halbe Weinflasche destilliertes Wasser und 2—3 gehäufte Teelöffel gebrannte Magnesia hinzu. Nachdem diese Mischung noch einen Tag gestanden hat, an welchem sie einigemal kräftig durchzuschütteln ist, wird sie durch Papier filtriert und der Bay-Rum ist fertig zum Gebrauch.

27. Haarunterlagen, die vielfach getragen werden, sind dem Haarwuchs nachteilig. Hierbei ist es gleichgültig, ob sie aus dem eigenen ausgekämmten Haar oder aus fremdem Haar bestehen. Die Unterlagen hindern die Ausdünstung der Kopfhaut und rufen leicht einen Juckreiz hervor, der wiederum zur Schuppenbildung beiträgt.

28. Haarunterlagen aufzulockern. Man bedarf heute zu der modernen Frisur unbedingt irgend einer Unterlegrolle aus Haar. Diese Rollen, wenn nicht sehr sorgsam täglich aufgelockert, verfilzen sehr leicht und sind dann so dicht und unangenehm, wie sie vorher leicht und locker waren. Um sie nun auf den losen und luftdurchlässigen Standpunkt zurückzubringen, wickle man die Rolle in ein Stück Zeitungspapier und lege sie in den warmen Ofen, oder halte sie an einer Zange oder Gabel so lange über Glut, bis die Rolle durch und durch erhitzt ist. Vorsicht dabei, daß sie nicht anbrennt. Dann kämme man sie vorsichtig mit einem weiten Kamme auf, so daß man die Rolle erst von oben, dann von unten mit den Kammzähnen durchlüftet. Sie wird dann wieder locker und luftig.

29. Lästige Haare zu beseitigen. Ein einfaches, gutes, durchaus unschädliches Mittel, lästige Härchen aus dem Gesicht, von den Armen, Hän-

den usw. zu beseitigen, ist folgendes: Man gibt 150 g Kolophonium, eine harzige Masse, und 50 g reines weißes Bienenwachs in einen neuen irdenen Tiegel, fügt einen Teelöffel voll Gänsefett hinzu und läßt alles zusammen unter mehrmaligem Rühren auf Kohlenfeuer schmelzen. Wieder vom Feuer genommen, muß die Masse erkalten, wobei sie etwas fest wird. Beim Gebrauch nimmt man ein wenig von der Masse heraus, läßt dies in einem Pfännchen oder in einem Blechlöffel am Feuer oder über einer brennenden Lampe weich werden und bestreicht damit recht dick die haarigen Stellen. In etwa einer halben Stunde beginnt die aufgetragene Masse zu trocknen, die nun vollständig hart werden muß. Ist das letztere der Fall, so darf sie abgenommen werden. Die Hautstellen sind nun von den Härchen befreit, denn diese hängen an der harzigen Masse und haben sich mit dieser abgelöst. Zeigen sich die Hautstellen nach dieser Prozedur gerötet, so bestreicht man sie mit Goldcreme oder mit Lanolin. Selbstverständlich beseitigt dieses Mittel nicht die Haarwurzeln in den Hautporen, welche sich alsbald wieder regen und nach einigen Tagen neue Härchen wachsen lassen. Das Verfahren muß deshalb, sobald neue Haare erschienen sind, von Neuem in Anwendung gebracht werden. Die geeignetste Zeit für den jedesmaligen Beginn dieses Verschönerungsprozesses dürfte am Abend vor dem Zubettgehen sein, die aufgetragene Masse ist dann bis zum Morgen recht hart geworden, so daß hierdurch das Abnehmen leicht und mit Erfolg geschehen kann.

30. Schöne Hände. Es wird empfohlen, die Hände stets in kaltem Wasser, in dem etwas Toilette-Borax gelöst ist, zu waschen. Hierdurch wird die Frische der Haut, ihre Geschmeidigkeit und die volle Form der Hand erhalten. Nur in Fällen, wo die Haut der Hand spröde und straff ist, kann lauwarmes Wasser Anwendung finden.

31. Aufgesprungene Hände, die sich mit dem Beginn des Winters bei den selbsttätigen Hausfrauen leicht einstellen, gibt es eine treffliche Salbe aus Großmutters Rezeptbuch, die sich noch stets aufs beste bewährt hat. Man nimmt dazu 40 g ungeschälte, zerschnittene Borsdorfer Äpfel, ebenso viel zerschnittene, von den Kernen befreite große Rosinen, 125 g frische ungesalzene Butter und 40 g gelbes Wachs. Dies alles brate man auf gelindem Feuer unter stetem Rühren solange, bis ein von der Mischung ins Feuer geworfener Tropfen nicht mehr prasselt. Man läßt die Salbe abkühlen, drückt sie durch ein Tuch in ein mit einem Löffel Rosenwasser versehenes Gefäß, füllt sie in kleine Kruken und reibt mit dieser Salbe die Hände über Nacht gut ein. — Fast immer hilft schon ein einmaliges Einreiben.

32. Einfache Salbe für rauhe Hände. Man kaufe in der Drogerie für 10 Pf. weißes Wachs und für 20 Pf. Mandelöl. Lasse das Wachs in einem kleinen geeigneten Gefäß zergehen, gieße alsdann das Mandelöl hinzu, rühre es etwas um und lasse es erkalten. Mit dieser milden, geruchlosen Salbe reibe man die Hände, namentlich abends, öfters ein. Sollte die Masse etwas hart geworden sein, muß man sie vor Gebrauch anwärmen. Dieses einfache Mittel macht die Haut der Hände weich und geschmeidig.

33. Gegen rauhe Hände. Selbst ganz rauhe und von häuslicher Arbeit verdorbene Hände kann man schnell weiß und sammetweich machen, indem man sie tüchtig einseift, in feines Sägemehl eintunkt und dann in

lauem Wasser gehörig wäscht. Wenn man sehr feines, gesiebtes Sägemehl zur Verfügung hat, empfehlen sich solche Waschungen auch für das Gesicht zur Verschönerung der Haut. Im letzteren Falle müssen jedoch die Waschungen nur selten und sehr behutsam angestellt werden, da sonst die Haut zu sehr gereizt wird.

34. Zur Pflege der Hände. Alkohol ist zwar unseren Grundsätzen nach zum innerlichen Gebrauch verpönt, aber äußerlich leistet er in einigen Dingen doch gute Dienste. So z. B. im Winter beim Händewaschen. Man schütte in das Waschwasser einen oder zwei Löffel voll reinen Alkohol, und das Kältegefühl verschwindet, die Haut wird angenehm erwärmt, wird nicht spröde und die Poren öffnen sich und lassen die Hautausdünstungen besser heraus.

35. Feuchtigkeit der Hände ist durch andauernde Waschungen mit Taninseife, die abends und morgens vorzunehmen sind, zu beseitigen. Nachts bestreut man dann noch die Hände mit einem Puder aus 2 g Salizylsäure, 75 g Talkum und je 10 g Zinkoxyd und Stärkemehl; leichte, gewebte Handschuhe werden dann zum Schutz über die Hände gezogen.

36. Gegen Warzen. Ein radikales Mittel, wenn auch langsam wirkend, ist der Dampf. Wo es ausführbar ist, da dampfe man die Warze längere Zeit an, etwa bis zu einer halben Stunde, auch mache man feuchte heiße Auflagen; dadurch erfolgt ihre Erweichung, und man kann schließlich die Wucherung aus der Haut herausheben.

Ein bequemeres Mittel wurde seinerzeit in den Kneippblättern empfohlen. Das Vertreibungsmittel besteht aus dem Saft der Sonnenblumenblätter, weshalb man die Sonnenblume in einigen Gegenden „Warzkraut" nennt. Die Verwendung der Blätter geschieht nach diesem Rezept in folgender Weise: Man reißt von einem Blatt, das recht frisch und saftig ist, ein Stückchen ab, zerdrückt dasselbe ein wenig und reibt damit die Warze tüchtig ein. Nachdem man dieses Einreiben täglich zweimal etwa 14 Tage lang vorgenommen hat, werden die Warzen verschwunden sein. Auch die Hühneraugen können durch den Saft der genannten Blätter vertrieben werden. Jedenfalls handelt es sich hier um ein ganz unschuldiges Mittel, das der Ätzung mit scharfen Ingredienzien entschieden vorzuziehen ist.

37. Fingernägel zu reinigen. Um die Fingernägel nach schwärzenden Arbeiten, wie Rotkohlschneiden, Obstausteinen usw. zu reinigen, nehme man auf die Nagelbürste eine Messerspitze Kaiserborax mit Zitronensaft gemischt und bürste damit die dunkeln Ränder; sie verschwinden sofort.

38. Gegen Warzen und Hühneraugen. Die Schlehen enthalten einen Saft, welcher, auf die Warze geträufelt, dieselbe allmählich vertrocknen läßt. Am besten eignen sich hierzu die halbreifen Früchte, deren Saft schärfer ist. Man entferne ein wenig die Schale und lasse den weißlichen Saft auf die Warze tropfen. Oft färbt sich die Warze braun, was nichts auf sich hat und nur durch den Zutritt der Luft verursacht wird. Nach 2—3 Tagen merkt man, daß die Warze kleiner wird, nach einer Woche ist sie ganz platt, dann fällt die Wurzel aus.

39. Frostbeulen. Man läßt einige Sekunden einen dicken Wasserstrahl auf den Fingern spielen, d. h. hin- und herlaufen — von den Fingerspitzen

an — nach oben zum Arm zu. Der erste heftige Schmerz verliert sich beim öftern Gebrauch ganz. Nach einiger Zeit kann man zu seiner größten Freude wahrnehmen, wie der Frost aus der Hand verschwindet — auf Nimmerwiedersehen. Gut ist es, die Hände für die Nacht mit Fett, Vaseline oder dergleichen einzureiben — da die Haut leicht spröde und hart wird.

40. Erprobtes Mittel gegen Frost. Man ziehe nachts in kaltem Wasser ausgewrungene baumwollene Handschuhe an und ziehe darüber dicke wollene Strümpfe.

41. Einfaches Mittel gegen harte Haut. Harte Hautballen an den Sohlen verschwinden, wenn man täglich 9 Tage lang ein frisches junges Efeublatt darauf bindet.

42. Gegen Fersenschmerz. Man lege eine dünne gesalzene Scheibe Rettig auf die schmerzende Stelle und binde sie fest. Ist sie über Nacht trocken wie ein Stück Haut geworden, so hilft das Verfahren und muß 3 Nächte lang wiederholt werden. Ist die Rettigscheibe frisch geblieben, so ist der Schmerz nicht auf Entzündung der Sehnenscheide zurückzuführen.

43. Gegen Schreibkrampf. Zur Verhütung des Schreibkrampfes ist es gut, abwechselnd verschieden dicke Federhalter zu benützen. Schreibt man mehrere Stunden mit gleichem Halter, so ermüden die immer in derselben Lage angestrengten Muskeln und werden schließlich vom Krampf ergriffen. Wechselt man jedoch mit der Dicke des Federhalters, so ändert sich dadurch die Lage der Muskeln und Ermüdung und Krampf treten nicht ein. Man nehme überhaupt nicht zu dünne Halter und vor allem keine mit glatter Federhülse, da diese ein anstrengendes Festhalten bedingen und so die Muskeln am ehesten erschlaffen.

44. Gegen Schreibkrampf bewährt es sich, einen dicken Sektpfropfen zwischen Daumen und Handballen einzuklemmen.

45. Gegen Milzbrand bei Menschen. Unter den Pferde-, Rinder- und Schafherden werden zuweilen große Verheerungen angerichtet durch eine ansteckende Krankheit, die entweder unter Krämpfen und heftiger Atemnot zum raschen Tode, oder nach einem längeren Verlauf zum Entkräftungstode führt. Sie führt den Namen „Milzbrand". Das Milzbrandgift kann auf den Menschen übertragen werden.

Schäfer, Landwirte und Fleischer, die mit milzbrandkrankem Vieh umgehen, sind der Ansteckungsgefahr ausgesetzt, wenn etwas von dem Geschwürseiter in eine Hautwunde gelangt; desgleichen die Arbeiter in Fabriken, die die Felle und Haare jener Tiere verarbeiten. Möglichenfalls kann das Gift auch durch den Stich eines Insekts (Fliege), das vorher an einem milzbrandkranken Tiere saß, übertragen werden.

Zwischen Ansteckung und Ausbruch der Krankheit vergeht ½—1 Woche. Es bildet sich da, wo das Gift in den Körper gelangt, ein Bläschen, dessen Oberhaut sich bald abstößt und das eine dunkelblaue bis schwarze Färbung annimmt. Die Umgebung des Bläschens und die benachbarten Lymphgefäße schwellen zum Milzbrand-Karbunkel an. In günstigen Fällen heilt er, das Fieber schwindet; oft aber durchdringt das Gift die ganze Säftemasse, so daß in wenigen Tagen der Tod erfolgt.

Behandlung: Der Karbunkel muß Tag und Nacht mit einer dicken Lage reiner Verbandgaze bedeckt werden, die in reinem 20 ° C Wasser ausgedrückt worden ist. Beim Lästigwerden oder beim Beginn des Trocknens erneuert man den Aufschlag. Sitzt der Karbunkel im Darm, dann ist durch häufige 30 ° C Klystiere mit ¼—½ l reinem Wasser und durch häufiges Trinken frischen Wassers für Reinigung des Darms zu sorgen. Damit der ganze Körper an der Heilung mitarbeite, erhält der Kranke täglich eine 20 ° C Ganzpackung, bei schlechter Erwärmung ein Bettdampfbad von 1½—2 Stunden Dauer und im Anschluß daran eine 20 ° C Waschung oder ein 25 ° C Halbbad. Die Kost ist die für akut Kranke, also eine kühlende, streng vegetarische.

46. Gegen Brandwunden. Man nehme für 10 Pf. Leinöl und ebenso Kalkwasser. Beides wird zu einer Salbe verrieben, auf einen leinenen Lappen geschmiert und aufgelegt. Es kühlt und heilt zugleich. Bei größerer Verletzung muß man dementsprechend mehr holen. Das Mittel wird deshalb so wenig angewandt, weil bei der Zubereitung der Salbe, so einfach es ist, es doch einen kleinen Kniff gibt, ohne welchen es niemals gelingt, beide Flüssigkeiten zu einer Salbe zu verbinden. Wenn man beide Massen gleich zusammengießt, so wird es nie gelingen. Gießt man aber das Kalkwasser in einen größeren Tassenkopf und setzt dann nach und nach etwas Leinöl dazu, reibt so lange, bis es sich mit dem Kalkwasser verbunden hat, so wird es allmählich dicker und bildet zum Schluß eine gelbe Salbe. — Von vielen probierten Fällen greife ich nur einen heraus. Einer Frau war beim Fettausbraten etwas ins Gesicht gespritzt, sie litt furchtbare Schmerzen. Kaum war aber die Salbe fertig und aufgelegt, so waren die Schmerzen fort.

47. Yoghurt. Am besten gerät der Yoghurt, wenn man einen guten Keller oder einen Eisschrank oder eine Eiskiste besitzt, auch ist es vorteilhaft, ihn täglich frisch zu bereiten. Man nimmt aus einem überall käuflichen Glase Yoghurt einen Eßlöffel voll in eine Tasse und stellt sie bedeckt an einen kühlen Ort. Vorher hat man 1 l Milch auf das Feuer gesetzt, und läßt sie ohne Deckel einige Minuten kochen. Nun nimmt man den Topf vom Feuer, kühlt ihn in einem mit Wasser gefüllten Eimer unter fortwährendem Rühren auf genau 45 ° C ab. Zeigt also das Glasthermometer 45 ° C, so nimmt man schnell den Topf aus dem Wasser, gießt den in der Tasse befindlichen Yoghurtsatz in die Milch, rührt tüchtig durch und stellt den zugedeckten Topf in die Kochkiste oder umhüllt ihn mit einer wollenen Decke oder stellt ihn in eine Kiste und stopft die Zwischenräume mit Papier aus und stellt sie an einen nicht über 45 ° C warmen Ort, so daß der Topf sich langsam bis 35 ° C abkühlt. Jede findige Hausfrau wird das Richtige bald finden. Nach 3½—4 Stunden, sobald die Milch geronnen ist, ist der Yoghurt fertig und muß nur noch in Wasser, Eis oder an der Luft gekühlt werden. Je schneller und kälter, desto besser ist er und desto länger hält er sich, ohne zu sauer zu werden. Im Eisschrank hält er sich einige Tage, bei 0—2 ° Wärme wochenlang. Von diesem Yoghurt kann immer wieder neuer angestellt werden. 1 Kaffeelöffel genügt auf 1 l. Man kann auch den Ansatz in einem mit Kork gut ausgekochten und gereinigten Fläschchen längere Zeit aufbewahren, wenn es kalt gehalten wird. Das Kochen des Korkes und des Fläschchens geschieht, um alle daran haftenden Keime abzutöten, die sich sonst in der Milch vermehren könnten.

Die Anwendung in der Haushaltung ist eine vielseitige. Für Kinder ist der Yoghurt besonders anzuraten. Wer sich einmal daran gewöhnt hat, dem schmeckt er ausgezeichnet, und seine darmdesinfizierenden, blutbildenden Eigenschaften sind ja bekannt. Der käufliche Yoghurt in ein Viertelliter-Gläschen kann dem angeraten werden, der keine Zeit hat, ihn selbst herzustellen. Er ist stärker eingedickt und die Herstellung geschieht unter Ausschluß von schädlichen Bakterien. Alles wird steril gehalten, so daß eine Reinzucht von Yogurtbazillen entsteht. Man kann Yoghurt vor Tisch geben als appetitanregende nährende Vorspeise, ebenso aber auch als Kompott mit Früchten und Zucker mit Heidel-, Johannisbeeren usw. Besonders zu empfehlen ist er als bester Ersatz für saure Sahne an Salaten, zu beachten ist dabei, daß der Salat vorher gut von Wasser befreit ist. Eine Anwendung von Essig ist dann nicht nötig, so daß Gurken-, Bohnen-, Kopfsalat auch von magenschwachen Personen vertragen werden. Auch zu Mayonnaisen empfiehlt sich Yoghurt. Er sollte überhaupt während der Mahlzeit auf dem Tische stehen, denn er ersetzt Bier und geistige Getränke. Probieren geht über Studieren!

48. Entfernung von Fremdkörpern. Wenn man sich viel im Freien aufhält, passiert es leicht einmal, daß ein Fremdkörper, etwa ein Kohlensplitterchen, ins Auge oder ein Insekt ins Ohr kommt und sich schwer entfernen läßt. Man merke sich für diese Fälle folgende Ratschläge.

Ist ein Fremdkörper ins Auge geflogen, so vermeide man das Reiben, blicke starr nach oben, dann rasch nach unten und umgekehrt. Man ziehe das obere Augenlid vom Auge ab und in die Höhe, blicke dabei abwärts und entferne den fremden Körper, wenn er sichtbar ist, mit dem Zipfel eines reinen Taschentuches.

Man ziehe das obere Lid über das untere, wobei sich der fremde Körper vielleicht abstreift, und wische sanft von dem äußeren nach dem inneren Augenwinkel (nach der Nase zu). Kalte Umschläge mache man vor als auch nach der Entfernung des Fremdkörpers.

Ist er ins Ohr gekommen, so vermeide man alle Gewaltmaßregeln, lagere mit dem leidenden Ohre nach oben, spritze lauwarmes Wasser in das Ohr oder spüle das Ohr mit lauwarmem Wasser aus. Wenn das nichts fruchtet, so lasse man das Ohr in Ruhe und überlasse das Weitere dem Arzte.

Bei kleinen Kindern kommt es häufig vor, daß sie Fremdkörper in die Nase stecken. Man errege Niesen durch Kitzeln der Nase oder durch Niesmittel, versuche nichts weiter und warte, bis der Arzt kommt, dem mitzuteilen ist, um was es sich handelt.

49. Insekten aus den Ohren. Lagert man im Walde oder Rasen, kommt es vor, daß Käferchen usw. in die Ohren kriechen; dann träufle man einen Tropfen laues Öl in das Ohr und beuge es nieder. Mit dem Öltropfen rinnt das Insekt fast immer heraus.

50. Kalkhaltiges Wasser. Die sog. harten Wässer geben je nach ihrer Härte mehr oder weniger schlecht Schaum, es beruht das auf einem Gehalt an Kalk oder Magnesiaverbindungen, aber nicht auf Salpetergehalt. Der Kalk, resp. Magnesiagehalt, ist nun für die Wäsche recht nachteilig, denn diese Stoffe verbinden sich mit der Seife zu unlöslichen Körpern — deshalb

schäumt die Seife nicht —, und die unlöslichen Verbindungen schmieren sich in die Wäsche ein, woraus sie schwer zu entfernen sind. Sie vergilben leicht und tragen so, weil ja die Wäsche wieder energischer gewaschen werden muß, um sie rein zu bekommen, zum schnelleren Verderben der Wäsche erheblich bei. Andererseits wird durch die Bildung dieser unlöslichen Seifenverbindung eine ganze Menge Seife nutzlos verbraucht. Man kann nun diese nachteiligen Stoffe beseitigen; häufig genügt schon ein Abkochen des Wassers, wobei sich der Kalk abscheidet, aber diese Methode wird man wohl schon mit wenig Erfolg versucht haben. Man muß dann wie folgt verfahren: Man macht sich eine Mischung von gebranntem Kalk und Soda zu gleichen Gewichtsteilen; dies Gemisch verrührt man mit etwas Wasser und gibt es dem zu reinigenden Wasser zu und läßt es längere Zeit unter gelegentlichem Umrühren stehen, oder noch besser, man kocht es auf und läßt absetzen. Schließlich gießt man das gereinigte Wasser vorsichtig von dem Bodensatz ab, so daß der Niederschlag nicht mitkommt. Am besten vermeidet man dies, wenn man es noch durch einen dichten Woll- oder Flanellstoff gießt. Nun kommt die Frage, wieviel von dem Kalk-Sodagemisch soll man nehmen; das hängt natürlich ganz von der Härte des Wassers ab. Man gibt erst 3 g von dem Gemisch auf 1 l Wasser, kocht auf, gießt ab, und sieht zu, ob das Wasser jetzt gut schäumt. Ist das noch nicht der Fall, dann nimmt man etwas mehr, 4 oder 5 g und so fort, bis man die Menge des Zusatzes ermittelt hat, bei dem gutes Schäumen eintritt. Dies Quantum merkt man sich und wendet es später wieder an; hat man also auf ein Liter z. B. 5 g gebraucht, dann gibt man immer wieder auf 10 l 50 g usw. Nun kann man die genügende Zusatzmenge noch auf eine andere Weise als mittels des Waschversuches ermitteln. Dafür besorge man sich aus der Apotheke etwas Seifenspiritus, gebe davon einige Tropfen zu dem nicht behandelten Wasser, so wird man sofort eine milchig scheinende Trübung auftreten sehen. Behandelt man aber das Wasser wie oben angegeben, mit der Kalk-Sodamischung, so wird man schließlich eine Zusatzmenge finden, bei der die Trübung nur noch ganz gering ist, man kann auf diese Weise genauer ermitteln, wieviel man zusetzen muß. Der Kalk muß möglichst frisch gebrannt sein, jedenfalls darf er nicht lange an der Luft liegen, muß also in einem gut schließenden Gefäß aufgehoben werden; sollte gebrannter Kalk schwer zu erhalten sein, so kann man ihn zur Not ersetzen durch Seifenstein-Ätznatron. Die Arbeit der Wasserreinigung ist also gar nicht so einfach, zumal wenn man den Bodensatz, der sich bildet, nicht mit in den Kessel haben will, was natürlich nicht vorteilhaft für die Wäsche wäre. Alle diese Mühe und Arbeit erspart man sich, wenn man das Wasser durch ein Permutitfilter laufen läßt.

51. Spiritus als Fußbad. Ein tägliches Fußbad ist nach den Grundsätzen der neueren Heilkunde eigentlich überhaupt unerläßlich. Es werden aber immer Fälle eintreten, wo man ein Fußbad nicht haben kann. Man führe daher immer ein Fläschchen Spiritus oder Kornbranntwein bei sich und reibe damit die Füße ab. Sie werden dadurch nicht nur sehr sauber — die Einreibung wirkt auch stärkend. Wer an Schmerzen in den Füßen leidet, versäume vor längeren Fußwanderungen das Einreiben mit obengenannten Mitteln niemals.

52. Gegen Hämorrhoiden. Man trinke täglich ¼ l eines Aufgusses von 2 Löffeln Löwenzahntee.

53. Anis oder Fenchel. Die Aniskörner als Tee aufgegossen sind vorzüglich gegen Blähungen und für stillende Mütter vorteilhaft, da sie die Milchabsonderung befördern.

54. Behandlung von Bienenstichen. Man versuche zunächst den Stachel aus der Wunde zu entfernen. Hierauf mache man Umschläge mit feuchter, kalter Erde; geschabte, rohe Kartoffeln sollen sich zu diesem Zwecke auch sehr gut bewähren. Dann wasche man die Wunde mit verdünnter Ammoniaklösung und lege ein mit Öl getränktes Läppchen auf. Ist der Stich im Munde, so gurgle man mit Salzwasser und kühle mit Eis. Gleichzeitig ziehe man einen Arzt zu Rate, da leicht Erstickungserscheinungen eintreten, die den Luftröhrenschnitt nötig machen.

55. Hygiene in der Hitze. Ein kaltes Fußbad in der Dauer von ein paar Minuten ist ein altes wirksames Mittel. Der ganze Körper wird erfrischt und der quälende Durst verschwindet. Wer es kann, marschiere etliche Minuten barfuß in der handhoch mit kaltem Wasser gefüllten Badewanne. Oder: Man halte beide Handgelenke 5 Minuten in fließendes Wasser (unter die Wasserleitung). Eine herrliche Erfrischung gewährt ein Sturzbad (man stellt sich in die Wanne und gießt sich etliche Liter Wasser über den Nacken und Brust) oder eine Dusche. Dann seift man sich ab und wiederholt das Sturzbad bzw. das Abbrausen. Am günstigsten wirken diese kurzen kalten Wasserprozeduren nach einem kurzen Spaziergang oder Spazierritt in der Frühe. Diese körperliche Ausarbeitung in der Frühe tut gerade dem Städter not, der gar nicht weiß, was er arbeiten kann und soll, und lieber einen Masseur an sich arbeiten läßt.

Ein kleines Fasten hat in der Hitze nicht viel zu sagen. Bei längerer Dauer aber führt die verringerte Eßlust zu Unterernährung und Verdauungsstörung, denn der Stoffbedarf des menschlichen Körpers ist im Sommer annähernd gleich groß wie im Winter. Nicht die brennende Hitze, sondern die mangelhafte Haut- und Lungenpflege und die ganz unvernünftige Lebensführung verschulden die Appetitlosigkeit und verschiedene andere Magen- und Darmkrankheiten, die man in der heißen Jahreszeit so häufig beobachtet. Und der Morgenimbiß kann auch recht substantiell sein: Butter, Honig, Milch, Eier, kalter Braten. Dagegen ist das so beliebte Mokkatrinken möglichst einzuschränken. Das Koffein nämlich attackiert die Nerven und das Herz, setzt das Blut in Wallung und erzeugt Kongestionen nach dem Kopf. Unter der Einwirkung der steigenden Lufttemperatur vermehrt sich die Gefahr eines plötzlich auftretenden starken Unwohlseins, einer Ohnmacht oder gar eines Hitzschlages. Nach dem Frühstück gehe man an die Arbeit des Tages. Leichte, helle, poröse Kleider sind im Sommer gesünder als Tuchstoffe. Es kommt leicht zur Wärmestauung, zur Übersättigung des Blutes mit all den gefährlichen Folgen.

„Es würde alles besser gehen, wenn man mehr ginge!" Das ist ein gutes Rezept, gegeben von dem wanderfrohen Seume. In den heißen Stunden des Tages aber vermeide man jede längere Fußtour in sonnendurchglühten Straßen, um sich nicht der Gefahr eines Sonnenstichs auszusetzen.

56. Betten zu sonnen. Will man seine Betten „sonnen", so suche man sich einen trüben Tag aus, einen Tag mit bedecktem Himmel, der gerade nicht Regen verspricht. Wenn man sie in den Garten geschafft hat, lasse man sie nur einmal ganz leicht mit dem Klopfer auf beiden Seiten durchklopfen, damit der Staub herauskommt, und hängt sie auf die im Garten gezogene Wäscheleine. Kann man diese nicht anbringen, und reichen Tische und Stühle nicht aus, so lege man Besenstiele auf Stühle auf und dann die Betten darüber. Man suche sich aber zum Bettenaufhängen den Teil des Gartens aus, der im Schatten liegt, falls die Sonne noch herauskommen sollte. Die Betten in die pralle Sonne zu legen, ist insofern schädlich, weil erstens die Inlette zu sehr ausziehen und zweitens die Federn nicht locker werden, was eigentlich das Sonnen bewirken soll, sondern sich in Klumpen zusammenballen. Das öftere und anhaltende Klopfen der Betten kann sehr leicht ein Reißen der Inlette bewirken, besonders, wenn sie schon längere Zeit im Freien waren, denn die Federn werden durch die Einwirkung der Luft locker, plustern sich auf, und das Bett wird prall. Klopft man nun, so kann das pralle Inlett zu leicht platzen. Läßt man die Betten ½ Tag draußen, dreht sie nach einigen Stunden auf die andere Seite, so ist das vollauf genug.

57. Gegen hartnäckigen Durchfall hilft ein Tee von getrocknetem Birkenlaub. Selbst bei starken schmerzhaften Anfällen hat sich dies Mittel bewährt.

58. Blähungen beim Kinde. Man lege die Kleinen jedesmal, nachdem sie die Flasche erhalten, 5 Minuten auf den Leib — bei sich auf dem Schoße — massiere leicht den Leib und mache eine Zeitlang jeden Tag einen Leibumschlag (zimmerkalt und 1—1½ Stunden lang). Vom „Seifenstöpsel" ist abzuraten.

59. Tee für Lungenkranke. Die Schwarzwurzeln sind sowohl als Tee, wie als Gemüse ein ausgezeichnetes Mittel gegen kranke Lungen. Die Wurzeln werden gut geschabt, gekocht und feingerieben. Mit dem Wasser, in dem sie gekocht wurden, nochmals aufgebrüht, durchgeseiht und mit braunem Kandis gesüßt als Tee abends und früh getrunken.

60. Hitzschlag. Arbeitende oder marschierende Menschen sind, besonders an gewitterschwülen Tagen, leicht der Gefahr des Sonnenstichs oder des Hitzschlags ausgesetzt. Der Anfall kündet sich an durch große Mattigkeit, Schmerzen im Hinterkopf, Benommensein, Schwindel und Herzbeklemmung. Die Sprache wird klanglos, der Puls stark und die Körpertemperatur steigt an. Bleiben diese Anzeichen unbeachtet, so sinkt der Betroffene bewußtlos hin, sein Gesicht färbt sich blaurot, der Blick wird starr, der Puls matt und die Atmung erfolgt nur oberflächlich mit raschen, kurzen Zügen. Schlaffsucht tritt ein, und wird nicht Hilfe geschaffen, folgt nicht selten der Tod. Die Behandlung setzt ein mit dem Unterbringen des Kranken an einem schattigen, kühlen Ort. Man öffne alle beengenden Kleider, benetze Gesicht und Brust mit kühlem Wasser, frottiere mit diesem sorgfältig den ganzen Körper und reibe energisch die Fußsohlen. In schweren Fällen mit ausbleibender Atmung sende man sofort zum Arzt und leite die künstliche Atmung ein, bis sie wieder selbständig erfolgt. Bei zurückgekehrtem Bewußtsein reiche man frisches Trinkwasser, lasse aber nur in kleinen Zügen trinken. Wenn möglich, gebe

an eine Wassereingießung von 30° C. in den Darm. Verhüten läßt sich itzschlag durch leichte Bekleidung, Entfernung enger Kragen und Schuhe, leidung von Bier, Wein und Innehaltung der oben gegebenen Vorsichts-naßregeln.

61. Gegen Brandwunden. Ein ausgezeichnetes Mittel sind die Blätter der Aloe, die sich sehr leicht im Zimmer ziehen läßt. Man durch-hneide die Blätter und lege die durchschnittene Seite auf die Brandwunde. Sie stillen bei leichteren Brandwunden den Schmerz augenblicklich. Auch ei Verwundungen und gegen Geschwüre sollen die Blätter vorzüglich wirken. Sind die Brandwunden nur leicht, so genügt es auch, sie mit Glyzerin zu estreichen, worauf der Schmerz sehr rasch verschwindet.

62. Verschönerung der Brauen. Um schwache oder ganz blonde ugenbrauen sichtbar zu machen, nehme man eine einfache braune süße Mandel, halte sie mit der spitzen Seite ins brennende Licht, bis sie schwarz enug ist, dann lasse man sie ein wenig abkühlen und ziehe vorsichtig die ugenbrauen mit dieser unschädlichen Farbe nach. Man sieht bedeutend esser aus, wenn man Brauen hat, als wenn die Augen ohne solche kahl astehen.

63. Trinkwasser. Zur Verbesserung des Trinkwassers, was besonders n der heißen Jahreszeit notwendig erscheint, kaufe man sich in der Drogerie pg. Trinkwasserkorrigens, durch dessen Zusatz der Geschmack des Wassers erbessert und Mikroben getötet werden. In großen Fabrikbetrieben darf ielfach überhaupt kein anderes als mit Trinkwasserkorrigens versetztes Wasser etrunken werden.

64. Dysenterie. Bei den Magen- und Darmkrankheiten, die bei roßer Hitze so leicht Erwachsene und Kinder befallen und so schwächend virken, ist das Durstgefühl die größte Pein, um so mehr, als alle Getränke ie Schmerzen und Beschwerden steigern. Dagegen wendet man in Indien, o Dysenterie an der Tagesordnung ist, mit vorzüglichem Erfolge nach-tehendes einfaches Hausmittel an, das allen Müttern aufs beste empfohlen verden kann, wenn ihre Kinder von der tückischen Krankheit befallen werden. ½ l Wasser koche man gut ab und stelle es zugedeckt kalt. Nach dem vollstän-igen Erkalten mische man ein gut gequirltes, ganz frisches Eiweiß darunter nd gebe von dieser Mischung dem Kranken zu trinken. Durch die Ver-indung des Wassers mit dem Eiweiß wird ersteres etwas schleimig und haftet änger im Darm, ohne die entzündeten Schleimhäute dieser Organe zu eizen. Gleichzeitig wirkt das Eiweiß auch nährend. Selbst in schweren Fällen von Dysenterie, wo dem Kranken nicht der kleinste Schluck Wasser leiben will, wird dieses Eiweißwasser vertragen und lindert das qualvolle Durstgefühl ganz erheblich. Hauptsache ist, daß das Wasser längere Zeit ekocht hat und das Eiweiß ganz frisch ist.

65. Als Schlafraum des Kindes soll lediglich solcher benützt werden, er sehr geräumig und gut ventiliert ist. Deshalb soll man das Schlafzimmer en ganzen Tag lüften und während der heißen Jahreszeit nachts durch Ein-etzen von Gazefenstern den Luftwechsel fördern. Die Wärme im Schlaf-immer des Kindes soll im Winter mindestens 16° C. betragen, weshalb das

Zimmer heizbar sein muß. Jedes Schlafzimmer muß durch Vorhänge angemessen verdunkelt werden, da Sonnen- und Mondlicht den ruhigen Schlaf beeinträchtigen. Beleuchtung durch Nachtlampen muß man vermeiden, denn sie verschlechtern die Luft.

66. Übermangansaures Kali gilt bekanntlich als ein vorzügliches Desinfektionsmittel, denn es besitzt die Eigenschaft, etwaigen Ansteckungsstoff, hervorgerufen durch Verwendung fragwürdiger Gefäße, zu zerstören, was besonders für das reisende, in Hotels logierende Publikum von großer Wichtigkeit ist. Man versäume deshalb nicht, es mit sich zu führen und gebe vor jedesmaligem Gebrauche des Waschbeckens ein Körnchen des absolut unschädlichen Mittels in das Waschwasser. Ein Zuviel davon vermag zwar die Haut etwas braun zu färben, doch wird die Färbung durch Einwirkung der Luft schnell wieder beseitigt.

67. Kleidung des Kindes. Für das Gedeihen des Kindes ist neben fleißigem Waschen und Baden auch die Wäsche und Kleidung von Bedeutung. Die Wäsche muß abends und morgens gewechselt werden. Selbst wenn sie noch sauber ist, versäume man dieses nicht, denn die gründliche Auslüftung der Wäschestücke ist besonders wichtig. Das Taghemdchen muß bei Nacht auslüften und das Nachthemdchen bei Tage. Sobald die Wäsche oder Kleidung durch Nahrung oder durch das Ausspeien des Kindes verunreinigt ist, muß sie gesäubert, d. h. gewaschen werden, ein bloßes Trocknen genügt in solchen Fällen nicht.

68. Strumpfbänder für Kinder. Schwächliche Kinder erhalten am besten überhaupt keine Strumpfbänder. Kniestrumpfbänder hinterlassen, sollen sie ihren Zweck erfüllen, häßliche Eindrücke und schädigen den Blutumlauf an den betreffenden Stellen. Ebenso schädigen die am Leibchen, Mieder usw. befestigten Strumpfbänder den kindlichen, noch recht biegsamen Organismus. Eine Verkrümmung der Beine ist die unausbleibliche Folge. Beiden Übeln entgeht man durch Tragen kurzer Strümpfe (Sommer wie Winter). Das sieht sehr gut aus und härtet außerdem ab. Im Winter werden gegen die Kälte für den Aufenthalt im Freien Gamaschen übergezogen, so daß jede Erkältung ausgeschlossen ist. Bemerkt sei noch, daß sich aus gesundheitlichen Gründen das Tragen von nur Baumwolle (im Winter etwas stärkere Qualität als im Sommer) empfiehlt.

69. Schutzvorrichtung am Kinderwagen. Um das Herausfallen des Kindes beim Erwachen aus dem Kinderwagen zu verhüten, hänge man eine Hängematte über den mit halbhochgestellten Verdeck versehenen Kinderwagen. Die Matte wird vorne und hinten zusammengebunden, so daß das Herausfallen unmöglich wird.

70. Herzbeschwerden bei Kindern. Nicht selten findet man bei Kindern die sog. Wachstumsvergrößerung des Herzens, d. h. eine scheinbar sprungweise Massezunahme desselben. Die Kinder klagen dabei über Herzklopfen und Druckgefühl, und zeigen eine besondere Neigung zur Unregelmäßigkeit des Pulses; schon bei Blutarmut, Nervosität oder Würmern wird diese gefunden.

71. Lager für Neugeborene. Ein Neugeborenes bettet man am besten auf einer mit einem Gummistück belegten Roßhaarmatratze, die sowohl

im Bettchen, als auch als Einlage ins Steckkissen verwendet wird. Für den Kopf ein Roßhaarkissen mit Shirting- resp. Louisianatuchbezug. Die untere Bündelung besteht aus einem Paar baumwollener Flanell-Windelhöschen mit einem Knopf, darüber eine dünne Windel als Halt für Bauch und Nabel, und dies alles mit einem Wickeltuch von Schwanboy umwunden, in das eine Gummidecke eingelegt wird. Dies um das Körperchen geschlagen, gibt dem Kinde Halt und macht das Wickelband ganz entbehrlich. Als Zudecke dient im Winter für Neugeborene ein leichtes Daunenbett, im Sommer eine gute Wolldecke. Das Kind darf niemals naß liegen, und die Windeln und Laken müssen stets ganz glatt liegen.

72. Kleienbäder für Kinder, welche oft gegen Hautkrankheiten der Kinder gebraucht werden, bereitet man, indem man 1—2 Pfd. Weizenkleie in mehreren Litern Wasser abkocht, letzteres durch ein leinenes Tuch seiht und dann dem Badewasser zusetzt.

73. Entwöhnen. Die Zeit, in der man Kinder entwöhnen soll, ist durch den Durchbruch der Zähne angezeigt. Instinktmäßig nimmt das Kind dann alles in den Mund, was es in die Hände bekommen kann. Und man glaubt ihm das Zahnen zu erleichtern, indem man ihm einen harten Körper, wie Elfenbein, als Spielzeug gibt. Man irrt sich. Die harten Körper, weit entfernt das Zahnfleisch zu erweichen, verhärten es und vermehren die Schmerzen beim Durchbruch der Zähne. Man kann bei jungen Hunden beobachten, daß sie vielmehr weiche und nachgiebige Stoffe, in die sich der Zahn eindrücken kann, sich zu verschaffen suchen, als harte. Das „Beißen" hat Zeit, bis die Zähne da sind; denn dieses läßt die Zähne nicht zur schnelleren Entwicklung kommen, es ist dies vielmehr die Saugtätigkeit. Da diese bei künstlicher Ernährung nicht so stark ist wie an der Mutterbrust, so kann man beobachten, daß in ersterem Fall die Zähne nicht so leicht kommen wie im zweiten Fall. Die Kinder suchen dann auch nach Ersatzmitteln für das Saugen, daher das „Daumlutschen". Je mehr Gelegenheit den Kindern mithin zum Saugen gegeben wird, desto leichter kommen die Zähne. Genau genommen kann man drei verschiedene aufeinanderfolgende Phasen während der Zahnentwicklung unterscheiden: das Saugen, das Nagen, das Beißen. Zur Förderung des zweiten gebe man den Kindern Brotrinde und getrocknete Früchte in die Hand.

74. Guter Toiletteessig. Benzoetinktur 15 g, Bergamottöl 3 g, Neroliöl 18 Tropfen, Tolubalsam 15 g, Zitronenöl 3 g, Lavendelöl 6 Tropfen, Rosmarinöl 6 Tropfen, Moschustinktur 6 Tropfen, Spiritus (92 %) 665 g, Essigsäure (20 %) 200 g. Man nimmt von diesem Toiletteessig jedesmal einen Eßlöffel voll ins Waschwasser.

75. Benzin unentzündlich machen. Die leichte Entzündlichkeit des Benzins ist von großer Gefahr; die Erfahrung lehrt, daß nicht allein die Berührung mit offenem Licht, sondern auch schon die Reibung an metallenen Gegenständen zur Entzündung hinreichen kann. Diese Eigenschaft kann dem Benzin leicht benommen werden, indem man eine minimale Menge von Seife darin auflöst. Es ist aber nicht jede Seife in Benzin löslich, sondern es gibt hierfür bestimmte Ammoniak-Seifen.

76. Haarbürsten. Weich gewordene Haarbürsten werden wieder steif, wenn man sie in eine starke Alaunlösung taucht.

77. Trinkwasser zu prüfen. Ob Trinkwasser für den Genuß geeignet oder ungeeignet ist, kann man nach folgender Methode leicht feststellen. Man füllt eine saubere, aus weißem Glase gefertigte Flasche mit etwas weitem Halse etwa dreiviertel voll mit dem zu untersuchenden Wasser und wirft ein Würfelzuckerstück hinein, wonach man sie luftdicht verschließt und etwa 45 Std. an einen warmen Ort stellt. Zeigt das Wasser nach dieser Zeit ein flockiges bzw. milchiges Aussehen, so ist es für den Genuß ungeeignet, während es anderseits, d. h. wenn es vollkommen rein bleibt, unbesorgt Verwendung finden kann.

78. Handpflege. Man reibe die Hände jeden Abend vor dem Schlafengehen mit Lanolin ein und streiche die Finger und Hände nach den Armen zu. Nachts ziehe man alte Glacehandschuhe an.

79. Leberflecke. Man betupfe die Flecke täglich 2—3 mal mit einer 10 %igen Wasserstoffsuperoxydlösung (in Apotheken erhältlich) und lasse die Flüssigkeit an der Luft trocknen.

80. Gegen geschwollene Mandeln. Leinsamen und Eibischwurzeln werden in Wasser geschüttet und zu Brei zerrührt, durch ein Sieb gestrichen, in ein Tuch geschlagen und um den Hals gelegt. Die Schwellung verzieht sich binnen kurzer Zeit.

81. Eingewachsene Fußnägel. Über einem Licht zerläßt man in einem Blechlöffel etwas reines Talg und läßt davon sofort ein paar Tropfen zwischen Nagel und Geschwulst laufen. Der Schmerz läßt sofort nach und in wenigen Tagen ist alles in Ordnung.

82. Gegen Brandwunden. Rasche schmerzlose Heilung bei Brandwunden erfolgt, wenn man den verbrannten Körperteil rasch vollständig in ein mit Terpentin getränktes Tuch einhüllt, eine Stunde darin läßt und dann mit Glycerin nachreibt. Am andern Tage sieht man weder Brandblasen noch Rötung der Haut.

83. Warzen entfernen. Man entfernt Warzen durch täglich mehrmaliges Einreiben mit Kreide. In 10—14 Tagen ist der Erfolg garantiert.

84. Verhaltungsmaßregeln bei Vergiftungen. Man suche die Art des Giftes zu erkennen, schicke sofort zum Arzt und zur Apotheke, teile auch den Namen des Giftes mit. Bis der Arzt kommt, kann man folgende Maßnahmen ergreifen:

Säuren und Alkalien heben ihre Wirkung gegenseitig auf; es sind Gegengifte. Man gebe demnach bei Vergiftungen durch Säuren (Schwefelsäure, Salpetersäure, Salzsäure, Scheidewasser usw.) ein Alkali in vielem Wasser gelöst zu trinken, z. B. Soda, kohlensaures Natron, Kalkwasser, Kreide oder Magnesia, Seifenwasser. Bei Vergiftungen durch Alkalien (Laugen) wende man Säuren, z. B. Essig oder Zitronensäure mit Wasser, Fruchtsäfte an. Ferner lasse man schleunigst Flüssigkeiten (Öl, Eiweiß, Milch, Rizinusöl) trinken.

Man suche Erbrechen hervorzurufen durch Darreichung von viel warmem Wasser mit Salz, Senf oder eines Brechmittels und durch Kitzeln des Schlundes mit dem Finger oder einem Federbarte.

Um bei betäubenden Pflanzengiften das Erschlaffen der Herzkraft und das Einschlafen zu verhüten, gebe man starken Kaffee oder Tee, mache kalte Übergießungen, lege eine Eisblase auf den Kopf und Senfteige auf Magen und Waden.

85. Proviantverpackung für Fußwanderungen. Ein kleines Brot wird in der Mitte durchgeschnitten und die eine Hälfte ausgehöhlt; in diese Höhlung drückt man ein Stück Butter hinein und deckt auf dieses ein Kohlblatt. Auf das Blatt kommt feingewiegter Schinken, der wieder mit einem Kohlblatt bedeckt wird, auf dieses legt man feingewiegten Kalbsbraten. Zum Schluß kommt wieder ein Kohlblatt. Das Ganze ist fest in Pergamentpapier zu wickeln und in den Rucksack zu verpacken. Ein Stück Schweizerkäse, der in ein feuchtes Salzwassertuch geschlagen werden muß, und einige hartgesottene Eier nebst einem Tütchen Salz fügt man hinzu. Die andere Brothälfte wird fest eingewickelt. Messer zum Abschneiden dürfen nicht vergessen werden. In der Hülle des ausgehöhlten Brotes hält sich Aufschnitt und Butter zwischen den Blättern lange Zeit frisch.

86. Desinfektion des Waschgeschirrs. Auf Reisen empfiehlt sich sehr eine schnelle Desinfektion der Waschgeschirre mit übermangansaurem Kali. Ein Bruchteil der kleinen, leicht mitzuführenden Körnchen genügt, um eine blaßrosa Lösung herzustellen. Man hat sich dabei nur vor dem Verspritzen zu hüten, da sich auf Marmorplatten usw. bei längerem Stehen der Lösung braune Flecken zeigen. Benutzt man überhaupt übermangansaures Kali als Mundwasser, so muß man außerdem Schlemmkreide als Zahnpulver dazu verwenden, um gelbbräunlichen Ansatz zu vermeiden. Von Porzellan- und Emaillegeschirren entfernt man diesen Ansatz mit etwas verdünnter Salzsäure — ein paar Tropfen auf einen halben Liter Wasser — oder bei Emaille mit geschabtem Putzstein.

87. Sommersprossen. Mit Beginn der zunehmenden Frühjahrswärme zeigen sich infolge der Einwirkung der Sonnenstrahlen, besonders bei Damen mit zartem Teint, blondem oder rötlichem Haar und bei blutarmen Personen gelbliche oder bräunliche Flecke, vorwiegend auf der Haut im Gesicht und auf den Händen, welche unter dem Namen Sommersprossen allgemein bekannt sind. Im Volke behilft man sich mit Waschungen von Zitronensaft, Petersilienkraut, Weinrebensaft oder Einreibungen von Baumwollesamenöl, saurem, geriebenem Meerrettich und Tabaktinktur, lauter Mittel, die einen Erfolg nicht garantieren, dafür aber auch niemandem schaden.

Viel eher läßt sich die Entstehung der Sommersprossen verhüten, was am leichtesten dadurch geschieht, daß man zu starken Lichtbestrahlungen aus dem Wege geht oder sie wenigstens durch geeignete Schutzmittel abschwächt. Hierzu eignen sich am besten Schleier von gelber oder roter Farbe. Erfahrung und Beobachtung haben nämlich gelehrt, daß gerade sie die Strahlen, welche die Flecke hervorrufen, am wenigsten durchlassen. In neuester Zeit glaubt man auch ein brauchbares Mittel in dem Chinin gefunden zu haben, das ebenfalls die schädigenden Wirkungen der chemischen (violetten und ultravioletten) Strahlen auf die Haut aufhebt.

88. Kaltes Wasser bei Verbrühungen. Ich begoß meine linke Hand mit kochender Fleischsuppe; mein erster Gedanke bei dem entsetzlich brennenden Schmerze war: kaltes Wasser. Schnell hielt ich die verletzte Hand unter die strömende Wasserleitung und setzte das eine Stunde lang fort; der Schmerz war wie weggeblasen. Ich behielt den ganzen Tag ein Gefühl von Kälte in der Hand, hatte aber nicht den geringsten Schmerz. Jedoch hütete ich mich,

die Hand gewaltsam zu erwärmen. Am anderen Tage konnte ich meine gewöhnlichen Arbeiten verrichten und empfand nur ein leichtes Prickeln, wie Ameisenlaufen in den Fingern.

89. Gegen Hühneraugen. Man schneide aus alter Leinwand kleine Kompressen in der Größe eines Fünfpfennigstückes, lege diese vierfach, in kaltes Wasser getaucht, auf das Hühnerauge und umwickle die Zehe mit einem etwa 10 cm langen und 2 cm breiten Streifen Gummipapier. Die Kompresse muß jeden Morgen und Abend erneuert werden. Nach ungefähr 14tägigem Gebrauch läßt sich die harte Haut des Hühnerauges mit Leichtigkeit abziehen. Die Kompresse verursacht keinerlei Unbequemlichkeiten.

90. Aufgesprungene Hände. Man nehme 1 Löffel Honig, 2 Löffel Hafermehl, 1 eigroß Schweineschmalz, 2 Eigelb und ein wenig Rosenwasser. Dies alles wird gut durcheinander geknetet, bis es eine geschmeidige Salbe gibt, mit der man abends die Hände einreibt, nachdem man sie gut in heißem Wasser gewaschen hat. Sind die Hände sehr aufgesprungen, so empfiehlt es sich, sie außerdem dreimal am Tage mit Zitronensaft einzureiben. Es schmerzt zwar für den Augenblick, heilt aber schnell und gut.

91. Transport Verunglückter. Man kann mit Recht sagen, daß der Krankentransport mit das Schwerste der Samaritertätigkeit ist, und daß viel Geschicklichkeit und Ruhe dazu gehört, um alles richtig zu machen. Natürlich gehört einige Übung dazu, und es wird sich kaum vermeiden lassen, daß der Verunglückte bei Anfängern viel unnötige Schmerzen auszustehen haben dürfte. Zuerst kommen die Transportmittel in Frage. Eine Tragbahre besteht aus einem Gerüst von Stangen, zwischen denen ein Stück Segeltuch ausgespannt ist. Zum Transport mit der Tragbahre sind mindestens drei Personen nötig. Das Aufladen des Verunglückten geschieht in folgendrr Weise: Man stellt die Bahre hinter dem Kopf des Verunglückten so auf, daß sie mit dessen Körper eine Linie bildet. Alsdann stellen sich zwei Personen, je eine auf jede Seite des Verunglückten, mit ihrem Rücken gegen die Bahre gerichtet, reichen sich unter dem Rücken und unter den Kniekehlen des Verunglückten die Hände, heben ihn auf, schreiten rückwärts über die Bahre hinweg und legen ihn vorsichtig nieder. Die dritte Person unterstützt dabei das verletzte Glied oder den Kopf. Sie übernimmt auch das Kommando beim Aufladen, da das Aufheben und Niederlegen gleichmäßig auf ein gegebenes Zeichen hin geschehen muß. Stehen mehr als drei Personen zur Verfügung, so heben diese auf Kommando den Verunglückten in die Höhe, während ein anderer Helfer die Bahre unter diesen schiebt, worauf er vorsichtig niedergelassen wird. Bevor man sich zum Fortschaffen des Verunglückten anschickt, hat man sich erst noch einmal zu überzeugen, ob er selber und namentlich das verletzte Teil gut und sicher gelagert ist, ob, wenn der Transport aus einem Hause geschehen soll, keine Hindernisse, wie enge Türen usw., vorhanden sind. Daß unter den Kopf ein Kissen geschoben wird, ist selbstverständlich. Nunmehr wird die Bahre von zwei Personen am Kopf- und Fußende auf Kommando gehoben und fortgetragen. Die dritte Person geht als Schutzwache nebenher und löst nötigenfalls einen Träger ab. Das Tragen der Bahre soll mit den Händen oder mittelst Gurten geschehen, die die Träger sich über die Schultern legen. Niemals darf indessen die Bahre selbst auf die Schultern gehoben

verden, weil man dann eine Kontrolle über die Lage und das Befinden des Verunglückten nicht mehr ausüben kann. So sind Fälle vorgekommen, daß dieser beim Tragen auf den Schultern während des Transportes verblutet oder überhaupt gestorben ist, ohne daß dies von der Begleitung bemerkt wurde. Beim Gehen selbst dürfen die Träger nicht Schritt halten, d. h. nicht soldatenmäßig marschieren, weil dabei die Bahre und mit ihr der Verunglückte von einer Seite zur andern schwankt. Die Träger müssen vielmehr mit ungleichen Füßen (immer auf Kommando) antreten und marschieren. Die Schritte müssen ferner kurz und gleichmäßig, die Knie etwas gebeugt sein und die Hüften möglichst ruhig gehalten werden. Auch soll das Nehmen von Gräben und anderer Hindernisse nach Möglichkeit vermieden werden. Beim Transport auf ebener Erde soll der Kopf des Verunglückten am hinteren Ende der Bahre sich befinden, ebenso wenn es bergab (oder treppab) geht. Bergauf (oder treppauf) aber gehe der Kopf voran, ebenso auch bergab in dem Falle, wenn es sich um einen Beinbruch handelt, weil sonst die Last des Körpers auf die gebrochene Stelle drücken würde, was große Schmerzen verursacht. Hat man stark geneigte Wege oder Treppen zu passieren, so muß, damit die Bahre möglichst immer wagerecht bleibt, der hintere Träger seine Arme gleichsam durch Stricke verlängern, während der vordere Träger sein Ende der Bahre höher hebt. Ähnlich verfährt man auch, wenn die Träger ungleich groß sind, schon auf ebenem Boden; der größere von beiden muß dann die Bahre mittelst passend gemachter Stricke tragen, um mit dem kleineren in eine Ebene zu kommen. Ist man an Ort und Stelle angelangt, so wird das Abladen des Verunglückten ganz in derselben Weise vorgenommen, wie das Aufladen. Befolgt man diese Vorsichtsmaßregeln, so wird dem Patienten der Transport nicht zur Qual, sondern er empfindet schon unterwegs durch die sachgemäße Behandlung eine wohltuende Beruhigung.

92. Fersenschmerz. Man binde drei Abende hintereinander vorm Schlafengehen eine eingesalzene feine Scheibe Rettich auf die Ferse. Ist am Morgen die Scheibe zusammengeschrumpft wie Leder, so hilft das Mittel, bleibt sie frisch, so ist es überflüssig, die Kur weiter zu gebrauchen.

93. Fichtennadelbad. Zu einem Sitzbad koche man 1 l Fichtennadeln etwa $^1/_2$ Stunde lang mit 3 l Wasser; dann gieße man es durch ein Tuch.

94. Haare waschen. Man muß das Haar, wenn es noch naß ist, sozusagen modellieren, d. h. schon in die zur späteren Frisur nötige Lage bringen. Man teilt dazu das Vorderhaar ab, zieht der Frisur entsprechend den Scheitel und steckt ihn mit hochgenommenem Seitenhaar lose an oder man schiebt mit Kämmen Stirn- und Seitenhaar bauschend nach vorn. Das Hinterhaar hängt herab; ist das Vorderhaar in der gewünschten Lage getrocknet, nimmt man die Nadeln und Kämme heraus, um auch das darunter befindliche Haar ordentlich trocknen zu lassen. Das Frisieren wird nun wesentlich besser vonstatten gehen, und die Haare werden sich gleich so gefällig ums Gesicht legen, wie es sonst erst nach Tagen geschieht.

95. Goldcream. Man schmilzt 135 g weißes Wachs, 75 g Walrat und 540 g weißes Vaselin auf gelindem Feuer, tut die Mischung in eine vorher erwärmte, weithalsige Flasche, gibt in dieselbe allmählich eine heiße Lösung

aus 12 g Borax in 180 g Rosenwasser und 20 Tropfen Geraniumöl hinzu, schüttelt kräftig durch und gießt den Goldcream in das Standgefäß, welches an einem kühlen Ort aufzubewahren ist.

96. Eingewachsene Nägel. Bei sogen. „eingewachsenen Nägeln" oder Entzündung derselben (die auch an den Fingern sehr oft vorkommen) empfiehlt es sich, dieselben mit einem in Öl getränkten leinenen Läppchen zu umwickeln. Die Schmerzen lassen sofort nach, und schon am andern Tage ist der kranke Nagel weich und läßt sich nach Belieben schneiden oder splitterweise entfernen.

97. Tannennadelduft. Aus 150 g reinem Alkohol und 3 g Zitronenöl, 2 g Wacholderbeeröl, 8 g Kiefernadelöl, 8 Tropfen Kiefernöl und 8 Tropfen Essigäther schüttelt man eine Mischung kräftig zusammen und vertreibt sie mittelst Zerstäuber.

98. Duftendes Waschwasser erhält man, wenn man auf ein Waschbecken voll Wasser $^1/_2$ Teelöffel voll Benzoëtinktur mischt.

99. Eiweiß gegen Wundlaufen. Bestreicht man die Füße und den Wunddruck bei anstrengenden Märschen mit Eiweiß, so wird die Marschfähigkeit wieder hergestellt und das Brennen der angegriffenen Teile gehoben.

100. Aufgesprungene Lippen. Besonders bei windigem Wetter, bei einem Klimawechsel usw. springen die Lippen leicht auf, lösen sich in kleinen Fetzen ab, schmerzen und bluten. Man meide, wenn dieser Zustand eintritt, möglichst rauhe Luft, zerre nicht an der Haut, sondern schneide allenfalls die Fetzen mit einer kleinen Schere ab und bestreiche die Lippen öfters mit reiner Vaseline und Lanolin oder roter Lippenpomade, nicht aber mit Glyzerin, welches selten rein ist und fast immer Brennen auf der Haut hervorruft.

101. Gegen Hautausschlag. Ein vorzügliches Heilmittel für Hautausschläge ist ein Tee von roten Kleeblumen, wenn er längere Zeit getrunken wird. Die schlimmsten Arten von Flechten werden von diesem Tee durch langen Gebrauch gänzlich geheilt. Man kann die Kleeblumen getrocknet in der Apotheke kaufen, doch besser ist's, wenn man im Frühjahr die ersten Blumen selbst trocknet, um Vorrat für den Winter zu haben.

102. Waschwasseressenz. Auf ungefähr 20 Teile feingeschabte Kokosnußseife nimmt man 8 Teile Orangenblütenwasser. Dieses Gemenge wird in einem sogenannten „Wasserbade" erweicht, und nachdem es zu feinem, gleichmäßig verteiltem Brei geworden, mit 32 Teilen starkem, reinem Weingeist und einigen Tropfen Fuchsinauflösung vermischt. Ein Eßlöffel hiervon auf jede Waschschüssel gerechnet, verwandelt hartes, der Haut nachteiliges Wasser in weiches Wasser.

103. Eau de Cologne. Man mischt 1 l 85gradigen Alkohol mit 4 g Zitronenessenz, 5 g Bergamotteessenz, 5 g Zedraessenz, $1^1/_2$ g Rosmarinessenz, $2^1/_2$ g Pomeranzenblütenessenz, $1^1/_2$ g Spikölessenz, schüttelt alles gut untereinander, so erhält man ein ausgezeichnetes Kölnisches Wasser.

104. Gesichtspickel. Man nehme täglich ein Gesichtsdampfbad von 15 Minuten Dauer mit nachfolgender 20° C Gesichtswaschung, reibe jeden Abend die kranken Hautstellen mit etwas Olivenöl ein, meide scharfe Gewürze, Essig, scharfen Käse und Kaffee und trinke täglich $^1/_2$ l Milch.

105. Gegen Sommersprossen. Auf 100 g geschabten Meerrettich gieße man 100 g guten Weinessig. Man lasse diesen Brei an der Sonne ziehen, seihe ihn dann durch und parfümiere ihn mit etwa 10 g Lavendelspiritus. Abends vor dem Schlafengehen damit das Gesicht waschen.

106. Frostbeulen. Man bereite folgende Salbe, welche man auch in einer Apotheke oder Drogerie herstellen lassen kann: 25 g Kollodium werden in 8 g Schwefeläther aufgelöst und dieser gut verrührten Mischung noch 1 g Jodtinktur zugesetzt. Täglich 1—2 mal mit dieser Salbe, welche man verschlossen aufbewahrt, tüchtig eingerieben, werden die Frostbeulen alsbald zurückgehen und in ganz kurzer Zeit verschwinden.

107. Gegen Frostbeulen. Sobald man fühlt, daß man Frostschaden in Händen oder Füßen hat, tauche man die Glieder in heißes Wasser, in dem Sellerieköpfe abgekocht wurden. Man lasse das kranke Glied so lange darin, bis das Wasser abgekühlt ist und wiederhole das Verfahren 1—2 Wochen lang. Hat stets Erfolg.

108. Leinsamenkissen. Wie wir bei langwieriger Krankheit erfahren haben, verhindern Kissen mit Leinsamen gefüllt das Durchliegen der Kranken; diese kühlen Kissen sind ihnen eine Wohltat.

109. Mittel zum Blonderhalten des Haares. Es ist ratsam, zunächst jede scharfe Seife zu vermeiden und bei Spülungen Kamillentee zu verwenden. Am besten eignen sich die sogenannten römischen Kamillen dazu. Hiervon nimmt man eine reichliche Handvoll, so daß der Tee stark wird, und spült das vorher gewaschene Haar in dieser Teelösung gründlich aus. Möglichst oft ziehe man auch mit einem Schwamm strichweise darüber. Dies sollte man alle vierzehn Tage wiederholen, denn schmutziges, farbloses Haar ist sehr häßlich, und in der hellen, blonden Farbe richten Schweiß und Staub rasch genug Schaden an. Frisch gewaschenes, duftiges Haar ist ein äußerst anmutiger Schmuck. Zum Waschen nehme man flüssige Seife oder einfach Borax. Scharfe und ungeeignete fette Seife ballt sich im Haar und ruiniert die Farbe. Tüchtiges Nachspülen und Trocknen mit erwärmten Tüchern ist natürlich notwendig; das so behandelte Haar gedeiht außerordentlich gut. Ist es sehr zerzaust, tut man gut, nicht viel mit dem Kamm zu zerren, sondern erst sorgsam mit reiner Bürste eine Weile zu glätten.

110. Gegen Schnupfen. Ein Teelöffel voll Kampferpulver wird in ein mehr tiefes als weites Gefäß gegossen und dieses zur Hälfte mit kochendem Wasser gefüllt. Darüber stülpt man dann eine dreieckige Papierdüte, deren Spitze man abreißt, daß man die ganze Nase hineinstecken kann. Auf diese Weise atmet man die warmen, kampherhaltigen Wasserdünste 10—15 Minuten lang durch die Nase ein. Dieses Verfahren wird nach 4—5 Stunden wiederholt, und selbst der hartnäckigste Schnupfen kann diesem nicht Widerstand leisten, er verschwindet meist schon nach dreimaligem Einatmen.

111. Noch ein Mittel gegen Sommersprossen. Gegen Flecken von dunkler Farbe werden 1 Teil Chlorkalk und 10—20 Teile Wasser vermischt, die Flecken zweimal des Tages damit befeuchtet und die Flüssigkeit darauf trocknen gelassen. Bei hellen Flecken genügt Chlorwasser, das man in der Apotheke kauft. Oder: Man löse 2 g Borax in einer Mischung von Rosen- und Naphtawasser, von jedem 15 g, auf und bestreiche 3—4 mal täglich damit die Flecken.

112. Gegen entzündete Augen. Man vermische 4 g Bleizucker mit 120 g Rosenwasser und 10 g Weingeist, mit diesem Wasser werden die Ränder der Augen 3—4 mal befeuchtet oder Umschläge damit über die Augen gemacht. — Ein Stückchen Alaun von der Größe einer Bohne wird mit einer Tasse Milch gekocht und diese als Überschlag für die Augen gebraucht. Dieses einfache Mittel leistet oft vortreffliche Dienste.

113. Salbei als Heilmittel. Alte, eiternde Wunden, mit Absud von Salbei ausgewaschen oder überbunden, heilen sicher und schnell. Verschleimungen in Gaumen, Hals und Magen entfernt Tee von Salbei. Auch Salbei, den man wie Tee in Wasser und Wein absiedet und trinkt, reinigt Leber und Nieren. Kräftiger sind die genannten Wirkungen, wenn mit Salbei Wermut (halb und halb) vermengt und die Mischung als Tee zubereitet wird. Pulver dieser Heilpflanze, wie Pfeffer, Zucker und Zimt auf Speisen gestreut, leistet bei den vorgezeichneten Leiden dieselben Dienste wie der Tee.

114. Salbei für die Zähne. Man reibe, um die Zähne weiß zu erhalten, dieselben jeden Tag mit frischen Salbeiblättern ab und gurgle Mund und Rachen mit Salbeitee aus.

115. Gelenkrheumatismus. Man säet im Garten Leinsaat; wenn die jungen Pflanzen ungefähr 15 cm hoch sind, schneidet man sie ab und trocknet sie im Freien. Von diesen getrockneten Leinpflänzchen bereitet man einen Tee, der, täglich genossen, nach und nach die Schmerzen und mit ihnen die Krankheit beseitigt.

116. Gegen rote Nase. Täglich, morgens und abends, reibe man im warmen Zimmer den ganzen Körper mit nassem Handtuch ab. Abends füge man dem Wasser etwas Toiletteneſſig bei, der die Haut etwas stärker reizt. Nach dem abendlichen Waschen nehme man in die hohle Hand 2 Tropfen reines Wasser und 4 Tropfen gereinigtes Glyzerin und verreibe es an den Händen und dem Gesicht. Gegen aufgesprungene Lippen hilft Einreiben mit Glyzerin, Lippenpomade oder Olivenöl.

117. Gegen Nasenröte 2. Gegen Nasenröte empfiehlt sich sanfte Gesichtsmassage, von der Stirne abwärts über Nase, Wangen, Mund und Kinn. Jeder Gesichtsteil wird abends und morgens zwanzigmal nacheinander gestrichen, wodurch man eine gesunde Durchblutung der Gesichtshaut fördert.

118. Aufgesprungene Lippen. Gegen aufgesprungene Lippen ist das beste, sie beim Zähneputzen mitzubürsten, wodurch sich die Lippenhaut kräftigt. Beim Ausgehen muß durch die Nase geatmet werden, und der Mund möglichst geschlossen bleiben.

119. Gegen Mückenstiche. Man reibe die Stellen mit dem Safte eines Aloeblattes ein; nach fünf Minuten werden die Mückenstiche verschwunden sein.

120. Glatte Laken für unruhige Patienten. Das einzige, wirklich zweckmäßige Mittel, bei einem unruhigen Kranken das Bettuch glatt liegend zu erhalten, ist, das Bettuch, der Größe der Matratze entsprechend, in Art eines Bezuges zusammenzuheften und der Matratze überzustreifen. Ist das Tuch zu klein, so hefte man zwei zusammen und fertige daraus einen Bezug.

Ein Faltigwerden ist dann selbst bei einem Kranken, der sich viel umherwirft, ausgeschlossen, und dadurch macht sich die kleine Mühewaltung bezahlt.

121. Krebssuppen für Kranke. Für Personen, die an rheumatischen und gichtischen Beschwerden, an Lähmung und Krämpfen leiden, sind Krebssuppen sehr heilsam, weil sie Ammoniak enthalten, das die Ausdünstung der Haut vermehrt.

122. Gegen laufende Nase. Gegen das Laufen der Nase im Winter bilden Einatmungen von Wasserdampf ein gutes Mittel. Man bringt mittels einer Spiritusflamme in einem kleinen Kessel Wasser zum Kochen, stülpt über den Kessel einen Trichter und atmet den durch dessen enge Öffnung entweichenden Dampf abwechselnd durch jedes Nasenloch ein. Dies wird jeden Abend vor dem Schlafengehen 10 Minuten lang gemacht.

123. Preßnitzumschläge. Der Moment, wo beim Anlegen eines Preßnitzumschlages der kalte, nasse Umschlag mit der Haut in Berührung kommt, ist wohl jedem höchst unangenehm, und besonders Kinder empfinden davor ein solches Grauen, daß das Anlegen eines Umschlages, namentlich einer Rumpfpackung, immer auf große Schwierigkeiten und Widerstand stößt, wobei sich die kleinen Patienten oft leicht erkälten. Wenn man aber vor Anlegen des Umschlages die betreffenden Hautstellen recht rasch mit einem Frottierhandschuh oder Schwamm abreibt, der in Wasser von noch etwas niedrigerer Temperatur als der Umschlag getaucht wurde, so wird der Umschlag viel leichter ertragen. Die Haut ist bereits etwas abgekühlt, und der Chok, den die kalte Abreibung bewirkt, ist bei weitem nicht so schlimm als der, den der Umschlag auf die unabgekühlte Haut ausübt. Natürlich muß das Abreiben und Anlegen des Umschlags schnell hintereinander erfolgen.

124. Gegen Wadenkrampf. Den Wadenkrampf bekommt man nach Überanstrengung der Beine oder durch eine sogenannte unrechte Bewegung, und zwar letzteres insbesondere häufig im Schlaf. Durch Anspannen der Wade hört der Krampf sofort auf, und der Schmerz ist auch vorüber. Der Fuß, welcher im Stehen mit dem Beine einen sogenannten rechten Winkel bildet, braucht nur, nach vorn aufstehend, so weit man kann, angezogen werden, wozu keinesfalls fremde Kraft notwendig ist, sondern die in der Fußmuskulatur gelegene eigene Kraft genügt. Nur bei Kindern, die hierzu nicht die nötige Willenskraft haben, helfe man etwas nach, wobei aber absolut keine Gewalt anzuwenden, sondern mit möglichster Schonung vorzugehen ist. Hat man den Fuß in oben angegebener Stellung, so verbleibe man 1—2 Minuten darin und strecke das Bein, aber auch nur in der Weise, wie man sich dehnt, und versuche nachher, indem der Fuß wieder in die normale, rechtwinklige Lage zum Beine gebracht wird, ob sich der Krampf gelegt hat. Ist der Krampf noch nicht vorüber, so wiederholt man die Fußgymnastik. Nach zwei-, höchstens dreimaligem Wiederholen ist Krampf und Schmerz beseitigt resp. vorüber. Ein Hin- und Hergehen im Zimmer hilft meist sofort.

125. Keuchhusten. $^1/_2$ l Gerste wird aufgebrüht, damit sie gereinigt wird. Sodann setze man die Gerste mit genügend kaltem, etwa 2 l, Wasser aufs Feuer und lasse sie etwa 2—3 Stunden kochen. (An Stelle des verkochten Wassers fülle man anderes zu!) Nachdem die Gerste genügend ge-

kocht ist, seihe man sie durch ein feines Haarsieb und setze es nunmehr mit etwa ½ Pfund braunem Candis und etwas Pfefferminztee (5 Pf.) nochmals aufs Feuer und lasse es kochen, bis der Candis — unter stetem Umrühren — zergangen ist. Von dieser Masse gebe man dem Kinde alle Stunde etwa 1—2 Eßlöffel voll zu trinken. Sehr gut ist auch noch ein warmes, ¼ stündiges Vollbad, ein um den andern Tag. Dieses Mittel hält bei sonst gesunden Kindern die so gefürchteten Erstickungsanfälle meist fern, und verkürzt die Dauer der Krankheit ganz erheblich. Es ist sehr schleimlösend, und hat man nur aufzupassen, daß er entfernt wird. Außerdem ist dieser Saft sehr nahrhaft, so daß ein Abnehmen der Kinder selbst bei geringer Nahrungsaufnahme meist ausgeschlossen ist.

126. Veilchenessig. 1/10 l weingeistiger Akazienextrakt, 50 g Veilchenwurzeltinktur, 50 g dreifacher Rosenölweingeist, 50 g Eisessig, ¾ l destilliertes Wasser gut zusammenschütteln und in Flaschen mit Glasstöpsel aufbewahren.

127. Sommersprossenwasser. 75 g kristallisierten Borax löst man in 80 g Orangenblütenwasser und 80 g Rosenwasser. Täglich 4—5 mal die Sommersprossen damit betupfen.

128. Flüssige Luft gegen Muttermale. Flüssige Luft wird mit einem Stäbchen auf das Mal aufgetragen und dort 7—15 Sekunden belassen; feste Kohlensäure, von der je nach der zu behandelnden Fläche ein entsprechendes Stück abgeschnitten wird, bleibt etwas länger, 25—40 Sekunden, in Berührung mit den Geweben, die infolge Blutleere sofort hart und weiß werden. Nach einiger Zeit folgt verstärktes Zuströmen des Blutes (Hyperämie) und die Bildung einer Kruste. Eine solche Narbe bleibt zurück, aber sie verschwindet nach 14 Tagen.

129. Erstickungsgefahr beim Schwimmen. Es gehört nicht zu den Seltenheiten, daß selbst gute Schwimmer, ohne daß sich vorher ein Anzeichen bemerkbar gemacht hat, im Wasser plötzlich untergehen. Es handelt sich dabei um Erstickung. Dr. Revensdorf hat laut angestellten Untersuchungen festgestellt, daß der Wasserdruck, der auf dem Badenden lastet, an und für sich die Atmungsmechanik erschwert, weil die Bauchmuskulatur zusammengepreßt und das Zwerchfell hinaufgedrängt wird. Infolgedessen können sich die Lungen beim Einatmen nicht genügend ausdehnen. Dazu kommt eine durch die Schwimmbewegungen hervorgerufene beträchtliche Steigerung der Atmung. Ferner ist die alte Baderegel streng zu beachten, daß man nicht sofort nach dem Essen baden solle. In diesem Falle hat der Magen die Neigung, sich gegen das Zwerchfell hin auszudehnen und ebenfalls dessen Bewegungen zum Nachteile der Atmung zu hemmen. Alle diese Umstände können dazu beitragen, daß dem sich sicherfühlenden Schwimmer plötzlich der „Atem ausgeht" und all seine Schwimmkunst kann ihn nicht retten, weil er infolge des Erstickungsanfalls machtlos dem Element preisgegeben ist. Darum sollte auch der beste Schwimmer niemals allein ins tiefe Wasser gehen.

130. Schädigung der Haare. Man stecke das Haar nicht lose unter die Bademütze, sondern flechte es fest ein und berge es, um den Kopf gelegt, unter eine gut anschließende Gummimütze. Gleich nach dem Bade ist das Haar gut auszukämmen und zu bürsten und bis es vollständig trocken geworden ist, offen der Luft auszusetzen. Die Kopfhaut ist nach dem Bad tüchtig

mit wenig fettem Mandelöl einzureiben, dem man als Parfüm einige Tropfen Rosen- oder Bergamotteöl zusetzen kann.

131. Augenentzündung bei Neugeborenen. Bei neugeborenen Kindern wird eine Augenentzündung leicht durch zu grelles Licht, staubige Luft oder raschen Temperaturwechsel hervorgerufen. Man muß dann die Augen des Säuglings mit Watte reinigen und laue Umschläge machen.

132. Stütze für Schlittschuhläufer. Man nimmt einen etwa 1 m langen, 3—4 cm breiten, gerade geschnittenen Tuchstreifen beliebiger Farbe, für den sich die beim Schneider oder Tuchhändler umsonst erhältlichen dünneren Weberänder sehr gut eignen. Diesen Streifen legt man bandagenartig über den Strumpf an und befestigt das Ende des Streifens seitlich vom Spann mit einer gut schließenden englischen Sicherheitsnadel. Der Streifen muß so angelegt sein, daß er dem Fußgelenk einen festen Halt gewährt, darf aber nicht so gestrafft sein, daß er den Blutkreislauf hindert. Nun wird der Stiefel darübergezogen und so fest als angängig zugeschnürt. Damen und Kinder mit schwachem Fußgelenk würden hierdurch leichter auf Schlittschuhen stehen können und somit schneller laufen lernen.

133. Gerstenkörner. Eine häufig vorkommende entzündliche Anschwellung an den Augenlidern, welche namentlich oft bei Kindern auftritt, bezeichnet der Volksmund mit dem Namen „Gerstenkorn". Die Affektion beginnt mit Rötung und Schwellung einer engumschriebenen Stelle des Augenlidrandes. Dazu gesellen sich mehr oder minder heftige, prickelnde und stechende Schmerzen, häufig verbunden mit Lichtscheu und Tränenfluß. Nach einigen Tagen bildet sich auf der Höhe der Entzündung ein gelber Eiterpunkt, aus dem sich später unter lebhaften Schmerzen Eiter entleert. Bisweilen entstehen die Geschwüre im Lidknorpel. Man befördert die Erweichung des „Gerstenkorns" durch halbstündlich wiederholte warme Breiumschläge. Die Schmerzen werden gleichzeitig hierdurch bedeutend gemildert. Außerdem wende man 32° C Augenbäder an, die alle 3 Stunden, je 3 Minuten lang zu wiederholen sind. Das Gerstenkorn kehrt gern wieder, zuweilen folgt eins dem andern und es entsteht dadurch ein langwieriges, das Gesicht entstellendes schmerzhaftes Leiden. Die Ursachen liegen in der Regel in Allgemeinerkrankungen, „schlechten Säften", Bleichsucht, Skrofulose. Namentlich in den Entwicklungsjahren treten Rückfälle ein. Man bemühe sich, die Blutverhältnisse zu bessern; beschränke den Fleischgenuß und suche durch passende Diät die Säftemasse des Körpers zu heben. Viel Milch, daneben Obst und Gemüse, leichtes Weizenschrotbrot; dagegen sollten hierfür empfängliche Kinder keine Wurst, keine stark gewürzte Nahrung, keinen Tropfen Wein oder Bier erhalten. Man lege Wert auf die Hautausdünstung und die Atmungspflege und treibe, außer der Reinlichkeit, den Luftkultus, unter täglicher Bewegung in frischer, freier Luft. Dadurch heilen auch selbst bis dahin eingetrocknete, hartnäckig haftende Gerstenkörner. Man sorge für genügenden Stuhlgang und vermeide Erkältung, das andere besorgt dann die Natur.

134. Behandlung von Wunden. Bei Behandlung aller Verletzungen ist größte Sauberkeit erstes Gebot.

Zum Auswaschen von Wunden nehme man abgekochtes Wasser mit 2% Lysol-Zusatz.

Nicht saubere Leinwand kann sehr schädlich werden und ist deshalb zu vermeiden.

Bei jeder größeren Wunde ist es geboten, mittels Bandage die Blutzufuhr vom Herzen nach Möglichkeit zu hindern, doch darf eine solche, der Brandgefahr wegen, nicht länger als 4 Stunden liegen bleiben. Bei Anlegung einer solchen Bandage suche man die Wundränder möglichst zu nähern.

Angewärmtes Terpentinöl, welchem soviel Kampfer zugesetzt ist wie es aufnimmt, ist ein vorzügliches Mittel bei Schnittwunden.

Schienbeinwunden heilt man am raschesten mittels Auflegen des Häutchens von frischen und frisch geöffneten Eiern.

Mittels Kollodium, was nach 2 Tagen nochmals zu erneuern ist, lassen sich Wunden luftdicht verschließen, was die Heilung außerordentlich befördert.

Ein vorzügliches Wundenheilmittel liefert der klebrige aromatische Überzug der Knospen der Balsampappel, den man mittels Spiritus in der Sonne auszieht. Ein kleiner Zusatz von Perubalsam erhöht dessen Wirkung.

Das Auswaschen der Wunden mit Arnikawasser befördert deren Heilung.

Auch mit Wasser verdünnter Honig ist zu dem Zweck sehr zu empfehlen.

Mit Honigpflaster bedeckte Wunden heilen gut und rasch.

Kleine Schnittwunden beklebt man möglichst sofort mit englisch Pflaster, und man sucht dabei die Wundränder zu nähern, um ein Ausblutenlassen der Wunde zu verhindern.

Wunden an zarten Stellen, wie z. B. Lippen, beklebt man am besten mit dem Häutchen im Innern der Eierschalen.

Bei Schlagaderverletzungen ist in erster Linie an Verschluß, und sei es auch vorläufig nur mit dem Daumen zu denken, bis ein Arzt zur Stelle ist, der in diesem Falle und bei allen größeren Wunden absolut nötig ist.

135. Leinsamen. Der Leinsamen heilt Bronchial- und Lungenkatarrhe. Man brühe ihn auf und lasse ihn 2 Stunden langsam kochen, seihe ihn durch und versüße den Tee mit Kandiszucker. Die Rückstände werden noch zu heißen Umschlägen verwendet.

136. Kaltwasserkuren für ältere Personen. Ungemein viel verbreitet ist die Ansicht, daß eine Kaltwasserkur für ältere Leute gefährlich sei, und daß für diese lediglich die Anwendung lauer Bäder oder Douschen in Betracht kommen. Diese Ansicht ist irrig! Gewiß, es verträgt der wärmearme Körper eines älteren Menschen das kalte Wasser nicht in dem Maße wie in der Jugend, wo der über genügend Eigenwärme verfügende Körper sich unbeschadet längere Zeit dem kalten Wasser aussetzen kann. Trotzdem ist auch für ältere Leute die Anwendung des kühlen Wassers (10—14° C) nützlich. Nicht das Lebensalter, nicht nur auch die Konstitution des Menschen ist maßgebend für eine Wasserkur, sondern die Art und Weise der Ausführung der Wasseranwendung ist das wichtigste. Selbst, wenn der Blutdruck infolge von Gefäßentartungen, wie das im Alter häufig der Fall ist, verändert ist, können sich ältere Leute bei täglicher Einwirkung des kalten Wassers auf ihren Körper leistungsfähig und genußfreudig erhalten. Laue Bäder und

Waschungen nützen gar nichts. Nur durch kühle Waschungen erzielen wir Lebensreize, d. h. wohltuendes Wärmegefühl durchströmt den Körper. Allerdings müssen derartige Waschungen von ganz kurzer Dauer sein und hat ein kräftiges Frottieren des Körpers sofort zu folgen. Nur bei großer Blutarmut, wenn sich nach dieser Prozedur der Körper nicht schnell genug erwärmt, verzichte man auf dieses verjüngende Mittel.

137. Schlangenbiß. In einzelnen Gegenden Deutschlands sind die Kreuzottern noch in erschreckender Menge vorhanden. So wurden in der kleinsten Amtshauptmannschaft Sachsens (Oelsnitz) in 5 Jahren über 13 500 Kreuzottern zur Erlangung einer Prämie abgeliefert, und andere Bezirke haben ähnliche Zahlen aufzuweisen. Trotz der Häufigkeit dieser Giftschlange, die übrigens in ganz Deutschland zu Hause ist, und zu welcher sich noch im südlichen Bayern die viel giftigere Sandviper gesellt, kommen doch nur verhältnismäßig selten Schlangenbisse vor. Zur Vorbeugung und Beruhigung ängstlicher Gemüter möchte ich daher hier drei Tatsachen feststellen. Erstens ist nachweislich noch niemand am Kreuzotternbiß gestorben. Zweitens kann schnelle und zweckmäßige Hilfe die schlimmen Folgen des Kreuzotternbisses auf ein geringes Maß herabmindern. Drittens ist es zweckmäßig, die Kreuzottern von den giftlosen Schlangen unterscheiden zu können. Haben wir wirklich das Unglück, gebissen zu werden, so tröstet uns die Gewißheit, daß es zum Schlimmsten nicht kommen kann. Das Aussaugen der Wunde ist nicht zu empfehlen, dagegen das sofortige und anhaltende Ausdrücken derselben. Wer ein reinliches und scharfes Messer bei der Hand hat, wird die Wunde etwas erweitern, damit er sie um so leichter ausdrücken kann. Durch Waschungen mit Salmiakgeist oder verdünnter Karbolsäure wird das Gift in den Wunden zerstört. Der Genuß von Kognak ist deshalb zu empfehlen, weil er die Herztätigkeit belebt und das Blut rascher kreisen läßt. Der Gebissene muß also sofort das Schlangengift möglichst vollständig herauszudrücken suchen. Bei solcher Behandlung schwinden in einigen Tagen die Schmerzen, und die Anschwellung verliert sich allmählich. Der Kranke muß sich einige Zeit Ruhe gönnen, damit das angeschwollene Glied nicht unnötig Schmerzen verursacht. Was nun den dritten Punkt betrifft, so ist es am ratsamsten, an lebendigen Schlangen oder guten Spirituspräparaten sich genau über das Aussehen unserer Schlangen zu belehren. In mehreren Gegenden Deutschlands ziehen Männer mit lebendigen Schlangen herum, die es sich zur Aufgabe machen, über die Schlangen richtige Kenntnisse zu verbreiten. Diese Leute zu hören, versäume man ja nicht. Bemerkt sei noch, daß man die harmlose Ringelnatter am besten an den gelben oder weißen Flecken (Bäckchen) am Kopf erkennt, und die zwar bissige, aber giftlose Haselotter (glatte oder österreichische Natter, Schlingnatter) von der Kreuzotter dadurch zu unterscheiden ist, daß bei ersterer der Schwanz sich plötzlich zuspitzt, bei der letzteren aber sich allmählich verjüngt. Der Kopf trägt bei beiden zwei nach außen geöffnete, schwarze Bogen, und beide tragen auf dem Rücken die schwarze Zickzacklinie; nur ist sie bei der Kreuzotter vollständig und regelmäßig, bei der Schlingnatter aber unvollständig und aus Punkten zusammengesetzt. Die giftlose Würfelnatter tritt nur in einem kleinen Teile Deutschlands, die sehr giftige Sand-

viper kommt, wie bereits erwähnt, im südlichen Bayern, und eine der Kreuzotter ähnliche Giftschlange bei Metz vor.

138. Gegen kalte Füße. Wer an kalten Füßen leidet, tut wohl daran, sich für 15 Pf. ein Paar Kneippsche Einlege-Sohlen für die Schuhe zu kaufen. Sie sind leicht, nehmen wenig Platz ein und drücken nicht. Sie sind aus feinstem Strohgeflecht, das nach oben zu noch mit einer feinen Flanell-Lage gesichert ist. Ihre gesundheitliche Wirkung ist vortrefflich.

139. Vorzügliches Mundwasser. 80 g grob gestoßenen Anis, 20 g grob gestoßene Nelken, 20 g grob gestoßene Guajakholz, 20 g grob gestoßenen Zimt, 5 g grob gestoßene Kochenille, 1 g grob gestoßene Vanille und 10 g Pfefferminzöl werden in einem Glasgefäß gemischt, mit 540 g rektifiziertem Spiritus und 460 g Wasser übergossen, 1 Tropfen Rosenöl (dies ist auch entbehrlich) hinzugefügt und dann tüchtig durchgeschüttelt. Diese Mischung läßt man etwa 10 Tage unberührt stehen, filtriert sie dann durch Fließpapier mittels eines Glastrichters, bis sie klar ist und gießt noch etwas verdünnten Spiritus und zuletzt 1 Tropfen Ambratinktur hinzu.

140. Krankentransporte. Eine Kranke, die jahrelang durch ernstes Leiden beständig ans Krankenlager gefesselt gewesen und nur ab und zu das Bett gegen das Sofa vertauscht hatte, sollte zur Erholung auf das Land gebracht werden. Zur Sommerfrische war ein zwischen See und Strom idyllisch gelegenes Fischerdorf gewählt. Eine Wagenfahrt verbot sich von selbst, da beständige, starke Erschütterungen vermieden werden mußten, und die Kranke ein langes Sitzen nicht ausgehalten hätte. Der Ort war auch durch Dampferfahrt auf dem Flusse zu erreichen. So wurde denn beschlossen, einen Extradampfer zu mieten und die Kranke zum Dampfer und von demselben mittels Sänfte zu schaffen. Die Haltestelle des Dampfers in der Stadt war von der Wohnung nur wenige Minuten entfernt, und im Fischerdorf war ein ebener Weg von ungefähr 15 Minuten zurückzulegen. An jeder Seite eines bequemen Schaukelstuhles wurden 3 lange, sehr kräftige Stangen befestigt, so daß sie vorn und hinten gleich weit überstanden. Der Stuhl wurde dabei in eine stark nach hinten übergebogene Lage gebracht, zum Halt der Füße wurde in geeigneter Höhe und Länge ein Trittbrett festgebunden. Zum Schutz für die Politur des Stuhles wurden die Stellen, die mit den Stangen in Berührung gekommen wären, vor dem Befestigen derselben mit weichem, kräftigem Leinenzeug mehrfach umwickelt. In dieser mit Kissen und Decken behaglich eingerichteten Sänfte ruhte die Kranke erträglich, zumal ihre Stellung, dank der weit nach hinten übergebogenen Lage des Stuhles, eine mehr liegende als sitzende war. Die Sänfte wurde von zwei kräftigen, gleich großen Soldaten, denen das Gehen im gleichen Schritt und Tritt schon zur Gewohnheit geworden war, mit Hilfe von Gurtbändern getragen. Erst auf dem Dampfer selbst setzten sie die Sänfte ab, und nun wurde die Kranke auf ihrem bequemen Liegestuhl gebettet. Beim Tragen entstand eine leicht schaukelnde Bewegung, die auf die Kranke eine einschläfernde Wirkung ausübte, so daß ihr bald die Augen zufielen und sie nichts sah und hörte von dem, was um sie her vorging. Die Kranke hatte diese Übersiedelung und die damit verbundenen Anstrengungen ohne üble Folgen überstanden. Die übergroße Müdigkeit und

ftigeren Schmerzen, die natürlich unausbleiblich waren, verloren sich nach
igen Tagen vollster Ruhe. Weiter wurde ein Krankentransport folgender-
ßen ermöglicht: Es wurde ein großer Omnibus bestellt, der ungefähr
anzig Personen in sich hätte aufnehmen können. Der Boden zwischen
n beiden Längssitzen wurde mit einer hohen Strohschicht bedeckt, hier-
er ein Plan ausgebreitet, dann 3—4 Unterbetten darüber gelegt, so daß
s hierdurch entstehende Lager gleiche Höhe mit den Sitzbänken hatte.
ztere wurden mit Decken belegt, und zwischen ihnen fand die Kranke
f dem beschriebenen, durch Kissen und Plaids ganz einladend aus-
jenden Ruhebett eine weiche und bequeme Ruhestätte. Der Weg
ßte durch die Stadt genommen werden, der Wagen hatte vor ihren
ren sehr böses und gefürchtetes Pflaster zu passieren. Das Lager tat
ne Schuldigkeit und hielt die Erschütterungen genügend ab. Die Kranke
klärte später, dieser Transport sei minder anstrengend gewesen als
r vorige, dank der überaus bequemen Lage, in der die müden Glieder
) nach Belieben recken und strecken konnten.

141. Die Sehkraft zu stärken. Ein vorzügliches Mittel zur Stär-
ng und Erhaltung der Sehkraft ist die Gewohnheit, sowohl die Augenlider
s auch die Augenbrauen und Schläfengegend täglich, am besten unmittelbar
r dem Schlafengehen, mit kaltem Wasser zu befeuchten. Es gibt in der
rt nichts, was die Nervenkraft des Auges mehr und dauernder stärkt und vor
lutüberfüllung (der Hauptursache der meisten Augenübel) sicherer
ützt, als dieses einfache und unschuldige Mittel. Man bediene sich dessen
ehrmals des Tages, wenn das Auge vielleicht gerade schwächende An-
engungen zu bestehen hat. Alle anderen Erhaltungs- und Stärkungsmittel
s Sehvermögens wende man nur nach Rücksprache mit einem Arzte an.

142. Heiserkeit. Heiserkeit ist keine eigentliche, selbständige Krankheit,
ndern ein Krankheitssymptom, ein Anzeichen dafür, daß eine Veränderung,
t abnormer, krankhafter Zustand an den Kehlkopf und Luftröhre ausklei-
nden Schleimhäuten und Organen vorliegt. Bei der Heiserkeit erscheint
e Stimmgebung erschwert und beeinträchtigt, die Stimme rauh, schwan-
nd oder abgeschwächt. Die Stimmbänder im Kehlkopf haben ihre natürliche
chwingungsfähigkeit, mittels deren sie die Stimme und reine Töne erzeugen,
ngebüßt, eine Folge von Verdickungen, Auflagerungen, Substanzverlusten,
hmung der Spannkraft der Muskeln und Nerven. Meistens bleibt Heiser-
t nur eine vorübergehende Erscheinung, seltener wird sie dauernd. Im
teren Falle darf man eine frische Entzündung an den Stimmbändern an-
hmen. Schleimmassen werden in abnormer Menge von der häutigen
skleidung der Stimmbänder abgesondert, oder haften an den Stimm-
ndern. Wenn sie fühlbar belästigen, geben sie Anlaß zum Versuch, sie durch
chtes Husten oder Räuspern auszustoßen. Bei andauernder Heiserkeit
legen sich die Stimmbänder im ganzen zu verdicken, eine Folge langwieriger
nkhafter Prozesse. Auch sind dann wohl Geschwüre, Substanzverluste,
rhanden, oder gar kleine Wucherungen und Geschwülste. Diese chronischen
auernden Formen der Heiserkeit finden sich häufiger bei Personen, welche
el und laut zu reden berufsmäßig gezwungen sind, wie Advokaten, Parla-
ntarier, Lehrer, Geistliche, Offiziere. Der Ursprung der chronischen Heiser-

keit kann jedoch auch nervöser Natur sein, Erschlaffung der Stimmbänder ohne sichtbare äußere Veränderungen.

Zur Beseitigung der Heiserkeit, Herbeiführung der gesunden Stimmgebung, gehört vor allem Ruhigstellung des angegriffenen Stimmorgans, namentlich möglichstes Unterlassen des vielen und lauten Sprechens, Vermeiden jeder nicht dringend nötigen Anstrengung im Gebrauch der Stimme. Dieses Verhalten muß befolgt werden bis zur Heilung und, wo Neigung zur Heiserkeit besteht, auch vorbeugend, um erneuten Ausbruch des Übels zu verhüten. Feuchte Einpackungen des Halses, einige Zeit fortgesetzt, leisten daneben oft gute Dienste, ebenso der Aufenthalt in gut gelüfteten, warmen, staub- und rauchfreien Zimmern, wenn kalte, bewegte, staubige Luft den Aufenthalt draußen verfänglich erscheinen läßt. Die Entzündung würde durch Berührung mit zu kalter, stauberfüllter Luft beim Einatmen verstärkten Reiz erfahren. Bei ungünstiger Witterung trage man im Freien daher einen Respirator vor Mund und Nase zum Schutze. Selbstverständlich wird man auch dem Rauchen entsagen und raucherfüllte Gelasse zweckmäßig meiden. Schädlich pflegen ebenfalls auf das Befinden des Kehlkopfes brennend scharfe Gewürze und alkoholische Getränke zu wirken. Eine Schwitzkur im Bett nützt in der Regel auch gegen Kehlkopfkatarrh, wie der Gebrauch kohlensäurehaltiger Getränke.

Meistens wird man mit diesen Verhaltungsmaßregeln rasche Heilung erzielen bei einfacher, vorübergehender Heiserkeit. Sieht man indessen keinen Erfolg davon, so soll man das Übel nicht chronisch werden lassen, es jedenfalls von vornherein nicht als leicht und harmlos betrachten. Vielmehr empfiehlt es sich alsdann dringend, bald einen sachverständigen Arzt zu Rate zu ziehen und mit Hilfe des Kehlkopfspiegels sich untersuchen zu lassen, um die möglicherweise schwereren Ursachen des Leidens: Geschwüre, Geschwülste, festzustellen oder auszuschließen, vor allem jedoch eine energischere Behandlung nach Erfordernis einzuleiten.

143. Ratschläge für das Krankenzimmer. Nie rede man einen Kranken plötzlich an oder stelle seine Erwartung auf die Folter, ebenso lasse man ihn nie lange auf etwas warten. Lärm und Geräusch, das den Kranken aufregt oder sein Gehör anspannt, ist ihm besonders schädlich. Nichts erfreut denselben mehr als ein frischer Blumenstrauß, dieses sollten sich Krankenbesucher besonders merken. Man zeige dem Kranken keine Nachlässigkeit und Unschlüssigkeit, sonst nötigt man ihn, seine Gedanken selbst anzustrengen, es muß der Eindruck auf ihn gemacht werden, daß man weiß, was man will. Einem Genesenden biete man Abwechslung, auch hindere man ihn nicht an kleinen Handarbeiten, wenn ihm diese Freude machen. Die richtige Krankenpflege verlangt viel Geschicklichkeit, sie ist ebenso wichtig wie die Medizin.

144. Gute Luft im Krankenzimmer. Zimmer, die vermöge ungenügend möglicher Lüftung nicht gut erfrischt sind, bringt man durch feingemahlenen Kaffee, den man auf eine Schippe mit Holzkohlen schüttet und darauf verdampfen läßt, zu reiner und wohldurchdringender Atmosphäre.

145. Ursache von Haarausfall. Bereits 1910 hat der Pariser Arz Dr. Jacquet auf Grund von zahlreichen Beobachtungen die Theorie aufgestellt daß der Haarausfall in Zahnleiden seinen Ursprung haben kann. Erfahrungen

Dr. Rousseau-Decelle machte, haben dieser Theorie neuerdings starke
veiskraft verliehen. Dieser Arzt fand unter 70 Fällen von Haarausfall, die
n den letzten 2 Jahren an der Jacquetschen Klinik beobachtete, 25, bei denen
Leiden auf eine Zahnkrankheit zurückzuführen war. Es handelte sich dabei
Zahnwurzelcysten, Wurzeleiterungen, Entwicklung des Weisheitszahnes
. Auf zahnärztliche Behandlung hin trat in 19 von den 25 Fällen Heilung
Haarausfalles, d. h. völliges Wachstum der Haare in relativ kurzer Zeit
in 11 Fällen nach 8—14 Tagen, in 5 Fällen nach 4—6 Wochen und nur
3 Fällen nach längerer Zeit, 2—3 Monate nach der Zahnbehandlung.
er 9 Fällen von Haarausfall infolge Entwicklung des Weisheitszahnes waren
n Nacken aufgetreten. In einer Anzahl veralteter Fälle von Haarausfall,
jahrelang jeder ärztlichen Behandlung getrotzt hatten, schwand die Krank-
unmittelbar nach der Zahnbehandlung.

146. Haarkräuselwasser. 7,5 g Tragantpulver werden mit 100 g
rit, in welchem vorher 5 Tropfen Rosenöl gelöst worden sind, durch Reiben
einem Mörser gelöst, worauf man 200 g Wasser zusetzt.

147. Noch ein Walnußextrakt zum Haarfärben. Die grünen
ßschalen, welche die Wälnuß umgeben, enthalten einen gerbstoff-
igen Farbstoff, welcher entweder durch Extraktion oder durch bloßes
kochen entzogen werden kann. Man zerkleinert die Nußschalen und kocht
3—4 Stunden lang mit Wasser, wonach man eine dunkelbraune Flüssigkeit
ält, die man bis zur Dickigkeit einkocht, dann die doppelte Menge Öl oder
t hinzugibt und bei schwachem Feuer so lange eindämpft, bis die Flüssig-
resp. das Wasser verdampft ist, wonach man ein dunkelbraunes Öl resp.
t erhält, welches als Grundmasse zum Färben der Haare ver-
det wird.

148. Haarwuchsmittel sind die Blätter der Aloe. Man schneide
efähr ein daumenlanges Stück von einem Blatte ab, spalte es voneinander
reibe die betreffenden kahlen Stellen oder auch die ganze Kopfhaut damit
Der Saft wirkt sehr angenehm kühlend und hat auch noch die gute Eigen-
ft, fettigem Haar eine vorübergehende Trockenheit und Steifheit zu geben.
Zeitraum von 2 zu 2 Wochen angewendet, wird man bald die Wirkung
ren; man gönne aber auch der Pflanze Zeit zum Wachstum und schneide
daß ihr immer 3 Blätter verbleiben; sie wächst ziemlich rasch, liebt aber
e Sonne.

149. Bienen- und andere Insektenstiche. Man reibe die gestoche-
Stellen mit Baumöl gut ein oder befeuchte sie mit einer Mischung von
eil Salmiakspiritus, 2 Teilen Weinessig und einigen Tropfen Lavendelöl.

150. Wanzen- und Wespenstiche. Man lege ein Stück in Wasser
nfte Seife auf die verwundete Stelle, so wird sich der Brennschmerz
mildern, auch die starken Anschwellungen verhindern. Ein ebenso
es Mittel gibt es gegen Bienen- und Wespenstiche. Man nehme
eine Zwiebel oder Schalotte, schneide sie durch und drücke sie auf
Stich, so ist der Schmerz sofort verschwunden, ohne Schwellung zu
erlassen.

151. Koniferenduft. Man stellt sich ihn im Zimmer leicht her
einen Liter kochendes Wasser, in das man einen Teelöffel Terpentin-

öl träufelt. Dieses Mittel ist besonders für Krankenzimmer sehr zu empfehlen; bei Brustkranken ist bald die günstige Wirkung zu bemerken.

152. Alten Leuten das Bücken leicht zu machen. Man bediene sich, wenn man etwas vom Fußboden aufheben will, einer langen Schere, einer Art verlängerter Salatschere. Diese besteht aus zwei Griffen, welche die zu dem Körper passende Länge haben und unten mit einem Holzlöffel und einer kleinen stählernen Gabel versehen sind. Mit dieser Schere, die nach der Anweisung vom Tischler gearbeitet wird, vermag man alles, auch das Kleinste und Feinste, vom Fußboden aufzuheben. Für alte Leute, überhaupt für alle, denen das Bücken schwer fällt, ist der beschriebene Gegenstand als gutes Weihnachtsgeschenk zu empfehlen.

153. Zahnpflege der Kinder. Für die Jugendlichen, die Kleinen und Kleinsten ist eine rationelle Zahnpflege unerläßlich. Denn die Gesunderhaltung der Milchzähne bietet eine wesentliche Garantie für die gesunde Entwicklung der zweiten, der bleibenden Zähne. Ein Kind, dessen Milchzähne einer aufmerksamen Beachtung und sorgsamer Pflege unterzogen worden sind, wird im späteren Leben viel weniger den Zahnarzt in Anspruch zu nehmen brauchen als ein Mensch, dessen Milchzähne man außer Fürsorge ließ. Nicht selten veranlassen scheinbar unwesentliche Defekte der ersten Zähne schlimme, später nur mit großer Mühe und vielen Unbequemlichkeiten zu beseitigende Zahnübel. Von dem Gedanken an die hohe Bedeutung einer rationellen Kinderzahnpflege ausgehend, hat man seit einigen Jahren mit einer regelrechten zahnärztlichen Aufsicht und Pflege der Kinder in unseren Volksschulen vieler Städte begonnen. Ein sehr erfreulicher Fortschritt in der Volkshygiene!

Für das Wohlergehen der Kinder in ihren ersten Lebensjahren Sorge zu tragen ist und bleibt Sache der Mutter, von deren Aufmerksamkeit die Gesunderhaltung der Kleinen in erster Linie abhängt. Der Mutter liegt es ob, ihr Augenmerk auf die Pflege der Milchzähne ihrer Jüngsten zu richten. Es kann nicht dringend genug darauf hingewiesen werden, daß der Karies der Milchzähne, das heißt der beginnenden Fäulnis, mit allen zu Gebote stehenden Mitteln entgegengewirkt werden muß.

Unterzieht man aus guten Gründen bereits den Mund der zahnlosen Säuglinge einer sorgsamen, regelmäßigen Reinigung, um einer Fäulnis der Milchreste im Munde vorzubeugen, so muß nach Durchbruch der Milchzähne das gleiche Reinlichkeitsprinzip für Mund und Zähne unaufhörlich durchgeführt werden. Denn nur durch peinlichste Sauberkeit kann dem Ausbruch der Zahnkaries wirksam entgegengearbeitet werden. Im zartesten Alter bildet eine leichte Borwasserlösung — eine Messerspitze Borax auf ein Glas Wasser — das beste Mundspülwasser, das nach jeder Mahlzeit und besonders abends gebraucht werden sollte. Später nehme man dann einige Tropfen Wasserstoff-Superoxyd auf ein Wasserglas voll lauwarmen Wassers zum Ausspülen des Mundes und zur Reinigung der Kinderzähne. Morgens und abends müssen die Milchzähne, genau wie die bleibenden, mit einer weichen Bürste senkrecht von oben nach unten — nicht von einer Seite zur andern! — gebürstet werden. Auch die winzigsten Speisereste sind aus den Zahnlücken zu entfernen, um eine Fäulnisbildung zu vermeiden.

Sind die Milchzähne ausgewachsen, so tun die Eltern gut daran, bereits e Zähne ihrer 4—5 jährigen Kinder wenigstens zweimal im Jahr von einem wissenhaften Zahnarzt untersuchen zu lassen. Die Karies, die in drei- figer Entwicklung die dreischichtige Masse der Zahnsubstanz nach und nach rchfrißt, ist in ihrem Anfangsstadium, das schmerzlos und daher nur vom ahnarzt zu erkennen, noch durch sorgfältige Behandlung aufzuhalten und nzudämmen. Später, wenn sich erst Zahnschmerzen einstellen, hat die áulnis bereits den dritten Grad erreicht und die Zahnmasse bis auf den Nerv rchgefressen. Auch dann sollte man den Milchzahn, wenn noch möglich, ombieren und nicht ohne triftigen Grund — Wurzelentzündung usw. — sziehen lassen. Die Erhaltung der Milchzähne ist so wichtig, weil ihre Sub- nz mit zum Aufbauen der bleibenden Zähne beiträgt. Daher wird ein ind, dessen Milchzähne bereits die Anfänge der Karies aufweisen, häufig ch minder widerstandsfähige bleibende Zähne bekommen als ein Kind mit rgsam gepflegten, gesunden Milchzähnen.

154. Herzschmerzen und nervöses Herzklopfen. 1. Man legt ein kaltes Wasser ausgewundenes Tuch auf das Herz. 2. Man mache sofort n warmes Fußbad. 3. Man lege einen Umschlag von Weichquark (weißem äse) auf den Magen — nicht auf das Herz. Bei solchen Zufällen ist Öffnen r Kleidung und ruhige Lage immer von großem Nutzen.

155. Sprenfäckchen bei langwierigem Krankenlager. Wenn tere Leute und auch andere Kranke eine Zeitlang bettlägerig sind, besonders Rückenlage aushalten müssen, so stütze man sie unter den Knien mit einer eichen Rolle, am besten mit einem leinenen Sprenfäckchen. Es ist dies eine oße Erleichterung, der Patient ruht dann richtig aus. Auch werden solche ssen, unter den Ellenbogen und Vorderarmen angebracht, Wunder wirken.

156. Anwendung kalter Kompressen. Es diene zur Regel, eder eine Eisblase noch einen heißen Umschlag (wie bei den häufigen allenkoliken) direkt auf die Haut zu bringen, ohne ein wollenes Flanellstück nterzulegen! Diese Maßregel erst macht die Anwendung der betr. Kom- essen richtig wirksam und für den Patienten angenehm und gefahrlos.

157. Hygiene noch nicht schulpflichtiger Kinder. Gute Vorschrif n über die häusliche Hygiene der Kinder im vorschulpflichtigen Alter gibt rivatdozent Dr. Nöggerath (Berlin). Täglich soll das Kind warm abge- aschen und täglich, mindestens zweitäglich, ein warmes Reinigungsbad er- alten. Die Temperatur des letzteren soll 33—35° betragen, und bei den schungen gehe man erst gegen Ende des Spielalters auf Zimmertemperatur d bei kräftigen, nicht nervösen Kindern auf Wasserleitungstemperatur runter. Die Dusche ist verboten. Die Nägel sind täglich zu reinigen und rz zu halten, weil durch den Nagelschmutz ansteckende Krankheiten verbreitet rden können. Die Haare sind mehrmals am Tage gut durchzubürsten, ch ist das Waschen des Haarbodens nicht zu vergessen. Die Zähne sind ch jeder größeren Mahlzeit mit einer nicht zu harten Bürste zu reinigen. n Zeit zu Zeit lasse man den Zahnarzt nachsehen, damit kleine Schäden ort repariert werden. Denn das früher beliebte Ausziehen der Milchzähne nicht mehr berechtigt, seitdem wir ihre Bedeutung für die Entwicklung r Kiefer und des bleibenden Gebisses kennen. In der Wohnung ist das

bestgelegene Zimmer den Kindern möglichst lange zum Aufenthalt anzuweisen; wenn ein Balkon, eine Veranda da ist, gehören auch diese den Kindern. In diesem Zimmer soll alles hell sein: die Tapeten, der Wandanstrich und die Möbel, es sei einfach, sauber und gut ventilierbar, dann wird die Desinfektion bei ansteckenden Krankheiten erleichtert. Im Kinderzimmer soll die Temperatur 17—18° betragen; dort, wo die Kinder schlafen, soll sie nicht unter 15—16° sein. Das Schlafen bei offenem Fenster ist nur älteren, gesunden Kindern erlaubt, und es muß dafür gesorgt werden, daß die Außenluft sie nicht direkt treffe. In Epidemiezeiten soll man die Kinder besonders beobachten und auch bei scheinbar leichten Störungen den Arzt früh zuziehen, namentlich sollen Kinder früh an die Untersuchung des Mundes und Rachens gewöhnt werden, auch bringe man ihnen früh das Gurgeln bei.

158. Speise für nervösen Magen. Hier das Rezept dazu: 1 Löffel gehäuft voll Haferflocken werden in 2 Löffel Wasser 12 Stunden eingeweicht. Kurz vor dem Essen vermischt man diese Haferflocken mit 1 Löffel Chamermilch (in jeder Apotheke zu haben) und dem Saft einer halben Zitrone, rührt dies tüchtig zusammen, bevor man vermittels einer Apfelraffel 2—3 gewaschene, ungeschälte, aber von Stiel und Blüte befreite Äpfel hineinreibt. Nach Belieben kann man 1 Löffel voll geriebene Nüsse oder Mandeln mit unter die Speise mengen. Sind keine Äpfel mehr vorhanden, so können Dörrobst (Aprikosen, Zwetschgen, Birnen, Feigen usw.) verwendet werden. Dörrobst muß vorher gut gewaschen 12—24 Stunden eingeweicht sein, dann kurz gekocht und fein gewiegt werden.

159. Wachs als Schutz gegen Geräusche. Bei nervösen Leiden, besonders auch bei Schlaflosigkeit zeigen die Patienten eine krankhafte Reizbarkeit in bezug auf Geräusche jeder Art, die sich leider bei dem engen Zusammenwohnen in der Großstadt nicht beseitigen lassen. Da gibt es ein einfaches Mittel, sich Ruhe zu verschaffen. Man kaufe in der Drogenhandlung reines, weißes Wachs, wie man es auch zum Plätten verwendet. Davon macht man sich zwei kleine Kugeln, die vorn etwas spitzer sind, und stecke in jedes Ohr eine davon, und zwar derart, daß der breitere Teil außen bleibt, damit das Wachs nicht zu tief hineinkommt. Die Hauptsache ist außen ein guter Verschluß der Ohröffnung. Anfänglich muß man sich allerdings erst an die verschiedenen Geräusche des Blutes gewöhnen, bald aber stören diese nicht mehr und man kann sich einer wohltätigen Ruhe erfreuen. Es tut auch schon gut, ein Ohr mit Wachs zu versehen und sich auf das andere zu legen. — Auch nicht nervösen Menschen, die sich ein Stündchen ungestörter Mittagsruhe erfreuen wollen, tut dieses Mittel gute Dienste.

160. Ausnehmen der Mandeln. Es gilt jetzt als ein allgemein empfehlenswertes Verfahren, bei Kindern, die zu Halskrankheiten neigen, schon im frühen Alter die Mandeln zu entfernen. Das geschieht freilich niemals restlos, da sich daraus bedenkliche Folgen ergeben würden. Durch die operative Verkleinerung der Mandeln aber wird eine Anfälligkeit für entzündliche Erkrankungen erheblich herabgesetzt. Dennoch ist es nicht ratsam, das Herausschneiden der Mandeln unterschiedslos bei jedem Kinde vorzunehmen. Schon der Umstand muß zur Vorsicht mahnen, daß der eigentliche Zweck der Mandeln und ihre Bedeutung für den Körper bisher immer noch

ıbekannt geblieben ist. Einerseits werden die Mandeln als Eintritts- ıd Ausgangspforten ansteckender Keime betrachtet, demzufolge teils als chutzmittel gegen Erkrankungen, teils als eine Gefahr angesehen; ferner eht man in ihnen den Sitz oder die Aufspeicherung der weißen Blutkörperchen. ür das Kindheitsalter sind die Mandeln nach der Ansicht von Pro- ssor Mackenzie als Ganzes wichtig. Sie erreichen ihre volle Entwicklung ı Ende des ersten Lebensjahres und nehmen vom reifen Alter an ab. In anchen Fällen kann selbst bei verdickten Mandeln ihre allmähliche Ver- einerung ohne Schaden von der natürlichen Entwicklung erwartet werden. esonders widerrät Mackenzie die Entfernung der Mandeln bei allen Per- onen, die in ihrem Lebensberuf auf ihre Stimme angewiesen sind.

161. Ebereschenmus gegen die Ruhr. Es ist wunderbar, daß ein einfaches Mittel bei einer so schweren Krankheit, die schon so manches pfer gefordert, so schnelle und gründliche Heilung bringt. Es wäre darum ı wünschen, daß dies vorzügliche Mittel gegen rote Ruhr, das „Ebereschen- ıus", in weitesten Kreisen bekannt würde.

162. Trockenkur gegen Schnupfen besteht in der „Austrocknung" des atarrhs. Der englische Arzt Dr. Williams nahm während eines starken chnupfens 24 Stunden auch nicht einen Tropfen Flüssigkeit zu sich und ntging dadurch nicht nur den üblichen Verschlimmerungen, sondern auch er „Fluß" ließ merklich nach. Er setzte diese Kur noch 24 Stunden fort, und as katarrhalische Leiden war verschwunden. Seinen Patienten verordnete r. Williams Brot oder eine konsistente Mehlspeise mit etwas Butter, Vege- abilien, Weißfische und weiße Fleischnahrung, leichte Puddings und ge- rocknete Früchte. Eine totale Abstinenz ist zwar am wirksamsten, doch wird er Erfolg durch einen Teelöffel Tee oder Milch zum Frühstück oder Abend- rot nicht beeinträchtigt. Ein Wiener Kliniker hat diese alte diätetische Methode ıit guten Resultaten wieder eingeführt.

163. Rotlichtbestrahlung gegen Pocken. Sie hat sich bei einer anzen Reihe entzündlicher Hautkrankheiten, am besten bei Behandlung der ocken bewährt. Bei letzterem Leiden verhütet sie den Eiterungsprozeß und adurch die Bildung der entstellenden Narben.

164. Heilwirkung der Farben. Aus der Erkenntnis, daß die Licht- rahlen gewisser Farben fühlbaren Einfluß auf die Psyche vieler Patienten usüben, ist in den letzten Jahren eine neue, noch junge Wissenschaft er- anden, die diese Erkenntnisse systematisch in den Dienst der Heilkunst stellen ill: die Chromotherapie. Viele alte Sitten und Bräuche finden nur da- ırch ihre Erklärung. So haben die Chinesen beispielsweise seit ältesten Zeiten ie wunderliche Sitte beibehalten, Pockenkranke rot anzumalen. Und in Tonking ie auch in manchen Gegenden Australiens pflegen die Eingeborenen noch eute vielfach das Gesicht der an Masern erkrankten Kinder mit Hundeblut ınzuschmieren, bis es ganz rot ist. Die Rumänen auf dem Lande ziehen ıasernkranken Kindern rote Hemden an und in Spanien gibt die Land- evölkerung den kleinen Patienten eine gewisse Marmelade aus Granat- pfeln ein, weil man der roten Farbe eine Heilwirkung zuschreibt. Die Farbenbehandlung gewisser Krankheiten wird heute durch Lichtbe- trahlungen ausgeführt. Nach dem französischen Arzte haben beispiels-

weise rote Bestrahlungen in gewissen Fällen von Hautkrankheiten eine günstige Wirkung erkennen lassen, und dem blauen Lichte schreibt man die Wirkung zu, die Lebensfähigkeit mancher Bakterien zu brechen. Dasselbe gilt auch von dem violetten Lichte. Die grüne Farbe hat auf sensitive Menschen eine starke psychische Wirkung, sie beruhigt und fördert damit das Einschlafen. Psychologische Experimente haben auch erwiesen, daß das Rot nicht nur auf gewisse Tiere, sondern auch auf Menschen aufreizend wirkt, es regt die Nerven an und weckt bei manchen feinnervigen Persönlichkeiten Gefühle des Unbehagens, die sich bis zu Erregungszuständen steigern können. In primitiveren Formen können wir solche Einflüsse ja in der Tierwelt beobachten; nicht nur der Stier reagiert sehr stark auf die rote Farbe, sondern auch der Elefant, Hunde und Hähne. Auch interessant in dieser Richtung sind die Experimente, die mit Insekten und Spinnen gemacht worden sind. Es zeigte sich, daß unter einer farblosen Glasglocke eine Spinne und eine Wespe friedlich nebeneinander herliefen; bringt man die beiden Tiere aber unter eine scharlachrote Glasglocke, so stürzen sie sofort wütend aufeinander los und kämpfen bis der Tod eintritt.

165. Das Zahnen. Gewöhnlich findet das erste Zahnen zwischen dem sechsten und achten Monat statt, die Vorzeichen kündigen sich durch Hitze im Zahnfleisch, einen leichten Speichelabfluß, Niesen usw. an. Das Kind fährt oft mit seinen Fingern in den Mund und steckt alles, was ihm in die Hand kommt, zwischen seine kleinen Kinnbacken; seine Wangen röten sich, danach erblassen sie, das Zahnfleisch und die Backendrüsen schwellen an. Um diese Anzeichen zu beseitigen, untersuche man den Mund des Kindes und reibe und drücke das Zahnfleisch schwach mit den Fingern oder einem elastischen, nicht zu harten und nicht zu weichen Gegenstand. Stört das Fieber die Verdauung, so muß der Magen des Kindes ja nicht durch viel Milch oder andere Nahrung überladen werden, die zu verdauen er nicht die Kraft besitzt. Die Heilkunst kann hierbei nichts tun. Die einzigen Heilmittel, die bei Kindern in diesem Alter zur Anwendung gebracht werden können, sind leichte Reibungen des Zahnfleisches, kleine schwache Klystiere, Einölungen, einige Teelöffel voll Gummi- oder Eichorien-Syrup, Flanellbinden usw.

166. Das Bad des Kindes. Das neugeborene Kind bedarf eines Bades von 28 ° R., und erst nach 3—4 Wochen darf man anfangen, das Bad etwas kühler zu machen, täglich höchstens um 1 °, niemals aber sollte das Kind ein Bad unter 22 ° R. bekommen.

167. Bildung von Kopfschuppen zu beseitigen. Es ist eine altbekannte Tatsache, daß die Bildung von Kopfschuppen für fast alle Krankheiten des Haarbodens verantwortlich zu machen ist, insbesondere auch für das Kahlwerden und das frühzeitige Ergrauen der Haare. Folgendes Mittel hilft schon nach kurzer Anwendung: Man kann sich dies Rezept leicht von irgendeinem Apotheker oder Drogisten zusammenstellen lassen: 85 g Bay-Rum, 30 g Livola de Composee, 1 g krist. Menthol. Dies wird ordentlich durcheinandergeschüttelt und ist dann nach halbstündigem Stehen gebrauchsfertig. Die fertige Flüssigkeit, welche man sich übrigens auch durch Zufügung von $^1/_2$ Teelöffel besseren Parfüms parfümieren lassen kann, reibe man morgens und abends mit den Fingerspitzen leicht in die Kopfhaut ein.

Dieses Rezept ist kein Haarfärbemittel, es ist aber unübertrefflich zur Stärkung des Haarwuchses und erweist sich bei frühzeitig ergrautem Haar als sehr dienlich zur Wiedererlangung seiner natürlichen Farbe.

168. Mundwasser. 3 g Thymöl löst man in 100 ccm reinen Spiritus und gieße dies in 1 l Wasser.

169. Sackjute als Vorhänge bei Tropenhitze. Im Sommer gehören vor die Fenster selbst bei starkem Sonnenschein nur helle und poröse Stoffe, durch die ungehindert eine gesunde und natürliche Luftspülung und Erneuerung stattfinden kann. Ein ideales Gewebe dafür haben die Orientalen in der Sackjute gefunden. Dieses lose, starkfädige Gewebe bietet nämlich ausreichende Kanäle für den Luftdurchzug.

Die Sackjute wird vorhangartig an den Fenstern befestigt und bei Hitze und Sonnenschein vor das offen bleibende Fenster gezogen. Hornringe, die man unten an den Jutevorhang genäht hat, werden an Haken gehängt, die dazu in Wand und Fensterbrett befestigt sind, so daß sie den Jutevorhang ganz straff spannen. Nun wird mittels Gießkanne oder Spritze der Vorhang tüchtig eingenäßt. Die an ihm vorbeistreichende Außenluft bringt die Nässe zur Verdunstung und in dem Zimmer bildet sich dadurch bei genügender Tageshelle eine wundervoll kühle und erfrischende Luft. Da die Wasserverdunstung bei starker Wärme schnell geht, muß natürlich das Einnässen der Fenstervorhänge mehrmals am Tage wiederholt werden. Die Spannung durch die Hornringe bewirkt, daß später, wenn die getrockneten Vorhänge gegen Abend von dem Fenster zurückgezogen werden, diese glatt wie gebügelt aussehen.

Um zu verhindern, daß bei Besprengung der Jutevorhänge durch abtropfendes Wasser Schäden auf Fußboden oder Teppichen entstehen, stellt man unter die nur bis zum Fensterbrett reichenden Vorhänge Blumenkrippen oder direkt auf den Fußboden Blumenkästen auf, wie sie für Balkons üblich sind, und die nicht kostspielig sind. In ihnen wird das abtropfende Vorhangwasser schadlos aufgefangen. Sie können mit Blumenerde und Pflanzen gefüllt werden und bilden dann einen ansprechenden und gesunden Zimmerschmuck.

Die einfachsten Ausstattungsarten für näßbare Vorhänge aus Rohjute bestehen in Bordüren aus waschechten Bauernschürzenbändern oder aus schwarzem Baumwollband, aus leichten Wollstickereien oder Besätzen von blumigen Cretonnestoffen. Schablonieren von Mustern in waschechten Stoffarben, Benähen mit Stroh- oder geflochtenen Binsenborden und Besticken mit Holz- und Glasperlen sind ebenfalls leicht auszuführende Arbeiten. Bei diesen Ausstattungsarten bilden die näßbaren Jutevorhänge neben ihrer Eigenschaft, die Zimmertemperatur bei Hitze angenehm zu regulieren, einen wirklich gefälligen und hygienischen Raumschmuck.

170. Lüftung der Wohnung. Nötiger noch als die Nahrung wird für die Erhaltung des Lebens die Luft, ohne welche wir kaum einige Minuten lang bestehen können. Zwanzig Atemzüge machen wir ungefähr während einer Minute; ein Quantum Luft von zwei bis vier Litern verbrauchen wir in dieser Zeit. Aus diesen Zahlen wird erhellen, welch wichtiger Faktor im Haushalt des Daseins die Luft ist, welchen Schaden an der Gesundheit ver-

dorbene Luft ſtiften muß, und mit welchem Eifer man es ſich angelegen ſein laſſen ſollte, die umgebende Luft möglichſt rein zu erhalten.

Wir entziehen der Luft beim Atmen den zum Leben unumgänglichen Sauerſtoff und vermehren gleichzeitig den Gehalt an giftiger Kohlenſäure. Beim Aufenthalt in geſchloſſenen Räumen wächſt die Menge der Kohlenſäure ſtetig. Daß ſich trotzdem ſchädliche Folgen nicht häufiger in überfüllten Sälen einſtellen, verdanken wir lediglich einer unmerklichen, jedoch ausreichenden Ventilation. Außer Menſchen und Tieren hauchen unter Umſtänden, namentlich im Dunklen, auch Pflanzen Kohlenſäure aus und tragen dazu bei, den Sauerſtoffgehalt zu vermindern. Durch die Atmung werden neben der Kohlenſäure weitere Luftveränderungen erzeugt, welche nicht nur unangenehm, ſondern auch ſchädlich zu werden vermögen. Vor allem Waſſerdampf, deſſen übermäßige Anhäufung die unbehagliche Empfindung erregt, welche wir Schwüle nennen, und welche die normale Hautausdünſtung nachteilig beeinträchtigt. Andauernden ſtarken Häufungen von Waſſerdampf wie beim Kochen, Wäſchereinigen, ſollte ſtetig durch reichliches Lüften begegnet und vorgebeugt werden.

Lüften bleibt das bequemſte und ſicherſte Mittel, Ausdünſtungen in geſchloſſenen Räumen zu beſeitigen.

Das Lüften muß freilich rationell geſchehen, um den gewünſchten Zweck zu erreichen. Zerſtörenden Einfluß auf Miasmen übt überdies das Sonnenlicht aus. Das Sonnen der Betten entſpricht einer hygieniſchen Forderung. Überhaupt läßt ſich in Zimmern, in welche das Sonnenlicht zu dringen vermag, nicht durch Vorhänge abgeblendet wird, beſonders daher in den nach Süden gelegenen eher gute Luft herſtellen als in den nach Norden gewendeten Räumen, in welche nie ein Sonnenſtrahl gelangt. In dieſen herrſcht wie in dunklen Kellern trotz fleißigen Lüftens oft dumpfer Geruch. Zur Luftverſchlechterung tragen ferner Verbrennungsprodukte bei, die ſich aus Heizungs- und Beleuchtungsanlagen entwickeln. Verbrennungsgaſe beſtehen vornehmlich aus Kohlenſäure und Waſſerdampf. Nicht minder zeigt Geruch nach Speiſen an, daß erhebliche Beimengungen abnormer Art in der Luft vorhanden ſind. Lüften der Zimmer bald nach den Mahlzeiten ſollte regelmäßig durchgeführt werden. Gelegentliche Verunreinigungen bleiben Rauch und Staub. Ausgiebige Lüftung ſollte während der Reinigung der Zimmer des Stäubens wegen nicht unterlaſſen werden.

Durch Erwärmen, namentlich infolge der Heizung und Atmung, dehnt ſich die Luft aus. Die leichtere wärmere Luft ſteigt empor und ſammelt ſich unter der Zimmerdecke an. Um dieſer meiſt verdorbenen Luft Abzug zu vermitteln, müßte man zweckmäßigerweiſe Ventilationsöffnungen nahe der Decke anbringen, etwa durch Oberlichtfenſter. Es genügt indeſſen ſchon die Öffnung der oberen Fenſterflügel. Das Öffnen der unteren Fenſterflügel allein, der Ofentüren, niedrigen Zimmertüren genügt nicht.

Erſatz von verdorbener durch friſche Luft bedingt eine Bewegung der Luftmaſſen. Wenn dieſe Bewegung energiſch vor ſich geht, verſpüren wir ſie als Wind oder Zug.

Den unmerklichen Austauſch der Außen- und Innenluft vermitteln die einen Ritzen der Fenſter und Türen, ſowie die als Baumaterial der Wände

erwendeten porösen Backsteine. Verstärkt wird diese Ventilation durch Winddruck, den die äußere Luft gegen die Häuser ausübt. Da bei uns der Wind vornehmlich aus Westen weht, so erscheinen die Westfronten der Gebäude bei der natürlichen Ventilation bevorzugt. In unmittelbarer Nähe der Fensterritzen vermag man bei windiger Witterung durch das Gefühl sich vom Eindringen frischer Luft zu überzeugen. Man rechnet in geschlossenen Zimmern auf jede gesunde Person einen Raum von 20 Kubikmetern Luft, um diese dauernd brauchbar zu erhalten. Da Heizung und Beleuchtung Luft leicht verderben, wird besonders im Winter zeitweilige Lüftung durch Öffnung der Fenster häufiger nötig. Die Wärme stellt sich bei reiner Luft im Zimmer rasch wieder her.

171. Bettenmachen bei Schwerkranken. Die erste Vorbedingung ist, das Bett frei zu stellen, so daß man von beiden Seiten heran kann. Sodann sollen zum Bettmachen, wenn irgend angängig, zwei Personen sein, besonders, wenn der Patient die Rückenlage nicht verlassen soll Da es sich weniger um Kraft, als um eine gewisse Geschicklichkeit handelt, kann im Notfalle auch ein größeres Kind helfen. Man vermeide, der Sauberkeit zuliebe, Federbetten als Unterlage zu geben; weiche Matratzen und Wolldecken sind praktischer und viel leichter in Ordnung zu bringen. Will man das Bett machen, ohne den Kranken in ein anderes heben zu können, so tritt an jede Seite des Lagers eine Person, faßt das Bettlaken und zieht es glatt, was geschehen kann, ohne daß der Patient seine Lage verändert. Rückt er etwas auf die Seite, so kann man das Laken von allen Krümeln usw. säubern. Ein reines Laken legt man unter, indem man es der Länge nach bis zur Hälfte zusammenrollt und unter den Patienten schiebt. Man ordnet dann eine Seite, hebt den Kranken über die Rolle in der Mitte auf die schon festgestopfte Hälfte des Lakens und verfährt auf der anderen Seite ebenso. Das Hinaufrücken des Kranken geschieht nicht, wie man es meistens sieht, durch Ziehen an den Schultern, sondern man schiebt von vorn auf beiden Seiten einen Arm unter seine Achsel und rückt ihn nach oben. Um ihn zu heben, reichen sich beide Personen von rechts und links her die Hände, und zwar oben unter seinen Schultern und unten unter dem Becken, der Patient muß seine Füße unten etwas aufstemmen und kann dann mit Leichtigkeit in jede gewünschte Lage gebracht werden. Dieses anscheinende Kunst- und Kraftstück, mit dem man den schwersten Mann regieren kann, ist nur ein Ding der Übung. Zum Umdrehen der Matratzen usw. ist es nötig, den Patienten in ein zweites Bett zu heben. Man stellt dieses dann möglichst dicht neben das andere, vor so, daß sein Kopfende sich an der entgegengesetzten Seite befindet. Dann heben beide Personen auf eine Seite zwischen die Betten, die kräftigere faßt den Kranken, der die Arme um ihre Schultern legen muß, oben an, die weite schiebt ihre Arme unter seine Kniekehlen, und mit einem gleichmäßigen Anheben und einer Drehung befördert man den Kranken in das bereitgestellte weite Bett. Diese Manipulation erschwert das Bettmachen natürlich, es ist aber bei gutgearbeiteten Matratzen auch nicht nötig, daß man sie alle Tage umdreht; Hauptsache ist, daß das Lager glatt und faltenlos ist und daß nichts den Kranken drückt. Um ein etwaiges Durchnässen der Unterlagen zu verhindern, leistet das in Krankenhäusern gebräuchliche sogenannte Stecktuch

die besten Dienste. Ein Bettuch wird halb zusammengelegt und, im Bedarfsfall zugleich mit einer Gummidecke, über die untere Hälfte des Bettes gebreitet; man kann es dann, sowie es beschmutzt ist, leicht unter dem Kranken hervorziehen und durch ein neues ersetzen, ohne das ganze Bett noch einmal machen zu müssen. Bei sehr unsauberen Kranken lege man ein genügend großes Tuch dreieckig zusammen und schlage es ihnen um die Hüften (nach Art der Windel), auch dadurch kann man sich viel Arbeit und dem Kranken ein allzu häufiges Umgebettetwerden ersparen. Bei unruhigen Kranken dient ein schmal zusammengefaltetes Bettuch auch dazu, sie in der Rückenlage festzuhalten. Hat man Betten, deren Boden zwischen seitlichen Längsstäben eingehängt ist, so legt man das Bettuch dem Kranken über die Knie, zieht die Enden rechts und links zwischen Bettboden (der Stahlfedermatratze, die man ja an fast allen Bettstellen hat) und den Längsstäben hindurch, schlägt sie über den Kranken wieder zurück und steckt sie, genügend festgezogen, über seinen Knien zusammen. Bei altmodischen Betten, die keine eisernen Seitenstäbe haben, hilft man sich dadurch, daß man in die Kanten des zusammengefalteten Bettuches zwei Stöcke einnäht und diese dann unter dem Bettgestell mit starkem Bindfaden zusammenbindet. Man kann, ohne den Kranken zu verletzen, die Bettuchenden so fest zusammenziehen, daß er seine Beine nicht befreien oder die Rückenlage verlassen kann. Im Notfall schlingt man auf die gleiche Weise ein zweites Tuch (der Atmung wegen etwas loser) unter seinen Armen hindurch. Zum Bettenmachen gehört auch die Sorge dafür, daß der Kranke sich nicht durchliegt. Bequeme Lagerung, Unterschieben eines Luftringes sind hier sehr wesentlich, man kann aber auch durch Einreibungen vorbeugend wirken. Ein vorzügliches Mittel ist eine Mischung von Spiritus und Glyzerin zu gleichen Teilen. Man nimmt eine Handvoll Zinkpuder, gießt die Flüssigkeit dazu und reibt die untere Rückenhälfte des Kranken damit kräftig ein. Wir haben mit diesem einfachen Mittel, verbunden natürlich mit Sauberkeit (tägliche Waschung), den ‚chlimmen Gast des Wundwerdens bei monatelang liegenden Kranken ferngehalten.

172. Von der Haltung. Nicht nur aus Eitelkeitsrücksichten ist eine schöne gerade Haltung anzustreben, nein auch aus Gesundheitsrücksichten. Und vor allem sind die Kinder anzuhalten, sich einer guten Haltung zu befleißigen. Vor langen Jahren sagte eine jetzige verstorbene Altmeisterin der Tanzkunst stets: „Meine Damen, die Grazie liegt im Kreuz!" und damit traf sie den Nagel auf den Kopf. Wenn das Kreuz nicht zu sehr durchgedrückt oder vorgebogen, sondern in natürlicher zwangloser Weise getragen wird, so bedarf es kaum eines andern Hilfsmittels, um eine leichte graziöse Haltung zu erlangen. Außerdem ist es gesund, das Kreuz nicht allzusehr anzustrengen, nicht die ganze Wucht des Oberkörpers darauf zu konzentrieren. Lose muß es über den Hüften freien Spielraum haben, die Schulterblätter gerade tragen und, durch keine Zwangsjacke von Korsett beengt, die Rippen beim Atmen sich entwickeln lassen. Ganz besonders verhängnisvoll kann die Haltung beim Sitzen werden, und Kinder sind stets energisch darauf hinzuweisen, daß sie keinen krummen Rücken beim Sitzen machen. Aufrecht beim Lesen, Schreiben und der Handarbeit zu sitzen, ist lediglich Sache der Gewöhnung. Je eher man das Kind dazu anhält, sich gut zu halten, je geringer ist die Gefahr der

Beengung des Brustkorbes, somit der Atmung und Hinderung allerwichtigsten, Organe. Auch beim Sitzen achte man darauf, daß das Kreuz sein Recht erhält ich anlehnen zu dürfen und nicht durch zu hohe oder zu niedrige Sitzplätze beeinträchtigt wird. Zu hohe Sessel sind fast noch ungesünder als zu niedrige, denn das Kreuz findet keine Stütze an den Füßen, die schwebend in der Luft baumeln, während zu niedrige Sitze eine Krümmung des Kreuzes bedingen.

173. Hautpflege. Rissige Haut oder, wie man zu sagen pflegt, aufgesprungene Hände entstehen hauptsächlich dadurch, daß die Haut abwechselnd von Nässe und trockener Wärme beeinflußt wird. Besonders Strahlwärme des Ofens ist schädlich. Man muß vor allen Dingen nach jedem Waschen die Hände richtig abtrocknen und mit Glyzerin, noch besser Hautcreme oder Lanolin gründlich einreiben. Die modernen Hautcremes sind derart zusammengesetzt, daß sie leicht in die Haut eindringen und nicht einmal eine Fettspur zurücklassen. Sie können deshalb jederzeit benutzt werden.

174. Haarpflege bei Kindern. Man wasche dem Kinde wöchentlich einmal die Kopfhaut mit Eigelb 5—10 Minuten lang und spüle dann mit reinem Wasser nach.

175. Quittenschleim. Zur Bereitung des Quittenschleimes zum Befeuchten der Haare nimmt man Quittenkerne, die man in der Drogenhandlung oder Apotheke kauft, und kocht sie in Wasser; für 5 Pf. Quittenkerne geben ein großes Medizinglas Schleim; wenn derselbe zu dick ist, läßt er sich leicht verdünnen. Gut verschlossen in einem Glase hält er sich lange; ich habe ihn auch gegen das Aufliegen von Kranken verwendet, die ihn an ihren wunden Stellen als sehr kühlend und heilend empfanden.

Quittenschleim stellt man sehr einfach her, indem man die Kerne in einer Flasche mit abgekochtem Wasser schüttelt. Man nimmt mehr oder weniger Kerne, je nachdem man es dick haben will, und macht sich nur kleine Portionen auf einmal. Man bekommt Quittenschleim unter dem Namen „Bandoline" in jeder besseren Drogenhandlung.

176. Das Waschen der Kinder. Beim Waschen des Gesichts der Kleinen wird oft grob verfahren, indem der Seifenlappen oder -schwamm dick voll Seife genommen und den Kindern übers ganze Gesicht gerieben wird, unbekümmert darum, daß die Seife in die Augen, Nase und Mund kommt. Kein Wunder, daß die Kinder sich mit Entsetzen dem Waschen entziehen möchten. Wäscht man ruhig um die Augen herum und verhütet das Eindringen der Seife in Nase und Mund, redet dem Kinde gut zu, so wird sich die Scheu bald verlieren, und das Kind willig zum Waschen kommen. — Auch das harte Anfassen beim Waschen können die Kleinen oft nicht vertragen, besonders die armen, die an der englischen Krankheit leiden. Ihnen tut ja jeder Knochen weh, das sollte jeder bedenken und sanft und liebevoll mit solchen Kindern umgehen; sie danken es durch rührige Anhänglichkeit.

177. Hühneraugen. Man nehme täglich ein warmes Fußbad von 15—20 Minuten Dauer und trage Schuhwerk, das die Zehen nicht drückt. Die Wirkung des Bades kann man noch unterstützen durch feuchte Einpackung der kranken Stellen während der Nacht.

178. Allerlei schlechte Dünste zu vertreiben. Tabaksgeruch beseitigt man durch das Aufhängen nasser Schwämme, die, sobald sie trocken

geworden sind, aufs neue befeuchtet werden müssen. — Kalkdunst aus neu geweißten Zimmern vertreibt man, wenn man Essig auf eine glühende Ofenschaufel gießt. Ebenso reinigt gemahlener Kaffee, auf eine glühende Schaufel geschüttet, die Luft. — Der häßliche Geruch, der leicht durch das Rauchen von Ölnachtlampen entsteht, kann verhindert und beseitigt werden, wenn man in einiger Entfernung über die Flamme einen mit gutem Essig getränkten Schwamm hängt. — Muffige Luft bessert sich, wenn man ein Gefäß kochendes Wasser in das Zimmer setzt, und einen Teelöffel Terpentinöl dort hineinträufelt.

179. Rauhe Hände rasch wieder glatt zu bekommen, ist es gut, einen nassen weißen Baumwollhandschuh nachts überzuziehen, darüber wollene Fausthandschuhe mit einem abschließenden Guttaperchaumschlag. Am andern Tage nach dem Waschen reibt man noch ein wenig Mandelöl auf besonders angegriffene Hautstellen und wird dadurch bald von dem lästigen Leiden befreit sein.

180. Wadenkrampf, welcher oft mitten in der Nacht den Menschen befällt und durch Zusammenziehen der Muskeln sich einstellt, tut man gut, wenn man sofort auf das befallene Bein sich stellt, dasselbe mit Opodeldok fest einreibt und einen kalten Schlüssel auf die schmerzende Stelle bindet.

181. Gegen Krampfaderentzündungen empfiehlt es sich, täglich mehrmals Umschläge mit essigsaurer Tonerde zu machen, und zwar 1 Eßlöffel voll auf 1½ L. Wasser. Auch Antiphlogystine abends aufgetragen und mit einer Watteschicht bedeckt, die mit Gazebinden befestigt wird, lindert alle Arten entzündeter Beinschäden.

182. Sonnenstrahlen. Mehr und mehr werden Sonnenbäder empfohlen, natürlich immer unter der Voraussetzung, daß dabei die nötige Vorsicht stattfindet. Es findet durch die Sonnenstrahlen eine Beeinflussung des gesamten Organismus statt, indem die Stoffwechselvorgänge an der bestrahlten Stelle lebhafter werden, was für den ganzen Organismus vorteilhaft ist. Wo die Sonnenstrahlen krankhaft veränderte Gewebe treffen, tritt eine lokale Wirkung ein. Die kranken Stellen werden eingetrocknet, ein Teil der Mikroorganismen wird direkt vernichtet und die gesunde Umgebung zu stärkerer Abwehr angeregt, so daß der Krankheitsherd leichter und schneller überwunden wird.

183. Frostballen an den Händen. Sehr stark erfrorene Hände sind qualvoll und sind besonders jungen Mädchen auch des Aussehens halber schrecklich unangenehm. Folgendes selbst erprobte Mittel ist das, was allein uns geholfen, nachdem viele Apothekenmixturen keinen Erfolg gehabt hatten. Man taucht vor dem Schlafengehen wollene Handschuhe in laues Wasser und streift sie über die Hände, dann zieht man alte Füßlinge von wollenen Strümpfen darüber und wickelt Guttaperchapapier dicht rundum. Nach sechs bis acht Tagen sind die Hände frostfrei, und Beulen und Bläne verschwinden. Sehr gut tut man, wenn man dieses Mittel vor Eintritt strengeren Frostwetters anwendet.

184. Madenwürmer. Dem Übel, das Kinder und Erwachsene gleicherweise quält, ist auf eine sehr einfache Weise abzuhelfen.

Man streiche eine Schwarzbrotschnitte mit Möhrensaft und bestreue sie dann dick mit feingeriebener Kokosnuß. Die Madenwürmer vertragen diese Speise nicht und wandern aus und sind durch täglich mehrmalige Sitzbäder leicht zu entfernen. — Kinder nehmen das harmlose Mittel sehr gern.

185. Parfümbereitung. Um Parfüm zu bereiten, zerpflückt man die betreffenden wohlriechenden Blumen und legt sie in gereinigtes Glyzerin, dem etwa der vierte Teil Weingeist zugesetzt sein kann. Dann läßt man alles fest verkorkt stehen, bis die Flüssigkeiten den Wohlgeruch angenommen haben, worauf der Saft durch Fließpapier gegossen wird. Veilchen kann man auch durch reinen Alkohol (96 % Spiritus) oder durch Essig ausziehen. Veilchen-Essig soll gut gegen Kopfweh sein.

186. Heidelbeeren haben eine ausgezeichnete Heilwirkung auf wunde Stellen besonders im Munde. Man reißt sich zuweilen eine Stelle mit einem scharfen Zahn an der Zunge wund. Bestreicht man diese mit eingekochten Blaubeeren, so heilt sie schon oft über Nacht. Sogar die Mediziner erkennen dies einfache natürliche Heilmittel an und behaupten, daß es sogar krebsige Wunden in der Mundhöhle heile.

187. Äpfel als Medizin. Noch immer hat sich der Apfel nicht allgemein den Ehrenplatz in unsern Haushaltungen errungen, der ihm rechtmäßig zukommt. Sogar Leute mit sehr schwachem, empfindlichem Magen können einen mürben und wohlschmeckenden Apfel nicht nur vertragen, sondern wenn er geschält und gut gekaut wird, auch bis auf den letzten Rest verdauen. Ein roher Apfel ist in anderthalb Stunden verdaut, während der Verdauungsapparat mit weichgekochtem Kohl vier bis fünf Stunden zu tun hat. Ein paar Äpfel regelmäßig zum Frühstücksbrot gegessen, in sehr hartnäckigen Fällen morgens statt des Kaffees genommen, bringt die gestörte Verdauung in Ordnung, beseitigt Verstopfung, vertreibt krankhafte Säurebildung im Magen und wirkt anregend auf alle Funktionen des Körpers. Keinen besseren Nachtisch kann die fürsorgliche Hausmutter den Ihrigen bereiten, als Bratäpfel. In Fieberzuständen kann man sich keine wohltuendere Erquickung denken, als das kühlende, leicht verdauliche Apfelmus.

Zu fetten Speisen ist der Apfel die bekömmlichste Zuspeise; denn er hilft das Fett im Körper verarbeiten. Daher füllt man die Gans mit Äpfeln und legt beim Schweinebraten ein paar Äpfel mit in die Bratpfanne.

Kindern kann man nichts Zuträglicheres zu essen geben als Äpfel, in welcher Form immer, und zum Glück essen sie sie gern, auch die zahlreichen daraus bereiteten Gerichte, wie Apfelreis, Apfelkartoffeln, Apfelkuchen, Apfeltorten und sonstige Apfelgebäcke. Man sollte sie auch dazu erziehen, daß sie die Groschen, die sie geschenkt bekommen, lieber in Äpfeln oder anderem Obst anlegen, als in den oft gar nicht zuträglichen Süßigkeiten.

Ebenso wichtig aber ist der Apfel für alte Leute, und zwar wegen seines Gehaltes an Phosphor. Phosphor nämlich arbeitet der Arterienverkalkung erfolgreich entgegen, die das Leben der Greise bedroht. Außerdem ist Phosphor ein unentbehrliches Nährmittel für das Gehirn, deswegen sollten alle Kopfarbeiter reichlich Äpfel verspeisen.

Kurz und gut, der Apfel ist schon vom medizinischen Standpunkte aus so unschätzbar, daß keine Hausfrau es unterlassen sollte, dieses überaus wichtige

Nahrungsmittel recht reichlich einzukaufen; sie wird immer vollen Wert für ihr Geld erhalten.

188. Verdorbenes Terpentinöl läßt sich wie alle ätherischen Öle auf folgende Weise wieder herstellen: Man rührt fein gepulverten Borax und Beinschwarz mit Wasser zu einem nicht zu dünnen Brei an und gibt diesen sowie das ätherische Öl in eine geräumige Flasche, worauf man ungefähr $^1/_4$ Stunde tüchtig schüttelt und dann filtriert. Das Öl filtriert schnell, schön und dünnflüssig ab. Diese Methode ist auch für wertvollere Öle sehr zu empfehlen.

189. Sonnenbad gegen Nervenschmerzen. Namentlich bei Nervenschmerzen bildet das Sonnenbad ein ausgezeichnetes Mittel. Wirksam ist auch die vom Ofen oder von einer großen Lampe ausstrahlende Wärme. Bei Zahnschmerzen halte man die schmerzende Seite (Backe), dünn bedeckt mit dem Taschentuche, unmittelbar an den warmen Kachelofen.

190. Heiße Waschung gegen Ischias. Ein Schwamm wird in sehr heißes Wasser getaucht, ausgedrückt und die Oberfläche der schmerzenden Stelle damit sanft überstrichen. So kann man sehr hohe Hitzegrade vertragen; je größer aber die Hitze, um so besser der Erfolg. Dies Mittel ist besonders wirksam bei Nervenschmerzen, Hüftweh (Ischias), Hexenschuß.

191. Gartenarbeit als Heilfaktor. „Sie müssen sich mehr Bewegung machen!" So lautet oft der Rat des Arztes, den er den Stubenhockern und allen denen erteilt, die eine sitzende Lebensweise führen, so daß die Atmung allmählich immer oberflächlicher, das Herz schwächer, der Blutkreislauf träger, der ganze Körper schlaff und schlapp wird. Wann und wo gibt es nun eine angenehmere Gelegenheit, sich tüchtig auszuarbeiten, als im Garten, wo man sich vom ersten Erwachen des Frühlings an bis zu den letzten schönen Herbsttagen nützlich beschäftigen kann? Da braucht man nicht erst Toilette zu machen wie beim Spazierengehen; nicht Weste oder Korsett erschweren und veroberflächlichen die Atmung; kein gestärktes Vorhemd beeinträchtigt die Ausdünstung; kein steifer Kragen behindert den Blutumlauf und verursacht Blutandrang zu Kopf und Gehirn. In leichter, lockerer Kleidung, welche allen Muskeln freien Spielraum, allen Organen ungehinderte Bewegung gestattet, gärtnert man gleich frühmorgens vor der Berufsarbeit eine Stunde recht fleißig. Dann schmeckt das Frühstück wie nie zuvor. Abends wieder verschafft man sich durch Gartenarbeit einen gesunden Ausgleich mit der meist einseitig geistigen Berufstätigkeit des Tages. Wohlig ermüdet legt sich dann selbst der Nervöse, der sonst an Schlaflosigkeit Leidende, zu erquickendem tiefem Schlafe ins Bett, Gartenarbeit weitet die Brust, bewirkt tiefe, ausgiebige Atmung, regt die Herztätigkeit an, kräftigt die Muskeln, entgiftet den ganzen Organismus, schafft gesundes Blut und gute Säfte. Die Haut wird trainiert für Witterungswechsel jeder Art, für Sprünge und Launen der Atmosphäre; der Körper wird wind-, wetter- und seuchenfester. Dabei braucht man sich nie zu überanstrengen, jeden Augenblick kann man aufhören und sich ausruhen. Das ist besonders für Schwache und Nervöse von großem Wert. In vielen Nerven-Heilanstalten wird Gartenarbeit als die wirksamste Heilmethode angesehen und ausgeübt; da sie auch in angenehmer Weise zu geregelter Arbeit erzieht, bildet sie eine unschätzbare Behandlung aller Willens- und

Charakterschwachen, aller Lebensmüden und Daseinsüberdrüssigen. In seinem Garten ist man geborgen vor der sommerlichen Hitzeausstrahlung der städtischen Häuser und des Pflasters, vor dem Staub der Straße und dem lärmenden Verkehr. Selbst die Gartenzäune und Wände der Häuser sollten mit Spalier- und Schlinggewächsen überzogen werden, damit so viel Grün als möglich dem Auge und der Lunge bleibt und recht viel Natur in dieses hineingerettet wird. Das ist nicht nur dem Körper gesund, sondern erhält auch Geist und Gemüt bis ins hohe Alter jung und frisch. Es ist statistisch bewiesen, daß der Stand der Gärtner in bezug auf Langlebigkeit die Angehörigen aller anderen Gewerbe bedeutend übertrifft und am wenigsten von Nerven- und Geisteskrankheiten heimgesucht wird.

192. Heißer feuchter Umschlag gegen Halsweh. Auf den schmerzhaften Teil kommt ein feuchtes Tuch, darauf ein wasserdichter Stoff und dann mehrere Schichten Flanell oder Wolle. Der Umschlag wird rasch warm und behält die Temperatur lange Zeit hindurch. Sehr wirksam z. B. bei Schmerzen und Entzündungen des Halses.

193. Zur Hygiene des Fußwerks. An unseren Füßen wird bis auf den heutigen Tag viel gesündigt.

Im allgemeinen kann man fünf Arten von Verunstaltungen der Füße durch das Schuhzeug unterscheiden, nämlich durch zu kurze, zu spitze, zu schmale oder allgemein zu enge Stiefel, und endlich solche mit zu hohen Absätzen. In solchen können die Zehen sich nicht glatt an die Sohle anlegen, sie krümmen sich, wodurch ihre obere Fläche zur unteren wird, die nun beim Gehen gegen die Sohle drückt. Die Folgen davon sind Blasen und Entzündungen; auch entwickeln sich schmerzhafte Schwielen an den vorderen Teilen der Zehen. Die nach dem Mittelfuß hin gelegenen Teile drücken in gleicher Weise gegen das Oberleder, wodurch die bekannten Hühneraugen entstehen. Am schlimmsten ergeht es der großen Zehe. Diese kann sich nicht wie die andern nach unten umkrümmen, da sie aber vor dem von vorn wirkenden Druck fliehen muß, so begibt sie sich nach oben. Außer an den Zehen äußert sich die Wirkung zu kurzer Stiefel auch noch an der Hacke. Diese wird fortdauernd gegen das Leder gepreßt, wodurch schmerzhafte Scheuerblasen entstehen.

Viel beliebter wie die zu kurzen sind die zu spitzen Stiefel. In solchen haben die Zehen einen erbitterten Kampf ums Dasein auszufechten, wobei das Recht des Stärkeren gilt. Die große Zehe strebt nach der Mitte, ebenso wie die vierte und fünfte Zehe. Die mittleren werden durch den Druck nach aufwärts gepreßt, und es entstehen nun die übereinandergelegten Zehen, wobei es leicht zu Wundwerden oder schmerzhaften Schwielenbildungen kommt. Recht häufig ist noch der eingewachsene Nagel, der eben durch den beständigen seitlichen Druck entsteht. Bei zu kurzen und zu spitzen Stiefeln vereinigen sich die einem jeden von ihnen zukommenden Wirkungen zu einem lieblichen Gesamtbild. Es tritt hierzu gewöhnlich noch der „Ballen“, diese bekannte halbkugelige Hervorwölbung unterhalb der großen Zehe.

Richtige Folterwerkzeuge sind die zu schmalen Stiefel. Sie sind wohl auch die allerungesundesten, denn in ihnen wird die Blutzirkulation gehemmt. Die Folgen davon sind kalte Füße, und die Folgen davon Schweißfüße.

Diese beiden Leiden sind aber nicht nur unangenehm und lästig, sie bilden auch die Grundursache für eine Reihe anderer, zum Teil gefährlicher Krankheitszustände.

Auch der hohe Absatz ist zu verwerfen. Dadurch, daß die Hacke gehoben wird, senkt sich der vordere Abschnitt des Fußes, auf dem nunmehr die ganze Last des Körpers ruht, und erleidet einen mehr oder weniger starken Druck. Die Folgen davon sind schmerzhafte Schwielenbildung an den Zehen, wodurch zeitweise das Gehen unmöglich wird. Auch ist ein schwerer Körper oft die Ursache, daß aus zu hohen Absätzen Fersenentzündungen entstehen.

Aber auch Schuhe ohne Absätze sind nicht ratsam. Hier gilt es, wie bei allem, immer die goldene Mittelstraße einzuhalten. Ferner hüte man sich vor allzu fest anliegenden Schäften, besonders bei Gummizugstiefeln, die die Blutzirkulation hemmen und die dann die kalten Füße hervorrufen.

194. Krampfadergeschwüre. Durch Stauungen in den Venen, besonders an den unteren Extremitäten, entstehen Venenerweiterungen, die sich durch dunkelblaue Knoten und Schlängelungen unter der Haut dem Auge bemerkbar machen. Man nennt diese am Schenkel Krampfadern.

Bei Frauen findet man die Krampfadern häufiger als bei Männern, doch treten sie ziemlich gleichmäßig bei beiden Geschlechtern auf, wo die Ursache in langem Stehen, schwerer körperlicher Arbeit, schlechter Ernährung, übermäßiger Flüssigkeitszufuhr zu suchen ist.

Man findet daher in den ärmeren, arbeitenden Klassen Krampfadern häufiger als in den wohlhabenden.

Die Verhütung der Krampfadern besteht in einer geregelten Blutzirkulation und Vermeidung der Schädlichkeiten, welche die Entstehung begünstigen.

Jede Flüssigkeitsmenge muß das Blutgefäßsystem des Körpers erst passieren, ehe sie den Körper durch die Ausscheidungsorgane verläßt. Dadurch werden vorzugsweise die Venen zu stark gedehnt und schlaff.

Auch anhaltendes Stehen, schwere Arbeit, enge Strumpfbänder und das Korsett tragen zur Entstehung der Krampfadern bei.

Zuweilen kommt es vor, daß ein Krampfaderknoten aufspringt und starke Blutung verursacht. Auch mechanische Einwirkungen können einen Krampfaderknoten zum „Aufgehen" bringen, dann entsteht ein „Geschwür", welches, da es am häufigsten am Unterschenkel oder Knöchel entsteht, „Unterschenkelgeschwür" genannt wird — oder schlechthin „Krampfadergeschwür", wie sie der Volksmund heißt. Die Unterschenkelgeschwüre heilen sehr schwer. Aus diesen Tatsachen lassen sich die Grundsätze der Behandlung ableiten. Sie heißen: Ruhe, Reinlichkeit und Flüssigkeitseinschränkung. Unterstützt wird die Kur durch vegetarische Diät.

Dann: Horizontale Lage mit erhöhtem Unterschenkel, und richtige Wundbehandlung.

Vor allen Dingen: Entfernung aller schmutzigen Verbandstücke, sowie der faulenden Sekrete, aller Pflaster und Salben.

Die Wunde oder das Geschwür reinigt man am besten mit chemisch reiner Verbandwatte und abgekochtem Wasser.

Dann macht man feuchte Verbände, welche nach einigen Stunden gewechselt werden. Sehr zu empfehlen sind leichte Schwitzprozeduren, Lichtbäder. Bei großer Schmerzhaftigkeit sind Dampfkompressen angezeigt.

Auch Kneippsche Güsse sind sehr zu empfehlen, weil sie die Haut kräftigen und widerstandsfähig machen.

Wer viel stehen und schwer arbeiten muß, wird gut tun, eine elastische Binde zu tragen, welche des Morgens im Bett angelegt wird.

195. Das Handgelenk. Nicht vielen Leuten ist es bekannt, daß unser Handgelenk infolge des daran zutagetretenden Pulses einen bedeutenden Einfluß auf unser Befinden hat. In Schauspielerkreisen ist es z. B. ein gebräuchliches Hausmittel, daß, wenn jemand von einer Ohnmacht betroffen wird, man ihm nur schnell möglichst kaltes Wasser über das Handgelenk gießt, um ihn sofort ins Leben zurückzurufen. Auch unsere Körpertemperatur können wir durch das Handgelenk regulieren. Wenn man es in den Hundstagen gar nicht vor Hitze aushalten kann, hat man nur nötig, die Stulpen, resp. Manschetten abzulegen und die Handschuhe auszuziehen, um sogleich die wohltuendste Abkühlung zu empfinden. Straßenarbeiter und Landleute bei der Ernte wissen auch etwas von diesem Abkühlmittel; doch treiben sie in ihrem Unverstand sehr gefährlichen Mißbrauch damit. Überhitzt wie sie sind, stecken sie die Arme in einen Eimer voll kalten Wassers. Freilich, die Abkühlung stellt sich ein; aber die rheumatischen Schmerzen folgen nach. Das könnten sie vermeiden, wenn sie mit einer leichten Abwaschung des Handgelenks anfingen und erst nach und nach zum Eintauchen der Arme übergingen.

Auch in der Kälte wird man nicht zum Gefühl des Frierens kommen, wenn man einerseits die Füße, andrerseits Hände und Handgelenke warm bekleidet. Die Volkssitte, bei großer Kälte im Freien Pulswärmer zu tragen (oder auch Pelzmanschetten), beruht auf einem sehr richtigen Instinkt; vom warmgehaltenen Puls wird das Blut erwärmt, folglich friert der Mensch nicht. Man muß sich aber vor sehr knappsitzenden Ärmeln und Handschuhen hüten. Sie hindern die freie Blutzirkulation, und das verursacht in der kalten Jahreszeit ein Kältegefühl, in der heißen Blutandrang nach dem Kopfe und also das Gefühl von Angst und Hitze. Aus diesem Grunde muß man auch sowohl bei heißer wie bei kalter Temperatur (am besten zu jeder Zeit!) das Tragen von engen Armbändern oder ledernen Uhrhaltern ums Handgelenk vermeiden; denn sie haben natürlich dieselbe Wirkung.

196. Hitzschlag. Die große Hitze hat oft Opfer gefordert, und so manchen erfaßt eine große Angst vor dem Wort: Hitzschlag.

Diese allzu große Angst ist aber unbegründet. Ganz plötzlich tritt der Hitzschlag eigentlich nicht ein. Bei einiger Aufmerksamkeit kann er recht oft verhütet werden, zumal dem Hitzschlag immer ganz deutliche Erscheinungen vorausgehen.

Durch die dauernd herrschende Hitze wird die Körpertemperatur allmählich immer mehr erhöht und erreicht schließlich einen Grad, bei dem der Organismus nicht mehr leben kann. Diese Hitze tritt aber, wie man leicht schon hieraus schließen kann, nicht auf einmal, sondern allmählich auf, und man fühlt das Steigen der Temperatur ganz leicht. Gewöhnlich beginnt es mit heftig auftretenden Kopfschmerzen, sehr häufig aber schlägt die Hitze zuerst auf den

Magen. Übelkeit und Erbrechen stellen sich ein, Schwindel, heftige Stiche im Kopf und in der Brust. Die Müdigkeit und Mattigkeit nimmt immer mehr zu, und nun versuche man ja nicht, mit Gewalt dieselbe niederzukämpfen. Auch das kleinste Zuviel ist hier von Übel. Sobald sich eine allgemeine Schwäche oder Übelkeit einstellt, suche man sofort einen schattigen Ort auf und nehme irgendeine kalte Flüssigkeit in reichlichen Quantitäten zu sich, einerlei, ob Wasser, Milch, Limonade oder dergleichen. Es ist, wenn man sich die richtige Ursache des Hitzschlages klar macht, gar nicht schwer, geeignete Maßnahmen zu treffen. Es ist bekannt, daß der Körper bei Anstrengungen oder großer Wärme ganz von selbst diese überschüssige Wärme als Schweiß absondert. Durch die Verdunstung des Schweißes wird aber ungehindert eine fortwährende Abkühlung des erhitzten Körpers bewirkt. Der Hitzschlag entsteht nun erst, wenn bei starker Erhitzung des Körpers die Verdunstung nicht mehr regelmäßig vonstatten geht. Besonders ungünstig ist nun hier die sogenannte schwüle Luft. Dieselbe ist nicht besonders heiß, aber doch warm und mit viel Feuchtigkeit gesättigt. Das ist natürlich für die Schweißverdunstung äußerst ungünstig, weil die Luft diese Feuchtigkeit nicht mehr aufnimmt. Bei solchem Wetter treten auch die meisten Hitzschläge ein. Auch eine dicke Kleidung, die den Körper allzuviel bedeckt, ist von Schaden, da die Ausdunstung noch weniger vor sich gehen kann, und man sollte an heißen Tagen vor allen Dingen für Kleidung sorgen, die nicht fest am Körper anliegt, die Hals und Arme möglichst frei läßt.

Durch die ungenügende Schweißabsonderung und Verdunstung wird das Blut dicker und in seinem Lauf erheblich verlangsamt. Der von der Hitze Ermattete wird sich zuerst ganz apathisch verhalten, der vorher in Strömen vergossene Schweiß hört auf zu fließen und die Haut wird klebrig. Der Betreffende wird matt, es schwindelt ihn, das Atmen wird ihm schwer, das Gesicht ist gerötet, die Zunge klebt ihm am Gaumen und seine Sprache ist heiser. Der Kranke taumelt umher, sieht gedunsen aus und stürzt schließlich, wenn nicht Hilfe kommt, bewußtlos um. Das Gesicht ist dunkelrot, der Atem rasch und oberflächlich, er reagiert auf keinerlei äußeren Reiz und preßt in starkem Krampf die Kinnladen gegeneinander. Die Haut wird ganz trocken, es stellen sich Krämpfe ein, ein blutiger Schaum tritt vor den Mund, und in den meisten Fällen ist der Tod die schnelle Folge dieses Zustandes. Die Entstehung des Hitzschlages wird begünstigt, wenn der Körper durch irgendwelche Art geschwächt ist, besonders wenn vorher reichlich Spirituosen genossen sind und wenn bei dauernder Anstrengung und dauernder Schweißabsonderung keine Wasserzufuhr stattfindet.

Bei eintretendem Hitzschlag kommt nun alles auf schleunige und richtige Hilfe an. Der vom Hitzschlag Betroffene muß unter einen schattigen Baum oder an einen sonstigen kühlen Ort gebracht und der Oberkörper erhöht gebettet werden. Man öffne und entferne alle beengenden Kleidungsstücke, begieße ihn reichlich mit kaltem Wasser, mache ihm kalte Umschläge auf Kopf und Brust und fächle ihm andauernd frische Luft zu. Alsdann muß man versuchen, für Einverleibung von Wasser zu sorgen, was hier eine schwierige Aufgabe ist, da der Kranke die Lippen fest geschlossen hält. Kann man ihm durch den Mund kein Wasser zuführen, so gebe man ihm an mehreren Stellen Ein-

spritzungen von Wasser unter die Haut oder aber Wasserklistiere. Wenn die Atmung stockt, beginne man mit der künstlichen Atmung.

Da sich bei dem Hitzschlag eine ganze Reihe von Vorboten einstellen, ist eine allzugroße Angst vor demselben unbegründet. Das richtigste und wohl auch wichtigste Mittel zur Vermeidung dieser Krankheit ist eine öftere und beträchtliche Wasserzufuhr. Strengt man sich an diesen heißen Tagen nicht unnütz an, sorgt für leichte Kleidung, die dem Körper ein Ausdünsten gestattet, so dürfte wohl eine Gefahr, vom Hitzschlag getroffen zu werden, nicht allzu groß sein.

197. Lilienmilch zur Teintpflege selbst zu bereiten. Folgende Vorschriften sind als bewährt zu empfehlen: 20 g Benzoetinktur werden mit 30 g Glyzerin gemischt, 100 ccm Weingeist, 20 ccm Melissenspiritus und 200 ccm Wasser hinzugesetzt. Einfacher und ebensogut ist folgende Mischung 5 g Borax werden in 200 ccm Wasser gelöst, mit 30 g Glycerin und 20 g Benzoetinktur gemischt.— Die Lilienmilch der Venus besteht aus 5 g Benzoetinktur und 200 g Rosenwasser. — Nach alter Vorschrift wird Lilienmilch folgendermaßen bereitet: 10 g Zinkoxyd werden in einem Porzellanmörser mit 50 g Glyzerin sorgfältig angerieben, die Anreibung in eine 500 ccm fassende Flasche überführt, 20 g Benzoetinktur hinzugefügt, durch Umschütteln gemischt und dann 300 g Rosenwasser hinzugewogen oder 300 ccm gemessen. Man beachte, daß Zink schädlich ist.

198. Entfernung von Fremdkörpern. Wenn man sich viel im Freien aufhält, passiert es leicht einmal, daß ein Fremdkörper, etwa ein Kohlensplitterchen ins Auge oder ein Insekt ins Ohr kommt und sich schwer entfernen läßt. Man merke sich für diese Fälle folgende Ratschläge. Ist ein Fremdkörper ins Auge geflogen, so vermeide man das Reiben, blicke starr nach oben, dann rasch nach unten und umgekehrt. Man ziehe das obere Augenlid vom Auge ab und in die Höhe, blicke dabei abwärts und entferne den fremden Körper, wenn er sichtbar ist, mit dem Zipfel eines Taschentuches. Man ziehe das obere Lied über das untere, wobei sich der fremde Körper vielleicht abstreift und wische sanft mit dem Taschentuche nach dem inneren Augenwinkel (nach der Nase) zu. Kalte Umschläge mache man sowohl vor als nach der Entfernung des Fremdkörpers. Ist er ins Ohr gekommen, so vermeide man alle Gewaltmaßregeln, sondern lagere mit dem leidenden Ohre nach oben, spritze lauwarmes Wasser in das Ohr oder spüle das Ohr mit lauwarmem Wasser aus. Wenn das nicht fruchtet, so lasse man das Ohr in Ruhe und überlasse das Weitere dem Arzte. Bei kleinen Kindern kommt es häufig vor, daß sie Fremdkörper in die Nase stecken. Man errege Nießen durch Kitzeln der Nase oder durch Nießmittel, versuche nichts weiter und warte, bis der Arzt kommt, dem mitzuteilen, um was es sich handelt. Öl ins Ohr gegossen entfernt eingedrungene Insekten.

199. Uebelkeit bei Reisen. Um Übelkeiten bei Eisenbahn- oder größeren Wagenfahrten zu vermeiden, legt man ein vier- bis sechsfach zusammengefaltetes Stück Löschpapier auf den Magen, das man mit Rum, Kölnischwasser oder starkem Branntwein getränkt hat. Im Notfalle feuchtet man das Papier wieder gut an, wenn es trocken geworden ist. Das wiederholte Einreiben der Magengegend mit Rum oder Kölnischwasser leistet in den

meisten Fällen gleichfalls gute Dienste. Einige Tropfen Kölnischwasser auf ein Stück Zucker geträufelt, das man im Munde langsam zergehen läßt, sind auch von guter Wirkung.

200. Amerikanische Parfüms. In der Darstellung feiner Kompositionen für wohlriechende spirituöse Extrakte zum Parfümieren von Taschentüchern und Wäsche leistet außer Frankreich und England auch Amerika jetzt Hervorragendes, und es dürfte wohl Interesse bieten, die Zusammenstellung einiger derselben und besonders solcher in Deutschland weniger bekannter kennen zu lernen.

Eau de Quinine. 75 g Cantharidenessig, 550 g Rosmarinsprit, 250 g Lavendelwasser, 30 g Glyzerin-Boraxlösung, 425 g Glyzerin und so viel Wasser, daß die ganze Menge $2\frac{1}{2}$ l ausmacht. Wird mit gebranntem Zucker gefärbt. Man läßt einige Tage stehen und filtriert.

Eau de Lys. 100 g fettes Mandelöl, 7,5 g Zitronenöl, 7,5 g Bergamottöl, 12 g Perubalsamöl, 12 g Lavendelöl, 40 Tropfen Orangenblütenöl, 300 g Seifenspiritus, 45 Tropfen Nelkenöl. Diesem Gemisch werden 3 kg Rosenwasser, in welchem 15 g kohlensaures Kali aufgelöst worden sind, unter tüchtigem und andauerndem Umschütteln hinzugegeben.

201. Ernährung säugender Mütter. Morgens: Malzkaffee mit Milch oder nur Milch (roh oder gekocht), dazu Butterbrot, aber altbackenes Brot (Süßmäulchen mögen hier und da etwas Honig dazu essen), Obst (roh oder geschmort).

Zweites Frühstück: Bei Bedarf Butterbrot mit Obst (frisch oder trocken), ein Ei oder anderthalb bis zwei Eßlöffel Quark (weißer Käse).

Mittags: In der Regel keine Suppe, höchstens zweimal in der Woche und dann dicke Gemüse- und Fruchtsuppen. Von den schwer und leicht verdaulichen Gemüsearten, die gewöhnlich auf den Mittagstisch kommen, sind die bekanntesten: grüne Erbsen, gelbe Rüben, Pfeffer, Tomaten, grüne Bohnen und verschiedene Kohlarten.

Trockene Gemüse: Reis (der müßte besonders viel Verwendung finden als Apfel-, Birnen-, Aprikosen-, Rosinenreis usw.), Graupen, Grieß, Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen, Linsen). Die Menge der Gemüse sei $1\frac{1}{2}$ bis 2 Eßlöffel. Dann sind grüne Salate wegen ihres Nährsalzgehaltes und ihrer Leichtverdaulichkeit von Wert. Wünschenswert ist aber, daß dieselben mit Zitronensaft anstatt mit Essig zubereitet werden.

Fleisch darf nicht zu viel genossen werden. Besonders werde darauf geachtet, daß es stets frisch sei. Die Reihenfolge der Verdaulichkeit des Fleisches ist folgende: Fisch, Geflügel, frisches Wild, Kalbfleisch, Hammel- und Rindfleisch; dagegen sollten Pökelfleisch, Schweinefleisch, Büchsenfleisch und Wurstwaren seltener genossen werden. Früchte und Kompotte oder Backobst, frisches Obst, Mehl-, Eierspeisen kann man nach Bedarf und Mitteln genießen, aber folgendes beachten: Nicht zu viel Eier und Butter verwenden, nicht zu stark backen, daß ein fettig-brenzlicher Geruch entsteht.

Man trinke in der Regel nichts zum Mittagessen, auch kein Wasser. Spät nachmittags trinke man bei wirklichem Durst etwas Wasser. Das gewohnheitsmäßige Kaffeetrinken ist schädlich. Wein, Branntwein, Bier, überhaupt alkoholische Getränke müssen stillende Mütter meiden.

Abends: Butterbrot mit Quark und Obst je nach der Jahreszeit, häufiger auch grünen Salat (mit Zitronensaft), mit Mehl- und Eierspeisen (Makkaroni, Rührei usw.), Bratkartoffeln usw. Getränke zum Essen: ein Glas süße oder Sauermilch. Die dicke Milch ist besonders zu empfehlen. In folgender Zubereitung kann sie sogar als selbständiges Abendbrot dienen: Man nimmt ein Schüsselchen, gießt ½ l süße Milch hinein und läßt sie stehen, bis sie sauer ist. Dann trägt man fein geriebenen Zwieback etwa fingerdick auf, streut darüber ganz nach Belieben Feinzucker, und das Abendbrot ist fertig.

202. Vertreiben übler Gerüche aus Wohnräumen. Schlechten Geruch in unsern Wohnräumen empfindet man sehr unangenehm, und jedermann ist bestrebt, diesen so rasch wie möglich zu entfernen. Wollen wir die Gerüche, die nach dem Kochen, namentlich aber nach Bereitung von Kohl- und Rübenarten, von Zwiebeln usw. entstehen, rasch beseitigen, so empfiehlt es sich, ein Verfahren anzuwenden, das im Königlichen Schloß in Berlin wie überall da, wo der Hof seine Mahlzeiten einnimmt, gebraucht wird. Es wird mit Harzen, die zum größten Teil, wenn nicht ausschließlich aus Bernsteinabfällen bestehen, geräuchert. Der Bernsteindampf reinigt vorzüglich und entfernt rasch jeden Essengeruch; die Fenster brauchen nachher nur kurze Zeit geöffnet zu werden. Bei Hof gibt man nachher den geräucherten Räumen mit einer parfümierten Essenz einen schwachen Wohlgeruch. Eine diesen Zweck erfüllende Flüssigkeit liefert fast jede Parfümerie — auch Eau de Cologne eignet sich dazu. — Viel zu wenig wird das billige Lavendelöl gewürdigt, mit Ammoniak, im Verhältnis von 1 : 10 gemischt, reinigt es ganz ausgezeichnet die Luft und verdeckt jeden üblen Geruch. Namentlich das französische Öl, das Lavendelöl Montblanc, das nur wenig teurer als das deutsche Destillat ist, zeichnet sich durch feinen Wohlgeruch aus. Man wendet es an, indem man von der Öl-Ammoniak-Mischung etwas auf ein Tuch gießt und mit diesem die betreffenden Räume durchfächelt. Mit Spiritus auch im Verhältnis von 1 : 10 gemischt, erhält man ein angenehm kräftiges Zimmerparfüm.

203. Heringsgeruch von den Händen. Der Heringsgeruch wird von den Bestecken beseitigt, wenn man sie mit einem Brei, aus Wasser und Asche bereitet, mittels eines Läppchens, das an einem Holzstäbchen befestigt ist, abreibt.

204. Vorzügliches Haarmittel. In jeder Apotheke oder Drogerie kann man es sich zusammenstellen lassen: 85 g Bay-Rum, 30 g Livola de Composee, 1 g kristallisiertes Menthol. Das Menthol wird zunächst im Bay-Rum aufgelöst, dann wird das Livola de Composee hinzugefügt; das Ganze tüchtig durcheinandergerüttelt, reibe man morgens und abends mit den Fingerspitzen leicht, aber gründlich in die Kopfhaut ein. Dies Haarwasser enthält kein Färbemittel, soll aber die Wurzeln frühzeitig ergrauten Haares sehr günstig beeinflussen. Wenn parfümiert gewünscht, füge man noch ½ Teelöffel besseren Parfüms hinzu.

205. Rachensonnenbäder. Wenn der Frühling kommt und die Sonne höher am Himmel steht und warm scheint, suche man die Sonne und nehme Sonnenrachenbäder.

Man kann die Wahrnehmung machen, daß die Schleimhäute der Mundhöhle und des Halses großen Gewinn davon haben. Wissen wir doch: Wo die Sonne nicht hin kommt, kommt der Arzt hin. Und wir wissen doch auch, daß die Mundhöhle die Eingangspforte vieler Bazillen und Infektionsträger ist. Deshalb desinfizieren! Das beste Desinfektionsmittel ist die Sonne! Lassen wir uns daher recht oft die Sonne (im wahrsten Sinne des Wortes) in den Hals scheinen! Es braucht nicht erst gelernt zu werden. Die Augen schließen und den Mund recht weit öffnen, der Sonne und ihren Strahlen entgegen! Diese Sonnenrachenbäder wirken besser als Gurgelungen; — sie desinfizieren, reinigen und härten ab. Es schadet nicht, wenn man wiederholt durch den offenen Mund Luft einzieht.

206. Ananassaft für die Verdauung. Der Saft der Ananasfrucht befördert die Verdauung. Die Ananas enthält in ihrem Saft ein Ferment Bromelin, das imstande ist, das Tausendfache seines Gewichtes an Eiweiß zu verdauen. Für Magenkranke und Personen, die an schlechter Verdauung leiden, ist das von größter Wichtigkeit. Bei der starken Zufuhr der Frucht auf unseren Märkten sinkt ihr Preis immer mehr, so daß der Genuß einer Scheibe Ananas zum Nachtisch nicht mehr als Luxus anzusehen ist. Nur in der rohen Frucht ist das Ferment wirksam, Hitze zerstört es. Wer die Ananas in Zeiten, wo sie besonders billig ist, für Heilzwecke konservieren will, darf sie also nicht einkochen. In feine Scheiben geschnitten, mit reichlich Zuckerpulver geschichtet, hält sie sich in ausgeschwefelten Gläsern ganz gut. Auch der Ananassaft, in dem gleiche Teile Puderzucker kalt gelöst wurden, hält sich, auf kleine Flaschen gezogen, in kühlem Raume lange Zeit. — Um den Saft zu gewinnen, reibt man die Frucht auf einer emaillierten Reibe oder auf einer Porzellanreibe und preßt das Geriebene durch starke Leinwand.

207. Frauenhaar aufzubewahren. Das täglich ausgekämmte Haar kann man ohne große Mühe auf folgende Art selbst ordnen. Zur Zeit des Frisierens nehme man einen Bogen Papier zur Hand, der die Größe des längsten Haares hat, knicke ihn in der Mitte, nehme jedes Haar zwischen Daumen und Zeigefinger und lege es schlicht hinein. Auf diese Weise verwirrt sich das Haar nicht. Paßt das Ordnen nicht jeden Tag, bewahre man das Haar in dem losesten Zustande in einem Kasten auf und schlichte es bei Gelegenheit. Es ist erstaunlich, wie schnell man eine große Menge gesammelt hat. Besonders lohnend ist es, das silberne Haar der Matronen zu sammeln, da es bekanntlich das kostbarste ist. Hat man genügend zu einem Zopf, läßt es sich leicht sortieren, indem es durch die hohlen Hände gezogen wird, wie Flachs beim Brechen und Reinigen. In der Mitte gebunden, kann man ein Diadem selbst flechten oder das geordnete Haar einem Friseur übergeben.

208. Terpentin-Desinfektion. Tröpfelt man etwa 20 ccm Terpentinöl in 1 l kochendes Wasser, so verbreitet sich in dem Raume, in welchem man das terpentinölhaltige Wasser aufgestellt hat, ein angenehmer, tannenartiger Duft, der auf brustkranke Personen eine wohltätige Wirkung ausübt und, wenn mehrmals angewendet, jeglichen Ansteckungsstoff beseitigt.

209. Feuchte Betten. Feuchte Betten sind unter allen Umständen gesundheitsgefährlich. Feuchte Luft ist ein guter Wärmeleiter. Durch

feuchte Betten oder Decken kann also die Körperwärme leicht entweichen. Zweck der Bedeckung ist aber, sie nach außen hin abzuschließen. Dadurch entsteht eine Erkältungsgefahr. Wie wenig feuchte Betten die Wärme zu halten vermögen, läßt sich leicht an einer Wärmflasche erkennen. Dieselbe wird darin viel rascher erkalten, als in einem trockenen Bett.

210. Bei Wadenkrampf, welcher oft mitten in der Nacht den Menschen befällt und durch Zusammenziehen der Muskeln sich einstellt, tut man gut, wenn man sofort auf das befallene Bein sich stellt, dasselbe mit Opodeldok fest einreibt und einen kalten Schlüssel auf die schmerzende Stelle bindet.

211. Veilchenhautcreme und Veilchenglyzerin. Die beiden köstlich duftenden Präparate kann man sich leicht herstellen, falls man über eine genügende Menge der Frühlingsboten verfügt. Hauptbedingung sind frisch gepflückte Blumen; am Markt und in Läden feilgebotene haben ihr stärkstes Aroma schon verloren. Man zupft die Blüten von den Stielen, bricht auch die grünen Kelchblättchen weg und bringt sie in eine weithalsige Flasche, die sehr gut verschlossen werden kann. Auf die Blumen wird chemisch reines Glyzerin gegossen, zirka 200 g auf 2—3 Hände voll Blüten. Hat man noch mehr hiervon, desto besser, je mehr Blumen, desto kräftiger das Aroma. Nach ungefähr 3 Wochen hat das Glyzerin allen Duft aufgenommen und wird nun abgegossen. Man verwahrt es in kleinen, sehr fest verschlossenen Fläschchen. Vermischt man dieses Veilchenglyzerin mit etwas Wasser (Glyzerin soll ja niemals unverdünnt zu Toilettezwecken benützt werden!), so hat man ein fein duftendes Haaröl. Zur Hautpflege kann man sich dann noch Veilchencreme bereiten. Man läßt hierzu einen Eßlöffel reinen Honig mit einem Kaffeelöffel destillierten Wassers im warmen Wasserbad gut flüssig werden und rührt dann einen Eßlöffel Veilchenglyzerin darunter. Vorher hat man schon gut schließende Blechdöschen oder Glaskrausen bereit gestellt, damit man die Creme schnell einfüllen kann, damit nichts von dem kräftigen Duft verloren gehe. Man verwendet sie nach dem Waschen des Gesichtes oder der Hände, indem man eine Kleinigkeit davon auf die Haut verreibt.

212. Gegen rauhe Hände. Um fleißige Hausfrauenhände weiß und geschmeidig zu erhalten, ist folgendes Mittel vorzüglich: nach getaner Arbeit die Hände sauber waschen, dann nochmals einseifen, in den Seifenschaum einige Tropfen Glyzerin und Zitronensaft auf die Hände träufeln, gut verreiben, weiche Handschuhe — mit abgeschnittenen Fingerspitzen — auf eine Stunde darüber anziehen, danach die Hände vorsichtig abtrocknen und etwas pudern; selbst Großmütterhände bleiben, so behandelt, noch schön.

213. Verschlucken. Wenn Kinder sich „verschlucken" oder etwas in die „falsche Kehle" gelangt, klopft man — meist ohne sonderliche Wirkung — auf den Rücken. Wie jede Mutter sich leicht überzeugen kann, ist das Übel leicht zu beseitigen, wenn sie beim „Verschlucken" ihres Lieblings beide Hände des Kindes sofort ergreift und die Arme gestreckt nach oben hält. Die dadurch hervorgerufene Erweiterung der Brust hebt das Übel sofort auf. Ebenso, wenn das Kind sofort angehalten wird, mit zurückgebeugtem Kopf nach der Decke zu sehn.

214. Drüsenfieber. Man versteht darunter eine akut einsetzende, entzündliche Schwellung der Lymphdrüsen am Halse. Die Erkrankung beginnt zumeist an einer Seite, greift aber auch bald auf die andere über. Doch ist meistens eine Seite stärker befallen. Die Kinder haben Schmerzen, welche sich besonders beim Drehen des Kopfes steigern. Sie nehmen unwillkürlich eine schiefe Kopfhaltung an, weil bei der Entspannung die Schmerzhaftigkeit der entzündeten Teile geringer ist.

Zunächst ist stets hohes Fieber vorhanden, 40 ° und mehr, das längere Zeit, zuweilen mehrere Wochen lang anhalten kann. In den meisten Fällen hält das Fieber nur einige Tage an. Die Drüsenschwellungen bleiben noch lange danach bestehen. Die Ursache ist wohl in Selbstgiften oder giftigen Stoffwechselprodukten zu suchen. Einige glauben an eine Infektion an Ort und Stelle. Es spielt häufig die Tuberkulose oder Skrofulose eine große Rolle bei der Entstehung. In den meisten Fällen sind die Aussichten auf Heilung gut. Selten kommt es zu einer Vereiterung der Drüsen, und in den allerseltensten Fällen hat man auch eine Nierenentzündung beobachtet.

Die Behandlung richtet sich in erster Linie auf die Ausscheidung durch Schwitzprozeduren. Am besten dienen dazu Bettdampfbäder, je nach dem Kräftezustand und Fieber, 2—3 mal in der Woche, mit nachfolgendem Halbbad, 30 ° C, 1 Minute. Daneben ist das Fieber mit Leibumschlägen und Wadenpackungen, sowie Ganzwaschungen zu behandeln. Die Diät muß vegetarisch und womöglich Trockenkost sein. Gegen Durst sind Limonaden zu empfehlen. Besonders kommen noch Luft- und Sonnenbäder in Betracht.

215. Schwache Augen. Man nehme täglich dreimal ein Gesichtsbad, d. h. man tauche das Gesicht mit geschlossenen Augen zehnmal nacheinander in eine Schüssel mit 25 °C Wasser je 5—10 Sekunden lang ein. Wenn man das der Frisur wegen nicht kann, dann mache man täglich dreimal feuchte Kompressen über Stirn und Augen in derselben Temperatur und von je 10 Minuten Dauer. Jeden zweiten Tag mache man eine kühle (20 ° C) Ganzwaschung im warmen Zimmer.

216. Heiserkeit. Eine häufige Krankheitserscheinung, welche eben wegen ihrer Häufigkeit vielfach zu leicht genommen wird, ist die Heiserkeit. Sie wäre ja an und für sich immer ungefährlich, wenn sie nicht in vielen Fällen als Symptom eines anderen Übels, z. B. katarrhartigen Erkrankungen der Kehlkopfschleimhaut, Verknöcherung der Kehlkopfknorpel usw. auftreten und zur Vorsicht mahnen würde.

Es gibt mancherlei Ursachen, welchen die Heiserkeit ihre Entstehung verdankt, und so seltsam es klingen mag, eine Erkältung der Füße hat regelmäßig Heiserkeit zur Folge. Deshalb wechsle man sofort Schuhe und Strümpfe, wenn die Füße naß geworden sind. Auch in anderen Fällen, wo dem Körper plötzlich eine bedeutende Wärmemenge entzogen wird, wie etwa bei Übergang aus einem stark geheizten Raum in kalte Außenluft, pflegt sich Heiserkeit einzustellen. Heftige Anstrengungen des Stimmorganes durch anhaltendes lautes Reden oder Singen führen sie herbei; desgleichen ist bekannt, daß man mitunter nach dem Genuß von Nüssen heiser wird.

Vernachlässigte, chronisch gewordene Heiserkeit endet nur zu oft mit der tödlichen Kehlkopfschwindsucht; es bildet sich nämlich in der Schleimhaut

des Kehlkopfes ein kleiner Riß, welcher sich allmählich erweitert, als Begleiterscheinungen stellen sich Fieber, nächtlicher Schweiß und Schmerzen im Kehlkopfe ein, die Kehlkopfschwindsucht hat sich ausgebildet und hat der Riß in der Schleimhaut etwa Linsengröße erreicht, ist auch der Tod nahe.

Eine Hauptbedingung bei eintretender Heiserkeit ist absolute Schonung des Kehlkopfes: kein lautes Sprechen, kein Singen, kein Rauchen oder Aufenthalt in raucherfüllter Luft, kein reizender Alkohol. Diese passive Behandlung genügt in den meisten Fällen. Wer viel auf innere Behandlung hält, mag ruhig ein Glas Flieder- oder sonstigen Tee, selbstverständlich nicht etwa russischen Tee mit Rum oder Kognak, oder lauwarmen Gersten- oder Haferschleim trinken, es wird ihm jedenfalls nichts schaden. Vorteilhaft wird immer abends vor dem Schlafengehen ein Prießnitzumschlag sein. Ein Handtuch in kaltes Wasser getaucht, mäßig ausgewrungen um den Hals gewickelt, ein trockenes Handtuch darüber geschlagen, das ist die ganze Kunst.

Bei starker Entzündung werden ableitende Wasseranwendungen an Beinen und Becken und auch Heißluftbäder heilsam wirken. Ist die Heiserkeit chronisch, dann bedarf es wohl einer Untersuchung mit dem Kehlkopfspiegel, um die Ursache festzustellen und danach die Behandlung einrichten zu können. Einatmen von heißen Dämpfen wird gleichfalls mit Erfolg angewendet. Hauptsache ist und bleibt aber Ruhe und Schonung, Vermeidung von Rauch, Alkohol und allen stark gewürzten Speisen.

217. Vorbeugung gegen Erkältung. Am häufigsten zieht man sich im Winter dadurch Erkältungen zu, daß man unvermittelt aus der warmen Stube oder gar aus den überheizten Versammlungslokalen, Theatern usw. auf die Straße tritt. Das Frösteln, das einen dabei überfällt, bewirkt bei vielen Leuten auf der Stelle Niesen, Hüsteln oder Husten, und daraus entwickelt sich in zwei, drei Tagen der ausgesprochenste Schnupfen und Husten, wohl gar Bronchialkatarrh, Influenza, Lungenentzündung.

Das alles ist leicht dadurch zu umgehen, daß man beim Betreten der Straße wiederholt so tief wie möglich Atem schöpft, so daß die Lungen zu ihrer ganzen Weite ausgedehnt werden. Dadurch wird der Herzschlag so beschleunigt und das Blut mit solcher Gewalt durch die Adern gepumpt, daß auch die feinsten Bronchien und das entlegenste Netzwerk der Äderchen in Mitleidenschaft gezogen werden. Der schnelle Blutumlauf und der reiche Sauerstoffgehalt der frischen Luft bewirken eine Wärmeentwicklung im Körper, die bis in die Finger- und Zehenspitzen hinein wohlig empfunden wird und keine Erkältung aufkommen läßt. Es hängt aber viel davon ab, daß man die volleingeatmete Luft recht langsam, und zwar durch die Nase, ausatmet, und daß man oftmals, mindestens zwölfmal, das Tiefatmen wiederholt, am besten in Absätzen, durch weniger energisches Atmen unterbrochen. Sehr blutarme, empfindliche Personen tun gut, ihre Mäntel ein paar Minuten vorm Fortgehen anzulegen, damit sie die Körperwärme schon angenommen haben, ehe die warme Stube mit der kalten, windigen Straße vertauscht wird. Ratsam ist es auch, um Erkältungen vorzubeugen, nicht gleich aus dem warmen Zimmer in eine Elektrische, Droschke oder einen Omnibus zu steigen, sondern erst ein Viertelstündchen zu laufen, ohne sich zu erhitzen.

218. Zähneknirschen. Aufregungen vor dem Schlafengehen (Lektüre und Unterhaltung) sind möglichst zu meiden. Außerdem soll vor dem Schlafengehen eine 20 ° C Ganzwaschung gemacht oder ein 35 °C Sitzbad genommen werden.

219. Halsentzündung. Unter Halsentzündung versteht man eine entzündliche Schwellung der Mandeln, der Gaumenbögen und der Schleimhaut des Rachens.

Kinder und Erwachsene werden davon befallen. Während sie bei Kindern meist als selbständige Erkrankung auftritt, ist sie bei Erwachsenen mehr eine Begleiterscheinung verschiedener Erkältungskrankheiten. In den meisten Fällen ist bei Kindern das Krankheitsbild ein sehr schweres. Die Kinder sind sehr matt, klagen über Kopfschmerzen, haben zuweilen Erbrechen und unter starkem Frostgefühl steigt das Fieber schnell an bis auf 40 °. Das Schlucken ist sehr erschwert und schmerzhaft, so daß sich die Kinder oft weigern, Nahrung zu sich zu nehmen. Bei Besichtigung des Halses sieht man die geschwollenen und gerötеten Mandeln, welche infolge der Schwellung nur eine kleine Spalte lassen. Sehr oft sieht man auch auf den Mandeln kleine gelbe Flecken, welche eitriger Natur sind und häufig die Ursache zu größeren Drüsenanschwellungen werden. Bei Erwachsenen sind die Symptome dieselben, doch erreicht das Fieber selten einen so hohen Grad. Die Erkrankung dauert in günstigen Fällen mehrere Tage bis eine Woche, in schwereren dagegen, wenn eine akute Krankheit zugrunde liegt, wohl länger.

Der Patient ist zu Bett zu bringen. Am ersten Krankheitstage sucht man die Entzündung durch ¼- bis ½ stündlich zu wechselnde Halsumschläge sowie 1—2stündlich zu wechselnde Leibumschläge zu bekämpfen. Bei nicht zu hohem Fieber gibt man leichte Schwitzprozeduren und sorgt für gute Darmentleerung. Vom zweiten Tage an wechselt man die ½stündlichen lauen Gurgelungen mit heißen ab; dem Gurgelwasser setzt man entweder Zitronensaft oder Blaubeerrohsaft, oder Bulus alba (weißer Ton) zu. Ein- bis zweimal täglich macht man Dampfkompressen um den Hals, welche ½ Stunde liegen bleiben, dann folgt eine kühle Nachwaschung. Die Diät ist flüssig und leicht. Am besten werden Schleimsuppen, Milch und Fruchtwasser gegeben. Im weiteren Verlaufe sind Inhalationen von großem Vorteil. Unter der Heißbehandlung gehen die Halsentzündungen bedeutend schneller zurück.

220. Chronischer Bronchialkatarrh. Der chronische Bronchialkatarrh entwickelt sich zumeist aus einem akuten, wenn letzterer nicht rechtzeitig behandelt oder verschleppt wurde. Doch können auch andere Ursachen einen chronischen Bronchialkatarrh hervorrufen. Man findet ihn sogar als Berufskrankheit bei Müllern, Bäckern, Wollarbeitern, Kohlenarbeitern und Steinarbeitern. Die größte Schädigung ist in der Einatmung von Staubteilchen zu suchen. Am häufigsten ist bei Lungenerweiterung ein chronischer Bronchialkatarrh vorhanden. Ferner bei Herzkrankheiten (bes. Klappenfehlern), Gefäßerweiterungen, die durch Stauung in dem Lungenkreislauf zu einem chronischen Katarrh führen. Auch bei Nierenkranken findet man oft chronische Bronchialkatarrhe, welche auch wohl auf Zirkulationsstörungen zurückzuführen sind und vielleicht auch auf Selbstgifte, welche kranke Nieren mehr oder weniger im Körper zurückhalten.

Die Symptome des chronischen Bronchialkatarrhs bestehen in Atembeschwerden, Husten und Auswurf. Der Husten ist gewöhnlich abends, nachts und morgens stärker als am Tage. Zuweilen besteht trockener Husten, welcher die Patienten recht plagen kann, weil er keine Erleichterung mit sich bringt. Man hört oft ein schnurrendes, pfeifendes Geräusch auf der Brust des Patienten, welches sich beim Gehen oder bei Anstrengung noch mehr steigert. Oft ist es auch mehr ein Rasseln auf der Brust, welches beim Abhusten sich verringert, um bald nachher wieder da zu sein. In schweren Fällen kann es zur Herzerweiterung und akuten Lungenerkrankungen kommen.

Die Behandlung setzt mit einer Regelung der Diät ein. Am besten ganz vegetarische Trockenkost. Daneben sind täglich ½ Stunde auf Brust und Rücken Dampfkompressen angezeigt, mit nachheriger kühler Abreibung von Brust und Rücken. Für die Nacht tut ein Prießnitz-Brustumschlag gute Dienste. Von vorzüglichem Erfolge ist eine systematische Lungengymnastik bzw. Atemgymnastik. Sie muß individuell ausgeführt werden, mit allmählichen Steigerungen der Atembewegungen. Am Tage sind zwei- bis dreimal je 10—15 Minuten (mit Ruhepausen) Atemübungen zu machen. Daneben fleißig Luft- und Sonnenbäder und milde Wasserprozeduren.

221. Blutleere Finger. Die Erscheinung beruht auf einem Krampf der kleinen Fingerarterien, und dieser wieder ist bedingt durch eine große Reizbarkeit der Gefäßnerven. Um diesem vorzubeugen kräftigt man das Nervensystem durch eine möglichst naturgemäße Lebensweise und beseitigt den Gefäßkrampf immer rasch durch Erwärmung der Hände (Bewegung, warmes Handbad, Handdampfbad) mit nachfolgender kurzer Waschung.

222. Spalten der Haare. Man reibt wöchentlich einmal 5 Minuten lang Eigelb mit etwas Wasser verdünnt auf die Kopfhaut und spült sie dann mit 25° C reinem Wasser gut nach. Die feuchten Haare bindet man zusammen mit dem Kopf während der Nacht dicht mit Wollbinden oder Wolltüchern zu. Die Haare, besonders die Spitzen, fettet man nach Bedarf öfter mit etwas Mandelöl ein. Zur allgemeinen Kräftigung empfiehlt sich statt Bohnenkaffee Hafer- und Roggenmehlsuppe.

223. Zittern der Hand. Der Arm muß täglich zweimal je 3 Minuten lang mit kaltem Wasser (18—20° C) gewaschen und dann gut trocken und warm gerieben werden. Sehr gut wirkt auch ein öfteres Massieren des Armes, besonders Streichen von der Hand nach der Schulter zu.

224. Pfirsich als Heilmittel. Man hat oft von der heilsamen Wirkung einer Trauben-, Zitronen- und Apfelsinenkur gehört, allein der Pfirsich, diese köstliche Frucht, hat in gesundheitlicher Beziehung noch nicht die rechte Beachtung gefunden. Und doch ist er ein so hervorragendes Verdauungsmittel! Allen Leuten, welche an hartnäckiger Verstopfung leiden, kann diese Frucht nicht genug empfohlen werden. Aber auch blutreinigend wirkt der Pfirsich. Ratsam ist es, abends vor dem Schlafengehen 3—6 Stück zu essen.

225. Atemgymnastik für Kinder. Auf eine originelle Idee ist ein holländischer Arzt gekommen, um Kinder, die aus gesundheitlichen Gründen Atemübungen machen sollen, zu veranlassen, diese Übungen auch so gründlich, d. h. die Atemzüge so tief zu machen, daß sie den gewünschten Zweck erreichen.

Dr. Ootmar in Haarlem verfuhr folgendermaßen: Jedes Kind bekam eine Pfeife und eine Schüssel mit Seifenlauge und wurde angewiesen, Seifenblasen zu machen und dabei zu trachten, recht große Seifenblasen fertigzubringen. Die Fenster wurden geöffnet, so daß die frische Luft hereinströmen konnte, und die Kinder dehnten ihre Brust mit dem Erfolg, daß die Atemweite aller Kinder sich vergrößerte. Ein einfaches Mittel, das allenthalben nachgeahmt werden kann. Dr. Ootmar ließ seine Kinder dreimal in der Woche Seifenblasen machen. Bei dem System wird also das Nützliche mit dem für die Kinder Angenehmen, dem beliebten Spiel mit den Seifenblasen, verbunden.

226. Blaue Ringe. Diese Erscheinung spricht für Blutarmut. Man soll recht regelmäßig leben, täglich mindestens 8 Stunden schlafen, täglich eine kurze kalte Ganzwaschung machen, fleißig Tiefatmen üben und sich täglich 1—2 Stunden Bewegung im Freien machen.

227. Erdbeerkur. Die Bedeutung der Erdbeere, die der Sommer als erste Gabe darbietet, wird leider immer noch nicht genug gewürdigt. Es dürfte zu wenig bekannt sein, daß besonders durch Erdbeergenuß der Appetit erhöht wird; bei hitzigen, fieberhaften Zuständen wirkt der Erdbeersaft, mit Zucker gemischt, kühlend und labend. In seiner Selbstbiographie hebt der große Botaniker Linné rühmend hervor, daß er während eines starken Podagraanfalles zufällig Erdbeeren aß und sofort Linderung seiner Schmerzen fühlte. Eine öftere Wiederholung dieser Erdbeerkur, die auch andere unternahmen, hatte in jedem Falle die heilkräftige Wirkung und denselben überraschenden Erfolg, nämlich daß die Gicht, wenn nicht beseitigt, so doch mindestens gemildert wurde. Chemische Forscher stellten dann auch fest, daß in der Erdbeere Spuren von Salizylsäure zu finden sind, und zwar in Form von Salizylsäuremethylester, welches ein erprobtes spezifisches Mittel gegen Rheumatismus darstellt. Portes und Desmoulieres wiesen nämlich nach, daß in einem Kilogramm frischer Erdbeeren zirka ein Milligramm reiner Salizylsäure sich vorfindet, die wir im Fruchtfleisch, gleichsam vorverdaut und assimiliert, genießen. Die Chemie hat in der Erdbeere folgende Stoffe gefunden: 89,5 v. H. Wasser, 5,95 v. H. Kohlenhydrate, und zwar 5,8 Zucker und 0,15 ölige Stoffe, 1,29 v. H. Mineralsalze und freie Säuren, 0,8 Eiweißstoffe und 2,46 Fasern und Samen. Einen wirklichen Nährwert bietet also die Erdbeere kaum. Der Eiweißgehalt ist minimal, dagegen hat der Zucker, der die Hälfte der festen Bestandteile begreift, eine gewisse Bedeutung, weil er als Fruchtzucker leichtere Aufnahme ins Blut findet. Aus diesem naheliegenden Grunde kann die Erdbeere auch von Zuckerkranken ruhig als Nachspeise genommen werden. Die Erdbeere besitzt eine Menge Mineralsalze: Eisen, Kalk, Natron, Kali, Phosphorsäure u. v. a., also Stoffe, die einen wichtigen Teil unserer Ernährung bilden und deshalb mit Nährsalzen bezeichnet werden.

Eine mehrwöchige Erdbeerkur, ½—1 kg täglich, hat nicht selten eine Veredelung und Verjüngung des Blutes im Gefolge; bei Vollblütigkeit, bei Überfüllung der Blutgefäße, bei Stauungen in Darm, Leber und Milz, bei hypochondrischen Anwandlungen werden durch die Erdbeere oft Wunder bewirkt, weil sie sich in den alkalischen Verdauungssäften leicht zersetzt. Durch Bestandteile von freien Säuren wohnt der Erdbeere eine leicht abführende

Wirkung inne und deshalb ist ihr Genuß bei Hartleibigkeit und bei Darmschwäche sehr zu empfehlen, allerdings ist zu beachten, daß nur reife Früchte zur Verwendung gelangen sollen, weil unreife und verdorbene Erdbeeren viel höheren Säuregehalt aufweisen und demnach leicht Kolik und Darmstörungen hervorrufen können. Die Personen, bei denen der Erdbeergenuß Idiosynkrasie erzeugt, d. h. frieselhaltige Ausschläge, Nesselsucht und Nesselfieber, dürfen die Erdbeere nicht genießen. Die Erdbeere wird in den meisten Fällen als Nachspeise gereicht; bestreut man sie noch mit Zucker unter Hinzunahme von Milch, so wird sie noch nahrhafter. Bei einer Erdbeerkur genießt man am besten die ganze Erdbeere, nachdem sie peinlich gesäubert ist.

228. Säuglingspflege in der Hitze. Durch zweckmäßige Pflege des Säuglings muß die Gefahr der Überwärmung vermieden werden. Richtige Kettung und Kleidung sind besonders wichtig. Weg mit den Federbetten, Weg mit Watte und Steckbett. Muß durchaus eine Gummiunterlage genommen werden, so sei sie so klein als möglich! Zur Bekleidung diene ein einfaches Hemdchen! Noch besser ist es, das Kind nackt liegen zu lassen. Kühlt sich die Temperatur ab, muß das Kind ins Freie gebracht werden, morgens und abends, besonders nach jedem Regenfall. Auch im Freien sei das Kind möglichst leicht bekleidet. Sowohl in der Wohnung, als auch im Freien soll das Kind durch Bedeckung mit einem engmaschigen Gazeschleier vor den Fliegen geschützt werden. Diese quälen das Kind und machen es unruhig; sie sind gefährlich, da sie schädliche Keime (Bakterien) übertragen. In heißen Tagen muß das Kind einmal täglich gebadet oder öfter mit kühlem Wasser gewaschen werden. Das Badewasser sei kühler als sonst und soll eine Wärme von ungefähr 28° C besitzen.

229. Behandlung der Bienenstiche. Man versuche zunächst den Stachel aus der Wunde zu entfernen. Hierauf mache man Umschläge mit feuchter, kalter Erde; geschabte, rohe Kartoffeln sollen sich zu diesem Zweck auch sehr gut bewähren. Dann wasche man die Wunde mit verdünnter Ammoniaklösung und lege ein mit Öl getränktes Läppchen auf. Ist der Stich im Munde, so gurgle man mit Salzwasser und kühle mit Eis. Gleichzeitig ziehe man einen Arzt zu Rate, da leicht Erstickungserscheinungen eintreten, die den Luftröhrenschnitt nötig machen.

230. Verhütung der Sommersprossen. Es ist nötig, auf Frühjahrsspaziergängen die zur Sommersprossenbildung neigende Haut, welche infolge der winterlichen Sonnenlichtentwöhnung doppelt empfindlich geworden ist, in zweckentsprechender Weise zu schützen. Die Wirkungen der Lichtstrahlen auf die Haut sind ja durch bestimmte Mittel abzuschwächen. Das beliebteste ist wohl der Schleier. Es ist aber keineswegs gleichgültig, welche Farbe ein zu diesem Zwecke getragener Schleier besitzt. Vielmehr muß man einen solchen wählen, dessen Farbe die sog. ultravioletten Strahlen, welche die Haut zur Bildung von Sommersprossen anreizen, nicht hindurch läßt, bzw. abschwächt. Rote, braune, auch gelbe Schleier sind darum als Verhütungsmittel gegen Sommersprossen zu benutzen. Ganz zwecklos ist es dagegen, weiße, blaue oder violette zu tragen. Ein anderes Verhütungsmittel gegen Sommersprossen erkannte man in dem schwefelsauren Chinin, dem bekannten Heilmittel gegen die Malaria. Dieser interessante Stoff hat die Eigenschaft,

die schädlichen chemischen Strahlen der Sonne, die durch ihn hindurchgehen, zurückzuhalten. Reibt man also die Haut mit einer Chininlösung ein, so kann man sie dem Reiz des Sonnenlichtes ruhiger aussetzen als sonst. Chininhaltige Salben, wie z. B. das „Lichtmittin" haben sich erfreulicherweise bewährt. Vor der Benutzung von Präparaten wird man aber in der Regel gut tun, sich ärztlichen Rat einzuholen — namentlich dann, wenn man nicht die Verhütung, sondern die Entfernung von Sommersprossen anstrebt.

231. Buttermilch als Ersatz für Radium. Man glaubt, die Radiumemanation löse hauptsächlich das schwer lösliche Mononatriumurat (ein Harnsäuresalz) auf. Ein Mittel, das sich gegen die Krankheitsprodukte — bei der Gicht die Harnsäure, der Zuckerkrankheit der Traubenzucker des Harns — richtet, ist noch lange kein Heilmittel. Die Bildung von Zucker und Harnsäure im Blute beruht auf einem Unvermögen des Körpers, diese Stoffe zu einfacheren Verbindungen nutzbringend für den Körper zu verbrennen. Folglich muß das Heilmittel gegen diese Körperschwäche, nicht aber gegen die krankhaft gebildeten Produkte allein wirksam sein. Die Heilungen und Besserungen von Gicht und Rheumatismus durch Radiumwasserbäder kann man auch als Wasserheilwirkungen erklären. Man verordne täglich 2 l Buttermilch zu trinken und fleischlos zu leben. Nach 4 Wochen tritt eine ganz bedeutende Besserung ein. Ich habe schon öfter recht schwere Harnsäurekrankheiten durch Trinkenlassen von Buttermilch geheilt. Nur muß die Buttermilch auch schwach sauer sein. Bekommt man sie zu süß aus der Molkerei, so säure man sie mit etwas Zitronensaft an und lasse sie einige Stunden zum Nachsäuern stehen. Buttermilch leistet dasselbe, wenn nicht mehr als die teuren Radiumtrink- und Einatmungskuren.

232. Mittel gegen Seekrankheit. Auf den Schiffen der deutsch-asiatischen Linien ist die Verpflegung bekanntlich eine ganz ausgezeichnete; leider wird aber vielen Reisenden der volle Genuß daran durch die Seekrankheit verdorben; die feinsten Leckerbissen versagen dann. Dagegen bewährte sich immer eine besondere Art Pfannkuchen, nämlich ein dünn aber scharf gebackener Pfannkuchen, der mit einer Lage Preißel- (Krons-)Beeren bedeckt, mit einem Eßlöffel Schlagsahne versehen und schließlich mit einer Viertel-Zitrone besteckt wird. Diese eigenartige Zusammenstellung, woran auch noch das Auge einen gewissen Genuß hat, reizt unwillkürlich zum Essen, und über dem Essen vergißt man die böse Seekrankheit. Der Pfannkuchen bekommt auch wegen seiner geschickten süßsauren Zusammenstellung selbst einem geschwächten Magen ausgezeichnet und reizt zum Wiedergenuß; man kann ihn täglich essen, ohne daß er widersteht. Der „Norddeutsche Lloyd", Bremen, hat diese wohltätige Art Pfannkuchen auf den Speisekarten seiner Schiffe unter der Bezeichnung „Pfannkuchen nach Franz Woas" eingeführt. Man kann nur raten, vor allem bei Seereisen die Probe auf das Rezept zu machen. Aber auch am Lande ist es einer Probe wert!

233. Lebensregeln.

Wer jung bleiben will,

der nehme sich vor, ein langes, erfolgreiches und nutzbringendes Leben zu führen;

der halte seinen Geist stets beschäftigt;

er enthalte sich aller Reiz- und Genußmittel, denn diese verkürzen das Leben;
er begeistere sich an heroischen Taten und interessiere sich für die Angelegenheiten des Tages;
er verweile viel im Licht der Sonne, denn nichts Schönes oder Süßes reift in der Finsternis;
er hüte sich vor der Furcht in allen ihren Formen. Denn sie ist der größte Feind des Menschengeschlechts;
er denke daran, daß die Natur der ewige Jungbrunnen ist; sie bleibt immer jung und frisch. Man lebe daher mit ihr, beobachte sie, liebe sie;
er befasse sich mit der Schönheit in allen ihren Gestalten, dann wird alles Häßliche aus seinem Leben schwinden;
er denke nicht an jedem Geburtstage, daß er ein Jahr älter geworden und wieder dem Grabe um ein Jahr näher gekommen ist;
er bemühe sich, stets zufrieden zu sein. Denn alle Unzufriedenheit und jeder Ärger zeichnen die Furchen des Alters frühzeitig auf das Gesicht;
er halte durch vieles Denken seinen Geist frisch und sein Gemüt dadurch gesund, daß er sich von heiterem und hoffnungsfrohem Temperament zeigt.

Wer alt werden will,

der schlafe täglich 8 Stunden;
der liege beim Schlafen stets auf der rechten Seite;
der lasse das Fenster seines Schlafzimmers die ganze Nacht offen stehen;
der stelle sein Bett nicht die Wand entlang;
der bade am Morgen nicht kalt, sondern achte darauf, daß das Wasser die Temperatur des Körpers hat;
der nehme vor dem Frühstück Leibesübungen vor;
der esse wenig Fleisch und sorge, daß das Fleisch, das er ißt, gut durchkocht ist;
der vermeide erregende Getränke;
der mache sich täglich Bewegung in der freien Natur;
der lebe, wenn möglich, auf dem Lande;
der wechsele öfters mit der Beschäftigung;
der nehme sich häufig kürzere Ferien;
der setze seinen Ehrgeiz und seine Ziele nicht zu hoch;
der lerne es, sich zu beherrschen.

234. Leberanschwellung. Gegen die Schwellung der Leber hat sich Reisdiät sehr wirksam erwiesen, nebst Milch als Getränk. Alkohol, Gewürze und Reizmittel sind streng zu vermeiden.

235. Herzklopfen. Woher kommt das Herzklopfen beim Arbeiten? Unser medizinischer Mitarbeiter schreibt uns: Es ist eine allgemein bekannte Erscheinung, daß Muskelarbeit auf die Herztätigkeit beschleunigend einwirkt. Allein bisher war es nicht möglich, auf die so einfach erscheinende Frage, woher die Herzbeschleunigung entstünde, eine physiologische Erklärung zu finden. Jetzt glaubt Dr. Aulo im Skandinavischen Archiv für Physiologie darauf Antwort geben zu können. Um diese zu verstehen, muß man wissen, daß die Herzzusammenziehungen durch den Einfluß zweier Nerven zustande kommen, nämlich durch den Nervus Sympathicus und den Nervus Vagus, die, von den nervösen Zentralorganen stammend, die Erregungen an das

Herz heranleiten. Dabei dienen sie nicht beide dem gleichen Zweck, die Herzmuskeln zur Kontraktion zu bringen, sondern sie haben beide einander entgegengesetzte Funktionen: der eine, der Nervus Sympathicus, spornt das Herz zu intensivster Bewegung an, während der andere, der Nervus Vagus, es umgekehrt mit seinen Bewegungen zum Stillstand zu bringen sucht. Diese vielleicht unwahrscheinlich erscheinende Tatsache ist durch lange Tierversuche erhärtet. Schneidet man den Sympathicus durch, so ist der Vagus der allein maßgebende Nerv, und das Herz steht still, wird dieser durchtrennt, so wird die Funktion des Sympathicus in einer außerordentlich beschleunigten Herztätigkeit manifest. Nur durch das Zusammenspiel beider Nerven, des hemmenden und des beschleunigenden, kommt die geordnete Herztätigkeit mit ihren 70 Pulsen in der Minute zustande. — Wird nun durch irgend welche Einflüsse das Zentrum eines der beiden Nerven, das im Gehirn liegt, und das stets eine bestimmte Menge von erregender Energie in die Nerven an die Peripherie sendet, gereizt, vergrößert sich auch die Menge der ausgesandten Energie. Am Herzen entsteht dann eine Gleichgewichtsstörung dadurch, daß es hauptsächlich unter die Vorherrschaft nur eines der beiden Nerven gerät: Vagusreizung macht Herzverlangsamung, Sympathicusreizung, Herzbeschleunigung. — Es ist aber auch möglich, daß die Funktionen eines der beiden Nerven am Herzen überwiegt, weil die Zentralstätte des anderen in einem zu geringen Erregungs- oder Spannungs-Zustand sich befindet. Dann fließen von ihr zu wenig Reize zum Herzen, und der andere Nerv, dessen Spannung oder Tonus nicht höher als üblich ist, gewinnt die Oberhand. So liegt es auch mit der Beschleunigung der Herzaktion bei gleichzeitiger Muskelarbeit. Denn die Versuche des obengenannten Forschers zeigen, daß durch die Muskeltätigkeit die Spannung des Vaguszentrums herabgesetzt wird, so daß der Sympathicus freier als sonst schalten und walten kann.

236. Pilzvergiftungen. Entsprechend den verschiedenen Pilzarten sind auch die Krankheitserscheinungen, die nach dem Genuß einzelner Pilzsorten auftreten, mehr oder weniger verschieden. Das Wirksame scheint hierbei nicht je ein einzelner Bestandteil des Pilzes zu sein, sondern es sind — wie in den meisten Giftpflanzen überhaupt — mehrere Stoffe. Außerdem können in gleichartigen Pilzen, je nach dem Standort, die Giftstoffe in verschiedenen Mengen enthalten sein, so daß auch die Krankheitsbilder nach dem Genuß einheitlicher Pilze nicht gleichartig sind. Bisweilen ist es sogar für den Arzt schwer, bei derartigen Erkrankungen, sofern nicht Pilzreste vorliegen, die Ursache zu erkennen, einen bestimmten Pilz verantwortlich zu machen. So findet sich im Fliegenpilz häufig ein dem giftigen Bestandteile der Tollkirsche ähnlich wirkender Stoff, in manchen Fällen fehlt er gänzlich. Es muß betont werden, daß es allgemeine Erkennungsmerkmale für giftige Pilze nicht gibt. Man hat weder in dem Vorhandensein von Milchsaft noch in der lebhaften Farbe oder der klebrigen Beschaffenheit des Hutes ein Merkmal, Giftpilze zu erkennen. Auch eine mit den Pilzen mitgekochte Zwiebel oder ein in das Pilzgericht eingetauchter silberner Löffel verrät durchaus nicht die Anwesenheit eines Giftpilzes im Kochtopf. Das Märchen von der Zwiebel und dem silbernen Löffel ist schon mancher Familie verhängnisvoll geworden. Die schädliche Wirkung des Genusses giftiger Pilze äußert sich gewöhnlich

ach einigen Stunden. Abgesehen vom Fliegenpilz, der sehr bald nach dem Genuß Unruhe, rauschähnliche Zustände, in schweren Fällen Krämpfe, Verlust des Bewußtseins, fast niemals Erbrechen und Diarrhöen hervorruft, und es im allgemeinen zunächst Störungen in den Verdauungsorganen, welche eine eingetretene Vergiftung melden: starke Übelkeit, Erbrechen, Durchfälle, Leibschmerzen. Weiterhin können sich heftiger Durst, Herzklopfen, Schwindel und Ohnmacht einstellen, und endlich kann unter Abnahme der Herztätigkeit und heftigen Krämpfen oder Betäubung der Tod eintreten. Bei anderen Pilzen zeigt sich die Giftwirkung erst nach 4—8 Std., bei dem Knollenblätterschwamm sogar erst nach 8—40 Std., wobei die Aussicht auf Hilfe wegen der bereits erfolgten allgemeinen Vergiftung erheblich verringert ist. Machen sich nach dem Genuß eines Pilzgerichtes Erscheinungen geltend, welche den Verdacht einer Vergiftung erregen, so sorge man sofort für ärztliche Hilfe. Bis solche zur Stelle ist, muß die Aufmerksamkeit auf Entfernung des Giftes aus Magen und Darm gerichtet werden. Falls Erbrechen nicht bereits eingetreten ist, rufe man es durch Verabreichung von warmem Wasser oder dadurch hervor, daß ein Finger tief in den Rachen gesteckt wird. Nötigenfalls gebe man ein Abführmittel, am besten 1—2 Eßlöffel Rizinusöl. Reichliches Trinken von Wasser, welches bei Vergiftungen mit Speitenfel oder Giftreizker, am besten eiskalt gegeben wird, ist ratsam. Schmerzlindernd pflegen heiße Umschläge auf den Unterleib oder heiße Bäder zu wirken. Pilze sind im allgemeinen schwer verdaulich. Sie bestehen zu $^9/_{10}$ aus Wasser, von dem verbleibenden Reste ist ungefähr $^1/_4$ für den Menschen ausnutzbares Eiweiß. Ein Kilogramm frische Pilze enthält ebensoviel verdauliches Eiweiß wie 100 g Fleisch; geringe Mengen Fett, lösliche und unlösliche Kohlehydrate, Salze, sowie phosphorhaltige Bestandteile sind noch in Pilzen enthalten.

237. Das Haar Genesender leicht zu ordnen. Das nach überstandener Krankheit oft schwierige Entwirren des Kopfhaares ist mit Hilfe von Kartoffelmehl auf leichte Weise zu bewirken. Man streut je nach der Stärke desselben 125—250 g Kartoffelmehl in das vorher aufgelöste Haar, soviel dasselbe nur davon aufzunehmen vermag, und setzt dann eine Nachthaube auf. Nach 2—3 Std. fange man an, das Haar auszubürsten und zu kämmen, was jetzt ganz leicht vonstatten geht. Das Haar wird durch diese Behandlung zugleich von Staub und Schmutz gereinigt und ebenso locker und weich, wie nach der oben beschriebenen Waschung. In den englischen Krankenhäusern wird das Haar der Kranken täglich geordnet, nachdem die Kopfhaut vorsichtig gewaschen ist.

238. Säuglingsfürsorge in der heißen Zeit. Jede, auch die anscheinend leichteste Krankheit kann in der heißen Zeit binnen wenigen Stunden einen tödlichen Ausgang nehmen und muß daher rechtzeitig vom Arzte behandelt werden. Keine Krankheit darf bis in die heißen Tage anstehen, mag es sich nun um einen geringfügig erscheinenden Durchfall oder Verstopfung, um einen Schnupfen, um Geschwüre auf der Haut handeln. Jedes kleinste Krankheitszeichen, das in heißen Tagen eintritt, erfordert Beachtung und Behandlung. Nicht erst, wenn der Brechdurchfall da ist, soll der Arzt in Anspruch genommen werden; denn dann ist es häufig zu spät, sondern schon, wenn das Kind unruhig ist, wenn es blaß wird, auch wenn es dabei verstopft

sein sollte, muß es zum Arzt, in die Säuglingsfürsorgestelle oder ins Spital gebracht werden. Tritt Durchfall ein, dann sind sofort Milch und sonstige Nahrung wegzulassen, das Kind darf nur Tee und Wasser bekommen, ist möglichst leicht zu bekleiden und sofort zum Arzt zu bringen. Der Mutter, die in der heißen Zeit so oft als möglich die Säuglingsfürsorgestelle oder ihren Arzt aufsucht, wird es am sichersten gelingen, ihr Kind gesund zu erhalten.

239. Zwiebel gegen Schnupfen. Gegen Schnupfen und Katarrh gibt die gewöhnliche Kochzwiebel ein gutes Mittel ab. Die Zwiebel wird in 4 Teile geschnitten und mit Kandiszucker oder ungehopfter Bierwürze gedämpft, wodurch man einen gegen die genannten Beschwerden äußerst wirksamen Saft erhält, den man alle zwei Stunden — 1 Löffel voll — zu sich nimmt. Den gewonnenen Saft sollte man in gut verkorkten Flaschen vorrätig halten, damit man ihn in Krankheitsfällen gleich zur Hand hat.

240. Wohlriechendes Pulver für Brausebäder. Badepulver zur Bereitung eines wohlriechenden, brausenden Bades kann man sich für ein Vollbad aus doppeltkohlensaurem Natrium 85 g, Weinsäure 71 g, Stärke 13 g, Zitronenöl 0,9 g, Veilchenöl 0,5 g und Ylang-Ylangöl 0,3 g selbst herstellen.

241. Durchbruch der Milchzähne. Die normale Durchbruchszeit der Milchzähne ist folgende: Vom 6.—10. Monat die mittleren Schneidezähne; vom 10.—12. Monat die seitlichen Schneidezähne; vom 12.—16. Monat die ersten Mahlzähne; vom 16.—20. Monat die Eckzähne; vom 20.—30. Monat die zweiten Mahlzähne.

242. Das Bad der Kinder. Man gieße stets zuerst das kalte Wasser in die Wanne, dann das heiße.

243. Haarausfall. Waschungen der Kopfhaut mit etwa 20—22° R. Wasser; des Abends dann gut abtrocknen und erst morgens Auskämmen der Haare verhindert das zeitige Ausfallen.

244. Mund- und Zahnpflege bei kleinen Kindern. Während im ersten Lebensjahre von einer eingehenden Pflege der Zähne wegen der geringen Anzahl derselben kaum noch die Rede ist, wird die Mund- und Zahnpflege im Verlaufe des zweiten Lebensjahres bedeutsam. Man reinige den Mund der Kinder nach jeder Verabreichung von Nahrung mit frischem Wasser und Mundläppchen so sorgfältig wie möglich und gewöhne die Kinder, sobald sie es nur irgend begreifen können, daran, jedesmal, nachdem sie Nahrung genommen haben, den Mund zu spülen. Außer diesem täglich oft wiederholten Verfahren reinige man indes schon im zweiten Lebensjahre die Zähne sorgfältigst mit der Zahnbürste und gewöhne so die Kleinen frühzeitig an den Gebrauch dieses Instrumentes. Glückt es nun auch nicht überall, die Zähne ganz unversehrt zu erhalten, weil hierbei die angeborene Beschaffenheit der Zähne von Bedeutung, so kann man wenigstens beginnende Zahnerkrankungen sehr frühzeitig beobachten und durch frühes Einholen zahnärztlichen Rates den weiteren Fortschritt der Zerstörung der Zähne hintanhalten. Die dauernde Sorgfalt in der Reinhaltung des Mundes trägt dazu bei, vor den bösartigen Erkrankungen der kindlichen Rachenorgane, vor Mandelentzündungen und Diphtherie zu schützen; sie gewöhnt außerdem die Kinder daran, den Mund zu öffnen und krankhafte Prozesse in der Mund-

öhle der Behandlung leicht zugängig zu machen. Nicht wenige Kinder gehen n Diphtherie zu Grunde, weil die Ungezogenheit, den Mund durchaus nicht ffnen zu wollen, die Krankheit für die Umgebung und den Arzt geradezu nüberwindlich macht.

245. Haferschleim zur Ernährung der Kinder. Einem 6 Wochen lten Kinde, das künstlich genährt werden muß, gebe man bis Ablauf des rsten Jahres und zwar die ersten 4 Monate 3 Teile Wasser und 1 Teil Sahne, om 5. Monate ab anstatt des Wassers dünnen Hafergrützenschleim. Gute nverdorbene Hafergrütze muß langsam gut gekocht werden, und man hat arauf zu achten, daß der Schleim nicht säuerlich wird. Auch kann anstatt es Haferschleimes Mondamin genommen werden.

246. Das Abschneiden der Haare. Kurze Haare können tagsüber, eil ohne Zopf u. dgl., gehalten, unbemerkt ausfallen. Ob das Verschneiden en Haaren günstig, ist sehr fraglich. Die Herren sind mit ihren meist frühen Glatzen leuchtende Beispiele für das Gegenteil.

247. Zerstreuung für sich langweilende Kinder. Man mache für lle kleine Schlitten und einen Eispavillon aus alten Karten und setze kleine Püppchen in die Schlitten. Feine Papierschnitzel stellen den Schnee vor. Nun geht die Reise los. Die Schlitten setzen sich in Bewegung; es fängt an u schneien; eine kleine Dame fällt aus dem Schlitten und verschwindet in er Tischritze; die kleinen Herren wollen sie retten und verschwinden auch. Eins der Kinder sitzt unter dem Tische und schiebt sie wieder nach oben. Sie ind gerettet, die Reise geht weiter. — Aus Äpfeln schneide man Gesichter nd lasse sie auf einem Glase, über welches ein Tuch gespannt ist, tanzen, ndem man das Tuch hin- und herzieht. Aus Birnen werden Schwäne ge- chnitten, indem man eine Birne der Länge nach in der Mitte durchschneidet, dann oben auf dem Rücken der einen Hälfte einen Streifen stehen läßt und die Seitenteile herausnimmt, diese wieder in Scheiben schneidet und wie Flügel hintereinander auf den Ausschnitt legt. Aus Kartoffeln schnitzt man Puppenköpfe, aus Rüben kleine Schweine u. dgl. Aus Mehl und Wasser formen die Kinder kleine Brötchen, malen sie an und spielen Bäcker. Aus Wachs bildet man allerlei Tiere, Früchte usw. Auf Briefbogen zeichnet man Blumen, welche sie mit Tusche allerliebst anmalen. Aus Silberdraht macht man allerlei kleine Broschen, Kreuze und Armbänder. Dazu erzählt man ihnen selbsterfundene Märchen; die kleinen Finger bewegen sich so schnell und die Bäckchen glühen, als müßte alles heute noch fertig werden.

248. Katarrh der Schleimhäute. 1. täglich 3—5 mal Ausspülungen er Mundhöhle mit 18° R. Wasser (¼ l), und der Nase mit 22° R. 2. abends ,8° R. Abreibungen der Arme und Beine und 22° R. des Rumpfes und 16° R. der Beine. 3. nachts 18° R. Beinpackungen. 4. früh Abreibung wie abends. 5. fleißiger Aufenthalt im Freien und dabei kräftiges und tiefes Ausatmen. Das Einatmen nur durch die Nase. 6. Die Diät sei milde, reiz- und gewürzlos.

249. Temperatur des Wassers für Abreibungen. Bei Ab- reibungen und Bädern hat man nicht bloß die Erstwirkung, sondern auch die Nachwirkung im Auge zu behalten. Kalte Temperaturen, wie sie der Brunnen resp. die Pumpe auch im Winter gibt, vermögen wohl je nachdem auch für längere Zeit eine angenehme erfrischende Wirkung auf den Organismus

auszuüben; aber nach und nach, bei manchen Personen rascher, bei andern langsamer, tritt eine Erschlaffung ein, wie sie nach jeder Überreizung naturgemäß folgen muß. Zur Erhaltung und Festsetzung der Gesundheit und zur vernünftigen Abhärtung des Körpers, zur Stärkung der Nerven und Regelung des Blutlebens ist Wasser bis herab zu 18° R. am geeignetsten. Der Unterschied zwischen Blut- und Wassertemperatur beträgt ungefähr 10—11° R., und dieser reicht aus, um Anregung zu geben, ohne Erregung zu schaffen, und die Hautfläche wird dabei am sichersten gesund und frisch erhalten. Diese physiologischen Wahrheiten sind durch eine langjährige Beobachtung erhärtet.

250. Unschädliche Gegengifte. Warme Milch oder warmes Wasser mit zerlassener Butter sind die unschädlichsten und erträglichsten Mittel gegen Vergiftungen.

251. Heilung der Schuppenflechte. Was die Heilung der Schuppenflechte betrifft, so rate ich neben einer Diät, die alles Fette, scharf Gewürzte, stark Gesalzene und das Blut Erregende ausschließt, regelmäßig milde 22 bis 18° R. Abreibungen des ganzen Körpers, Knetungen der Muskeln, tüchtigen Aufenthalt im Freien, fleißiges Wechseln der Wäsche.

252. Was beim Entwöhnen der Säuglinge zu beachten ist. Man beginne mit dem Entwöhnen zu einer Zeit, in der das Kind vollständig wohl ist und man auch sicher weiß, daß es Hunger hat. Ferner versehe man den Sauger, der nicht zu hart, aber auch nicht zu weich sein darf, mit einer gehörigen Öffnung, so daß das Kind, allerdings ohne sich zu verschlucken, doch ohne zu große Mühe die Nahrung zu sich nehmen kann. Hierbei nehme man die Kleinen auf den Schoß und gebe ihnen so viel wie möglich ihre gewohnte Lage beim Trinken. Die Milch nehme man ja nicht zu heiß, süße aber im Anfang ein wenig reichlich.

253. Brandwunden. Spiritus sollte nur in der allerersten Zeit und auch nur ausnahmsweise zur Linderung des Schmerzes aufgelegt werden. Später empfiehlt sich kühles aber nicht zu kaltes Wasser, am besten Wasser in Bewegung, weil solches Wasser sauerstoffreicher ist.

254. Gähnen. Dieser Drang, wenn er nicht durch eine Abschwächung der Nerventätigkeit veranlaßt wird, hängt mit einer Magenschwäche zusammen. Wenn diese überwunden, wird sich auch jener verlieren.

255. Flüssiger Waldesduft. Nadelholzzapfen, welche noch grün sind, sich aber im ersten Übergang zur bräunlichen Färbung befinden, werden in dünne Scheiben geschnitten und in gläserne hohe Obstbüchsen gefüllt. In jede Büchse tut man ungefähr 1 Eßlöffel Salz, 6 Stückchen Calmus (wie man ihn in Stücken zu kaufen bekommt), 10—12 grüne Wachholderbeeren, 1 Eßlöffel Essig, füllt dies mit 100-gradigem Spiritus auf, stöpselt, oder bindet mit Pergamentpapier zu und läßt die Flaschen 6 Wochen oder den ganzen Sommer lang in der Sonne stehen. Im Herbst wird die Flüssigkeit in Flaschen gefüllt, diese werden verstöpselt und verpicht. Will man das Ozon gebrauchen, so wird ein wenig davon in die hohle Hand gegossen und damit durch die Luft geschwenkt, oder man gießt etwas auf den warmen Ofen. Vor Flecken auf dem Fußboden hüte man sich.

256. Benzin auf seine Reinheit zu prüfen. Durch langjährige Erfahrungen bei der Verarbeitung von Benzin habe ich gefunden, daß Baumwolle am sichersten zur Untersuchung von Benzin auf seine Geruchlosigkeit benutzt werden kann. Zu dem Zweck nimmt man einen baumwollenen Lappen, taucht ihn in das zu untersuchende Benzin und läßt, ohne den Lappen zu schwingen, das Benzin verdunsten. Bei gutem, reinem Benzin wird der Lappen nach dem Verdunsten des Benzins kaum noch Geruch haben. Je länger und je unangenehmer der Baumwollappen nach dem Verdunsten des Benzins riecht, um so unreiner ist das Benzin und um so weniger geeignet zum Entfernen von Fettflecken und insbesondere zum Waschen von Glacehandschuhen. Baumwolle hat die Eigenschaft, den Geruch des Benzins viel länger festzuhalten als Wolle.

257. Potpourri für Vasen. Frische Orangenblätter, rote Rosenblätter, dunkle Nelkenblätter, von jedem ½ kg, Lavendelblüte, Thymian, Basilikum, Salbei, Melisse, Lorbeerblätter, frische Zitronenschale, kleine, grüne Pomeranzen, Zimt, Gewürznelken, gestoßene Veilchenwurzel, nach Gefallen und Verhältnis, werden mit ¼ kg Kochsalz, welches gut gewogen und gelinde geröstet werden muß, gemischt, und alles fest in ein wohlverschlossenes Porzellangefäß gedrückt. In einigen Wochen entwickelt sich ein vorzüglicher Duft.

258. Wohlriechendes Potpourri. 125 g Rosenblätter (Centifolie), 125 g Lavendelblüten, 60 g Orangeblüten werden an der Luft getrocknet, dazugefügt 8 g Cardamom, 17½ g feinster Zimt mit den Blättern untermengt. Ist dies geschehen, so tut man die Mischung in die Vase und befeuchtet sie mit folgenden Ölen: 8 g Lavendelöl, 8 g Zitronenöl, 8 g Bergamottöl, 4 g Nelkenöl. Diese Mischung wird in eine Vase mit Deckel gefüllt, wie sie als Zimmerschmuck so beliebt sind. Bleibt die Vase immer geschlossen, und wird der Deckel derselben nur dann gelüftet, wenn man das Zimmer mit diesem Blumenduft anfüllen will, so bleibt das Aroma Jahre lang erhalten. Man rührt mit der Hand die Blätter um und geht mit der offenen Vase durch das Zimmer.

259. Blumenduftsäckchen und Duftessig. Die Rosenblätter, Pelargonienblüten, Veilchen, Lavendel und Majoran werden getrocknet. Man mache aus altem Seiden- oder Futterstoff kleine Säckchen, gebe alles hinein, nähe sie zu und lege sie in die Schubfächer der Kommode zwischen Kleider und Wäsche; sie erfüllen jahrelang alles mit lieblichem Duft, machen keinen Staub, wie lose in die Fächer gestreute Blätter es tun. Auch fülle mit schönen frischen Blättern der Centifolien eine Flasche, gieße Weinessig darauf und stelle sie oben verkorkt auf den lauen Ofen; wenn die Blätter auf den Boden sinken, ist der Essig gut. — Im Winter, wenn die Zimmer gelüftet sind, wird dieser Essig auf die Fußböden gespritzt; er verbreitet einen kräftigen lieblichen Geruch.

260. Gesichtsfalten. Das Erscheinen der unwillkommenen Linien kann nicht unwesentlich verfrüht oder verzögert werden durch die Art des täglichen Gesichtswaschens. Darum führe man Schwamm oder Waschfleckchen nie senkrecht, sondern stets wagerecht über den Sitz der Gedanken.

261. Limonade auch für Kranke. In eine Weinflasche voll Wasser gibt man 2 Eßlöffel voll Kognak und 30 g Zucker, reibt mit einem Stückchen Zucker von einer Zitrone die Schale ab, gibt zuletzt 5 g doppeltkohlensaures Natron und 4 g Weinsteinsäure dazu, pfropft sie zu, verbindet sie sorgfältig mit Bindfaden und verwahrt sie an einem kühlen Orte bis zum Augenblick des Gebrauchs.

262. Schweißhände. Man mache täglich einmal eine Ganzwaschung, bedampfe zweimal je 15 Minuten lang die Hände — im Anschluß daran folgt eine kühle Übergießung.

263. Warzen. Man behandelt Warzen durch Massieren mit einer Zitronenscheibe, wonach sie verschwinden.

264. Achselschweiß. Es muß für allgemeine Hautausdünstung durch Bäder (Wasser-, Luft- und Sonnenbäder), Waschungen gesorgt werden. Man kleide sich der Jahreszeit entsprechend und schnüre sich nicht, sondern gebrauche anstatt Achselblätter — Watte, die häufig gewechselt werden soll.

265. Moderne Haarpflege. Zu öfterem Haarwaschen darf man sich nur weichen Wassers (Regenwasser) und Toiletteseife, welche nicht teuer zu sein braucht, bedienen. Nur bei sehr hartem Wasser ist ein Zusatz von Borax empfehlenswert, im übrigen sind alle scharfen Substanzen wie Shampoon, Soda und Borax zu vermeiden und genügt die einfachste Toiletteseife vollständig. Man wäscht einfach nur das Haar — am besten abends — und seift tüchtig und reinigt die Kopfhaut von allen ihr anhaftenden Schinnen und Schmutzteilen, spült tüchtig nach, damit aller Seifenschaum entfernt wird, und frottiert und trocknet solange, bis das Haar von der meisten Feuchtigkeit befreit ist. Dann fängt man immer schon an, das noch halbfeuchte Haar mit der Bürste — welche man vorher, ebenso die Kämme, gegenseitig tüchtig in Seifenwasser gereinigt und getrocknet hat — zu bearbeiten und in seine Lage zu bringen. Der Kamm ist nicht oder wenig zu benutzen, da dieser leicht das gewaschene Haar ausreißt — die Bürste ordnet und glättet ohne großen Haarverlust. Ist das Haar ziemlich, doch noch nicht vollständig trocken, teilt man es in 3 Teile — Seiten- und Hinterhaar und flechtet es fest dicht am Kopfe zu drei Zöpfen und hüllt den Kopf während der Nacht — um sich vor Erkältung zu schützen — in ein Tuch ein, möglichst die Zöpfe außerhalb lassend. Frühmorgens wird man seine Freude haben, wenn man sie löst, um sie zur Frisur zu ordnen, welche seidenglänzende volle Haarpracht man geschaffen hat, ohne mit dem Kreppeisen oder sonstigen Hilfsmitteln — welche das Haar nur stumpf und leblos erscheinen lassen — in Berührung gekommen zu sein. — Nur in dem Falle, wenn eine Dame schon frühmorgens beruflich oder sonstwie gezwungen ist, sich ins Freie zu begeben, ist es empfehlenswert, wenn man für die ersten Tage Welleneisen und Brennschere zu Hilfe nimmt, um das Haar vollständig zu trocknen und ihm etwas Form zu geben.

266. Hühneraugen. Das Hühnerauge entsteht durch nicht passendes Schuhzeug: durch zu enge, zu weite, vorn zu spitze und mit hohen Absätzen versehene Schuhe. Es ist klar, daß in einem eng zugespitzten Stiefel die Zehen nicht genügend Raum haben. Infolgedessen legen sich die Zehen übereinander: eine reibt sich an der anderen, die zu oberst liegende — das ist gewöhnlich die

kleine — am Stiefel. Durch das beständige Reiben verhornen die Schichten der Oberhaut, aus welchen das Hühnerauge besteht. Wenn dann eine solche Patientin in die Sprechstunde des Arztes kommt, und letzterer sie auf den engen Stiefel aufmerksam macht, dann heißt es gewöhnlich: „Mein Stiefel drückt gar nicht." Dabei kann sie kaum von einer Straßenecke zur andern laufen und ruft dann „Weh und Ach!" Es ist bekannt, daß ein großer Teil der heutigen Bevölkerung lieber leidet, als daß es sich in Gesundheitsfragen sein eigenes Urteil bildet. Man fragt nicht: Ist das gesund? sondern: Ist es modern? Dabei läßt sich das Schöne mit dem Gesunden ganz gut verbinden. „Soll ich wohl einen recht weiten Stiefel tragen?" wird man fragen. Nein, der Stiefel soll passen. Viele haben es wohl schon erfahren, wie unangenehm es ist, wenn der Schuh zu weit ist. Um das Schlottern des Stiefels zu verhindern, krümmt man die Zehen, wodurch wiederum die fatale Reibung entsteht. — „Aber", wird jemand einwenden, „wie können denn hohe Absätze schaden?" Dadurch, daß die Ferse hoch steht, gleitet der Fuß nach vorn, und die Zehen werden förmlich in die engen Spitzen hineingepreßt. Außerdem ermüdet man auch viel leichter in solchen Stiefeln, da das ganze Körpergewicht auf dem vorderen Teile des Fußes ruht. Obendrein bekommt der Betreffende oder besser die Betreffende noch Hühneraugen am vorderen Teil der Fußsohle. — Die erste Kurregel heißt: Trage passende Schuhe. Wer diesen Rat nicht befolgen will, dem nützen alle anderen Anwendungen herzlich wenig. Zweitens soll jeden Abend ein wechselwarmes Fußbad oder auch ein Fußdampfbad mit kühler Begießung zum Schluß in der Dauer von 20—25 Minuten genommen werden. Dann werden zur Nacht feuchte, baumwollene Strümpfe angezogen und trockene, wollene darüber. Oft läßt sich schon nach einigen Anwendungen das Hühnerauge ausheben. Man kann sogar mit dem Fingernagel die oberste Schicht ablösen. Wenn es nicht geht, probiert man mit einem spitzen, scharfen Messer. Dabei soll aber nicht geschnitten werden. Geht's noch nicht, so fährt man mit den obigen Anwendungen noch einige Zeit fort. Hat man das Hühnerauge ausgeschält, so füllt man die dadurch entstandene kleine Vertiefung mit Schweinefett oder Rindertalg, legt eine dünne Scheibe Seife darüber, in welcher eine Öffnung bleiben muß, entsprechend der Hühneraugenöffnung, und befestigt das Ganze (etwa mit Heftpflaster). Ratsam ist es noch, während der Kur fleißig barfuß oder wenigstens in Hausschuhen zu gehen.

267. Ermüdung der Augen. Wenn wir das Gefühl von Müdigkeit in den Augen haben, so kommt es nicht sowohl von einer Ermüdung des Sehorgans selbst her, als vielmehr von der der Muskeln, der inneren wie der äußeren, die am Augapfel befestigt sind, und des Akkommodationsmuskels, der die Linse im Auge umschließt und ihre strahlenbrechende Fähigkeit reguliert, je nachdem nahe oder entfernte Gegenstände zu betrachten sind. Diese Muskeln sind es, die ermüden, und es ist nicht geraten, ihr Warnungssignal zu überhören. Tut man das dennoch, so äußert sich die Überanstrengung in einer entzündlichen Röte um den Rand des Auges und des Augenlids, die auf Blutandrang nach der Oberfläche des Auges hindeutet, und in Schmerzen innerhalb des Auges. Oftmals rührt auch die Entzündung und die damit verbundenen Schmerzen von Zugluft her, der die Augen ausgesetzt waren,

oder auch von Fremdkörpern, die unter das Lid gedrungen sind. Was aber auch die Ursache des Leidens sein mag, die landläufige Methode, die der Laie dabei anwendet, ist fast immer die, daß man eine Bandage um das kranke Auge legt. Und doch ist dies das Ungehörigste, was man tun kann. Die enge Umwicklung schließt den Zutritt der frischen Luft von dem leidenden Organ ab, die ihm doch heilsame Kühlung bringt, und hindert den freien Abfluß der Tränen sowohl wie des Eiters, wodurch die Natur dem kranken Teile Linderung und Hilfe zu verschaffen sucht. Befindet sich gar ein fremder Gegenstand im Auge, so preßt das umgeschlungene Tuch das Lid straff gegen den Augapfel und der Fremdkörper kann um so mehr scheuern und verletzen, wodurch die Beschwerden, oft auch die Gefahr, nur um so größer werden. Das einzig Empfehlenswerte dagegen ist, durch kühle Waschungen mit durchgeseihtem Fenchel- oder Kamillentee oder auch einfach mit gekochtem und abgekühltem Wasser und durch freien Zutritt der Luft dem kranken Gliede Erquickung zu bringen, im Falle besonderer Empfindlichkeit gegen das Licht einen nach unten offenen „Schirm" über dem Auge zu befestigen und etwaige Fremdkörper vorsichtig nach dem äußeren Augenwinkel zu schieben, von wo die sich einstellenden Tränen sie schon wegspülen werden. Gelingt das nicht, oder handelt es sich um scharfe, schneidende oder stechende Eindringlinge, so muß man sich an einen Arzt wenden. Oftmals ist das Gefühl der Ermüdung übrigens ein Anzeichen davon, daß das Auge eine genau passende Brille nötig hat.

268. Ohnmachten und Schwächeanfälle können rasch überwunden werden, wenn man dem Kranken eine Tasse starker Bouillon mit Portwein oder Bordeaux vermischt, auch mit Kognak, löffelweise einflößt. Hat man keine Rindsbrühe zur Hand, so löse man ein Maggi-Bouillonwürfel in ¼ Liter kochendem Wasser auf, verquirle sie mit Eidotter und Kognak oder Wein.

269. Kalkstaub im Auge. Wenn man Kalkstaub im Auge bekommt, was sehr schmerzhaft ist, so wasche man das Auge mit einer Zuckerwasserlösung. Zucker hebt die ätzende Wirkung des Kalkes auf.

270. Das Wundsein kleiner Kinder heilt man gut mit einem Pulver, das man aus den abfallenden Blättern der roten Päonie selbst bereitet. Man trocknet sie sehr gut, zerreibt sie ganz fein, siebt das Pulver gut durch und streut es ein. Um rote Flecke in der Wäsche, die aus diesem Pulver entstehen, zu vermeiden, lege man geeignete Unterlagen in das Bettchen.

271. Migräne. Der Kopfschmerz, den man Migräne nennt, beruht auf einer Stockung des Blutumlaufes im Gehirn, welches von einem Leiden der Verdauungswerkzeuge (Magen, Leber, Galle usw.) und dem damit verbundenen unregelmäßigen Blutumlaufe im Gesamtorganismus im engsten Zusammenhange steht. Daher eine Regelung des Blutumlaufes (Erwärmung der kalten Füße, Erwärmung oder Abkühlung des Kopfes, je nachdem der Kopf sich warm oder kalt anfühlt). Diese schmerzhaften Stauungen des Blutes im Kopfe können durch Kopfumschläge, durch warme Kopfwaschungen, unter Umständen auch Kopfdampfbäder beseitigt werden. ♄ Es ist jedoch wohl zu beachten, daß alle solche Mittel nur vorübergehend wirken. Um die Wiederholung der Migräne zu beseitigen, muß durch eine geregeltere Lebens-

weise, auf eine normalere Tätigkeit der Verdauungswerkzeuge eingewirkt werden, müßte der Magen wieder hergestellt werden, aus dem sie stets entspringt.

272. Gegen Hautjucken bei Kindern. Das Kind badet man einige Zeit hindurch 1—2 mal täglich zuerst in lauem Wasser (etwa 24° mit nachträglicher kühlerer Übergießung), im Laufe einiger Wochen aber immer kühler, doch nicht unter 18° R. Für die Zeit, wo das Jucken dem Kinde unerträglich wird, reibe man mit nassem Frottiertuche die juckenden Körperstellen, oder noch besser die ganze Haut (20—22°) so oft ab, als es dem Kinde lieb ist. Wenn man nun neben dem soeben Geratenen auch noch das Kind bei etwas knapper Diät hält, sowie bei reichlicher Eigenwärme so entblößt als möglich gehen läßt, alsdann wird, bei genügender Bewegung im Freien und der häufigen Verwendung der kleinen kühlen Wasserlavements (in der Menge einer kleinen ¼ Kaffeetasse 3 mal am Tag) das langersehnte Ziel in kurzer Zeit sich erreichen lassen.

273. Glanz der Gesichtshaut. Manche Personen haben ein glänzendes Gesicht, weil sie es sich mit Seife waschen, andere, weil die Haut einen zu großen Überschuß von Fett hat. Um letzteren zu bekämpfen empfiehlt es sich, die Haut mit Vaseline oder Goldcream einzureiben. Durch Fett gesättigt, hört die Haut mit der Zeit auf, selbst so viele Fetteile hervorzubringen.

274. Ernährung heranwachsender Knaben. Es ist ein Fehler, wenn den heranwachsenden Söhnen aus Furcht vor dem Gespenst des Blutmangels sog. Kraftnahrung an Fleisch und Bier geboten wird; so schwere Kost ist namentlich schädlich, wenn Bearbeitung und Ermüdung aller Muskeln als Gegengewicht fehlt. Klenke und andere Ärzte sagen, daß Wein, Bier, sogar Kaffee und Schokolade die frühe Entwickelung und den Hang zur Sinnlichkeit befördern. Junge Leute, die einfache Hausmannskost genossen haben, ohne Bier dazu, sind gesund geblieben und leiden nicht an Blutleere, während die Söhne reicher Häuser, die alle Küchengenüsse kennen lernten, so oft der Kräftigung bedürfen.

275. Kohlendunstvergiftung. Es ist die damit verbundene Gefahr für unser Leben eine um so größere, als die Dämpfe, die man Kohlendunst nennt, weder von unserm Auge, noch von unserer Nase wahrgenommen werden können. Das Einatmen einer mit solchen Kohlendünsten erfüllten Luft erzeugt zunächst Eingenommenheit des Kopfes, Schwindel, Umnebelung der Augen, Schlafsucht, oft auch Übelkeit und Erbrechen. Erst im späteren Verlauf gestaltet es sich zu einer zum Erstickungstode führenden Blutvergiftung, indem sie aus unseren Blutkörperchen allen Sauerstoff verdrängt. Die Schlafenden sind der Gefahr ausgesetzt, nicht mehr zu erwachen; erwachen sie aber dennoch, so ist ihr Zustand meist ein solcher, daß sie sich selbst nicht mehr helfen können und daher leicht in ihren früheren Betäubungszustand zurückfallen. Die Behandlung solcher Scheintoter hat zunächst darin zu bestehen, daß man den Kranken aus dem luftvergifteten Raume hinausträgt und zwar entweder in einen gut gelüfteten Raum bringt, in welchem sowohl Fenster als Türen weit aufstehen, oder, was noch besser ist, ihn hinaus ins Freie bringt. Nur wenn beides unausführbar, sucht man im selben Raum durch Öffnen aller

Türen und Fenster bessere Luft zu schaffen bzw. durch den Zug die giftigen Gase aus der Stube zu entfernen. Ferner entkleide man den Kranken und bringe ihn, in wollene Decken gehüllt, auf einen, mitten in die Stube gestellten Sessel (um von allen Seiten zum Kranken Zutritt zu haben) und zwar in eine halbsitzende Lage, in welcher die Füße herabhängen müssen. Alsdann besprenge man ihm das Gesicht, die Brust, besonders die Herzgrube mit ganz klarem Wasser und rege die Lunge durch Einblasen von Luft in dieselbe (von Mund zu Mund, oder auch durch einen Blasbalg) zu neuen Atmungsbewegungen an, wodurch die in derselben enthaltenen Giftgase am schnellsten entfernt werden. Ferner lasse man das Reiben und Bürsten des Kranken nicht außer Acht; besonders müssen die Hände und Füße, der Rücken und die Herzgrube (die Stelle unmittelbar unter den Rippen), gerieben werden. Man gebe ihm im Laufe der Zeit auch einige kalte Lavements, um auch im Innern der Eingeweide mehr Leben anzuregen, und wasche Stirne und Schläfen, sowie auch den übrigen Körper mit erwärmtem Essig. Auch das Einflößen von sehr starkem schwarzen Kaffee ist nicht selten vom allerbesten Erfolge gewesen, und wenn das Trinken desselben nicht möglich ist, so möchte man mindestens den Brodem desselben den Ohnmächtigen einatmen lassen. Wenn die Wiederkehr des Lebens sich durch Zischen in der Nase, Seufzen, Husten, Kollern im Leibe, Würgen, Erbrechen, Frostschauer u. dgl. bemerkbar macht, wenn leise Zuckungen in den Gesichtszügen, schwache Rötung der Lippen und Wangen wahrzunehmen sind, müssen die Belebungsversuche, auch wenn der Kranke zu seiner größeren Bequemlichkeit in ein erwärmtes Bett getragen wird, mit gleicher Vorsicht fortgesetzt werden; nur das Einblasen von Luft in die Lungen kommt, vom Augenblicke wo der Kranke zu atmen beginnt, in Wegfall.

276. Blähungen. Man vermeide vor allem alle blähenden Speisen, wie namentlich den Genuß von allen Kohlarten und Hülsenfrüchten, und versuche alles in trockenem und abgekühltem Zustande möglichst zu sich zu nehmen. Dabei empfiehlt sich der Gebrauch von kalten Sitzbädern bei genügender Knetung des Unterleibes.

277. Fliegende Hitze beruht auf Blutandrang nach dem Kopfe, die dadurch beseitigt werden kann, daß man eine ganz einfache, reizlose Nahrung zu sich nimmt und durch tüchtige Bewegung im Freien das Blut nach der äußeren Peripherie der Haut und den Händen und Füßen lenkt.

278. Ohrenklingen. Es entsteht entweder durch einen größeren Blutandrang zum Trommelfell, oder dadurch, daß sich etwas Ohrwachs ablöst oder eine andere Stellung einnimmt. Diese Vorgänge verursachen verschiedene Geräusche, welche durch das Ohr selbst in der allerverschiedensten Weise wahrgenommen werden und teils durch allgemeine Körperpflege, teils aber auch durch eine örtliche Behandlung des Trommelfells und zwar durch häufig zu wiederholende Ohrenausspülungen oder Ausspritzungen mit lauem Wasser (20—24°) zu beseitigen sind.

279. Frostbeulen. Frostbeulen entstehen aus schnellem Übergang von kalter Temperatur zur warmen. Es ergießen sich infolgedessen Feuchtigkeiten in das Zellgewebe, welche zu gewissen Jahreszeiten nicht nur zu Entzündungen der Haut, sondern auch zu größeren oder kleineren Geschwulsten,

bzw. Verdickungen des Zellgewebes Anlaß geben, welche mit Jucken, Brennen oder auch mit stechenden Schmerzen verbunden sind. Wenn sich das Übel steigert, bilden sich Bläschen, welche aufspringen und oftmals zu Geschwürbildung Anlaß geben, ja sogar bei Vernachlässigung bzw. allzuspärlicher Pflege der Haut oder fehlerhafter Behandlung derselben brandig werden können. Die Beseitigung dieses Übels kann zwar auf verschiedene Weise bewirkt werden, doch wird die Hilfe nie und nimmer in irgend etwas anderem als in der Verwendung des kalten Wassers und zwar in den verschiedensten Formen und Temperaturgraden zu suchen sein. Einmal werden die Frostbeulen dadurch beseitigt, daß man den in denselben enthaltenen Feuchtigkeitsgehalt (in der Zeit, wo die Beulen keiner Entzündung ausgesetzt sind) durch lebhafteren Blutumlauf bzw. allgemeinere Hautpflege zur Ausscheidung oder Aufsaugung gelangen läßt, oder daß man dieses Ziel durch Reiben mit Schnee, Massage bis zur erneuerten Erwärmung des Organes erreicht, oder dem genannten Zweck durch häufiges Eintauchen des mit Frostbeulen behafteten Organs in ganz kaltes Wasser energisch nachgeht, wonach man dasselbe wieder bis zur Erwärmung trocken reibt, oder daß man durch Verwendung allnächtlicher Einhüllungen in ausgewundene feuchte Tücher und Wollumhüllung allmählich auf die Frostgeschwülste lösend und zersetzend wirkt, bis sie täglich immer kleiner werden und die bläuliche Färbung der Haut allmählich einer rosigeren bzw. einer weißen Hautfärbung Platz macht, und endlich, daß man (wenn der Zustand des Leidenden es gestattet) alle die genannten Faktoren gleichzeitig zu ihrer Beseitigung einwirken läßt.

280. Verhärtetes Ohrenschmalz. Bei Verhärtung des Ohrwachses steckt man über Nacht nasse Baumwoll-Bäuschchen in die Ohren. Zieht fleißig Wasser durch die Nase und speit dasselbe, wenn möglich, durch den Mund aus. Die Luft muß durch die Ohren streichen, Watte darf also nicht in denselben getragen werden.

281. Riechender Fußschweiß. Man wäscht die Füße nicht nur allein, sondern den ganzen Körper. Der üble Geruch derselben weist auf Schärfe des Blutes hin.

282. Winke zur Pflege Schwerkranker. Stechbecken. Um dem Kranken unbedingte Ruhe zu verschaffen, muß für ein Stechbecken gesorgt werden. Bei dem Kauf eines solchen habe man vor allem die Bequemlichkeit des Kranken im Auge und wähle eines, welches ein möglich leichtes Gewicht hat. Ein lackiertes Blechgefäß, in der schuhartigen, englischen Form, ist allen anderen vorzuziehen. Gebräuchlicher sind allerdings solche von Porzellan, doch möchte ich davon abraten, da sie erstens zu schwer und zweitens ohne Flanellumhüllung sehr kalt sind. Welche Art aber auch immer gewählt wird, ob von Porzellan oder Blech, stets muß das Becken nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Waschungen des ganzen Körpers mit abgestandenem Wasser sind gegen Schweiße der Achselhöhle empfehlenswert, welche sich bei fieberhaften Krankheiten so leicht einstellen. — Mundreinigen. Einem Schwerkranken wird es nicht leicht werden, sich zum Waschen und Mundreinigen im Bett aufzurichten, abgesehen davon, daß bei manchen Krankheiten unbedingtes Stilliegen erforderlich ist. Gibt man in dieser Zeit die Pflege der Zähne ganz auf, so werden sie, besonders bei Fieber und Appetit-

losigkeit, bald stumpf und äußerst empfindlich. Als Ersatz für Pulver und Bürste diene ein in 18—22gradigem Wasser ausgewrungenes Tuch, mit welchem man Zähne und Zahnfleisch gut abreibt. Ein ebensolches Tuch kann ohne Lageveränderung zum Reinigen des Gesichts und Körpers benutzt werden. — Wechseln der Wäsche. Das Wechseln von Jacken und Hemden geht am besten in folgender Weise vonstatten: Man faßt die Rückseite des Hemdes bis zum Halsausschnitt zusammen, und zieht dann das Hemd von vorn mit einem Male über den Kopf, wobei der Kranke aber zugleich die Arme hoch heben muß. Dann erst streift man die Ärmel ab. Umgekehrt wird das Hemde in der Weise angezogen, daß der Kranke zuerst in die Ärmel fährt, worauf man ihm das Rückenstück über den Kopf streift. Bei alledem braucht der Kranke seine Lage kaum zu verändern und hat nicht nötig, sich im Bett aufzurichten. Reichen die Kräfte zu einer Lageveränderung nicht aus, so wird diese am leichtesten herbeigeführt, wenn der Kranke sich an dem Halse seines Pflegers in die Höhe zieht, welcher mit aufgestützten Händen sich über ihn gebeugt hat. — Nahrung. Alle Nahrung sollte in flüssigem Zustande aus Flaschen genossen werden, wodurch das unbequeme und oft schädliche Aufrichten vermieden wird. Überdies trinkt sich die notwendige Nahrung bei Fieberkrankheiten leichter, als sie gegessen wird. Morphium ist unter allen Umständen zu verwerfen. Den quälenden Durst bei Fieberkrankheiten stille man nicht mit Wasser, sondern mit Gerstenwasser. Alles Schleimige ist solchen Kranken zuträglich. Wein kann teelöffelweise zur Stärkung, aber nicht gegen den Durst genossen werden.

283. Winke zum Gesundwerden. Wer friert, muß sich erwärmen, wer an Wärmeüberschüssen leidet, sich abkühlen, wem es an Appetit mangelt, nichts essen usw., bis Mutter Natur durch alle solche und ähnliche Liebesdienste beschämt, endlich in gesundere Bahnen einlenkt.

284. Heufieber. Das Heufieber ist, wie alle Fieber, ein Bestreben der Natur, sich von manchen im Organismus angehäuften Blutschärfen möglichst schnell zu befreien. Man lebe naturgemäßer, arbeite sich körperlich tüchtig aus, befleißige sich einer reichlicheren Hautpflege, nehme Sonnenbäder, so wird mit dem verbesserten Gesundheitszustande sich auch das Heufieber für immer empfehlen.

285. Absterben der Fingerspitzen. Dieses Leiden beruht darauf, daß das Blut, statt nach der Peripherie unserer Haut zu strömen und die Nervenenden unserer Füße und Hände zu ernähren, den umgekehrten Lauf einschlägt, die inneren edlen Organe durch seinen Andrang belästigend. Man mache sich tüchtige Bewegung im Freien, und suche durch fleißiges Baden und einfache Lebensweise einen regelmäßigen Blutumlauf zu erreichen.

286. Schmerzhaft geschwollene Füße. Geschwollene, schmerzhaft brennende Füße deuten darauf hin, daß sie an allzu großem Blutreichtum leiden. Man suche das Brennen derselben durch häufig zu wiederholende laue Fußbäder (18° R.) nach Kräften zu mäßigen. Man leite die in den Füßen sich stauenden Blutmassen zunächst zu den Ausscheidungskanälen der ganzen Haut hin, durch sorgfältige Hautpflege des ganzen Körpers. Außerdem dürften Fußverpackungen während einer Anzahl von Nächten, je nachdem sie vertragen werden, schon insofern von Nutzen sein, als die Füße durch sie zur

übernahme einer größeren Ausscheidungstätigkeit besser befähigt werden. Sollte die Fußverpackung aus irgend einem Grunde nicht recht vertragen werden (vielleicht noch stärker schwellen), so werden Waden- bzw. Schenkelverpackungen bessere Dienste leisten. Oft schwellen aber auch die Füße, weil man sich nicht genügende Bewegung macht; darum lasse man auch diesen Punkt nicht gänzlich außer acht, und wasche die Füße, oder nehme ein kühles Fußbad, sowohl vor einem zu machenden Spaziergange, als auch nach der unmittelbaren Rückkehr in der Behausung.

287. Gegen Sonnenflecke wendet man eine zweckentsprechende Hautpflege an, bei einer gleich reichlichen Verwendung der kleinen kalten Bleibelavements. Sind es doch letztere, die auch bei Beseitigung aller anderen menschlichen Leiden eine so hervorragende Rolle spielen. In welchem Zusammenhange, dürfte mancher fragen, sollen denn kalte Lavements und Bäder mit den Flecken im Gesicht stehen? Und dennoch werden diese Kurformen im Verein mit einer reichlichen Bewegung im Freien, wie mit einer zweckentsprechenden Diät als die sichersten Blutreiniger und deshalb auch als die sichersten Beseitiger solcher und ähnlicher Hautflecken anzusehen sein.

288. Stottern. Bei den Meisten beginnt das Stottern schon in früher Jugend und nimmt mit dem Alter zu; je mehr aber mit den Jahren das Schamgefühl erstarkt, desto schmerzlicher wird das Übel empfunden, so daß viele für teures Geld in Anstalten Heilung suchen. Und doch wäre im Kindesalter mit ein wenig Geduld und Aufmerksamkeit bei richtiger Behandlung so leicht zu helfen gewesen! Ein stotterndes Kind wird häufig zu schnellerem Reden gedrängt, es wird ausgelacht, verspottet, gar gescholten. Besonders in der Schule erlauben sich die Mitschüler gerne zu lachen und geben ihm Spottnamen. Alles dies ist sehr nachteilig, ja es trägt zur raschen Vermehrung des Übels bei; denn je schneller der Stotternde sprechen will, und je mehr er durch Scham oder Angst innerlich erregt ist, desto weniger gelingt die fließende Rede. Es muß gerade der entgegengesetzte Weg eingeschlagen werden: Wenn das Kind stotternd beginnt, so befehle man ruhig, langsam und liebevoll: Halt! lege ihm nötigenfalls die Hand auf den Mund; man befehle weiter: Hole tief Atem und fange dann ruhig und langsam mit dem Ausströmen des Atems an! Damit das Kind nicht mehr in innere und äußere Hast komme, befehle man ferner: Klopfe! Das Kind macht mit der Hand zu jeder Silbe einen Schlag auf den Tisch oder das Knie usw. Auf diese Weise wird mit dem Erfolg bald das Selbstvertrauen des Kindes erwachen und erstarken, die Schläge können immer leichter und rascher werden, zuletzt genügt das Taktieren mit einem Finger und endlich wird in wenig Wochen nach mehrfacher Erfahrung das Übel ganz verschwunden sein. Ich glaube, daß selbst viele Erwachsene durch energische Selbstzucht ihre Heilung auf diese Weise erlangen könnten. Besucht das Kind die Schule, so nehme Vater oder Mutter Rücksprache mit dem betreffenden Lehrer über die Behandlung desselben, sorge besonders auch dafür, daß er es vor dem Spott der Mitschüler schütze.

289. Verbesserung der Zimmerluft. Man sammle im Spätherbst die Zapfen der Edeltannen und lege sie an einen luftigen Ort zum Trocknen. Wenn dann das Heizen der Zimmer beginnt, so lege man 2—3 Zapfen in die erwärmte Röhre, und bald duftet das ganze Zimmer. Nach 2—3 Tagen

nimmt man die ausgetrockneten Zapfen heraus und legt frische hinein, da sie nach und nach den Duft verlieren. Bei Zentralheizung klemme man die Zapfen zwischen die Heizkörper.

290. Eis zerkleinern. Um den unangenehmen Lärm beim Zerschlagen des Eises zu verhüten, lege man es auf ein mehrfach zusammengefaltetes Mundtuch, nehme eine Stopfnadel, stelle sie mit der Spitze auf das Eis und ein kleiner, kaum hörbarer Schlag auf die Nadel genügt, das Eis zu zersprengen. Um die Pillen recht lange vor dem Zerschmelzen zu bewahren, lege man sie in dem trockenen Mundtuche auf einen Teller. Diesen stelle man auf ein Federkissen und decke ein zweites Federbettchen über das mit einem Teil des Mundtuches zugedeckte Eis. Die kleinsten Pillen — etwa haselnußgroß — rücke man nach vorn, damit der Kranke sie erreichen kann, ohne die größeren — etwa wie eine Walnuß — aufzudecken. So halten sich die Eisstückchen fast 24 Stunden selbst im geheizten Zimmer.

291. Zittern der Hände. Das Zittern der Hände ist nicht selten Folge eines Leidens, das die Wissenschaft mit dem Namen Veitstanz bezeichnet, ein Leiden, welches sogar Kinder von etwa 6 Jahren bei dem zweiten Zahnweh oder auch junge Mädchen in der Zeit ihrer Entwicklung trifft. Es können jedoch die zitternden Hände auch auf einer Reizung des Rückenmarkes beruhen. In beiden Fällen wären, neben der Einhaltung einer naturgemäßen Lebensweise, Rückgratsdouchen in Form der bekannten „Wasserzerstäuber" versuchsweise zu verwenden, wie sie von allen Blumenfreunden zur Reinigung der Blätter aller Stubenpflanzen von Staub und Ungeziefer gebraucht werden.

292. Schnupfen. Am Abend, nachdem der Kranke sich zu Bette gelegt, werden ihm nasse Baumwollstrümpfe (die zuvor ausgewunden) angezogen, über jedes Bein noch ein Wollstrumpf gezogen, darüber wieder einzeln eine Wolldecke gewickelt und diese leicht umschnürt, damit sie die Nacht festbleibt. Der Kranke wird mit Betten gut zugedeckt, daß er in Schweiß kommt. Um dies noch zu befördern, gebe man, wenn Hitze da ist, in kleinen Pausen, etwas Limonade zu trinken.

293. Rückenstütze für Kranke. Man lege ein Kopfkissen gegen den Rücken des Kranken und stelle einen Stuhl dahinter und zwar so, daß die nach unten gekehrte Rücklehne des Stuhles gegen den Rücken des Kranken kommt, die Vorderkante des Stuhlsitzes stemmt sich gegen das Kopfende der Bettstelle, die Stuhlfüße stehen nach oben. Dem Leidenden wird dadurch beim Waschen oder Essen eine ihm sehr angenehme feste Stellung gegeben.

294. Magensäure. Doppeltkohlensaures Natron hebt vorübergehend die überschüssige Säure auf, arbeitet aber durch den Reiz, welchen es ausübt, neuer Säurebildung vor. Bei solchen Zuständen ist ein Teelöffel Wein vorzuziehen. Der Wein verbindet sich auch mit der überschüssigen Säure, hinterläßt aber keine schädlichen Rückstände, wie das doppeltkohlensaure Natron.

295. Spröde Nägel. Dieses Leiden ist ein Zeichen dafür, daß die Organe, welche die Baumaterialien des Körpers herbeischaffen sollen, ihre Schuldigkeit nicht tun. Als Ursachen sind häufig schlechte Zähne und Hautbrüchigkeit anzunehmen, sowie mangelhafte Ausbildung der Blutschläuche und des Knochenbaues, wodurch man leichter den Aderbrüchen bzw. Knochen-

ächen ausgesetzt ist. Dem kann nur abgeholfen werden, wenn man die rdauung wieder herstellt und durch tüchtige Hautpflege und reichliche wegung den ganzen Organismus erfrischt.

296. Rindermarkpomade. Man schneidet Ochsenmark in kleine irfel und läßt es auf gelindem Feuer ausbraten. Alsdann gießt man das tt klar ab in eine Schale und rührt es, wenn etwas erkaltet, bis es ganz weiß d dick ist. Dann gießt man soviel Provenceröl dazu, daß es geschmeidig rd, und zuletzt mehrere Tropfen Peru-Balsam, damit es einen angenehmen ruch bekommt.

297. Rindsmarkpomade. Eine vorzügliche Haarpomade stellt man gendermaßen her: ½ Pfd. Rindsmark wird zu Schaum gerieben oder rührt, dann noch für 10 Pf. Peru-Balsam, für 10 Pf. Mandelöl und für Pf. Chinapulver darunter gemischt.

298. Ochsenmarkpomade. Man läßt das Rindsmark erst 2 Tage issern, um ihm die Blutteilchen zu entziehen. Es empfiehlt sich, einige ücke Alkanawurzel, Rosenöl und etwas Wachs beizufügen.

299. Haarpomade. Man nehme 65—125 g gutes Rindermark, lasse aus, gieße es mit Zurücklassung des Bodensatzes in eine Büchse und e dazu ein wenig Schweineschmalz und für etwa 10 Pf. Perubalsam, elcher in jeder Apotheke zu haben ist. Der Balsam verleiht der Pomade einen genehmen Geruch.

300. Karbolgeruch aus Betten zu vertreiben. Man legt das Bett ein Zimmer bei offenen Fenstern oder auf dem Speicher bei Zugluft aus; r Geruch verliert sich dann nach und nach.

301. Karbolgeruch aus Betten. Wenn man durch Lüften des Schlafnmers und Aufhängen und Ausklopfen der Betten am Fenster einen Karbolruegeruch noch nicht vertreiben kann (es ist sehr rätlich, allen chemischen Mitteln erst diese einfache Maßregel vorangehen zu lassen), so stelle man eine ache Schale mit Ammoniakwasser — auch Salmiakgeist genannt — einen ag lang unter das Bett. Solange dieses Mittel angewandt wird, ist das immer nicht bewohnbar. Sollte vor dem Schlafengehen noch der scharfe mmoniakgeruch wahrnehmbar sein, so muß derselbe durch Aussprengen von ssig (dem man einige Tropfen Kölnisch Wasser beigeben kann) beseitigt erden. Bei Ammoniakgeruch darf man nicht im Zimmer schlafen.

302. Kühlhaltung der Krankenstube. Einen Kübel mit Eis unter as Bett einer Wöchnerin zu stellen ist unvorsichtig. Man nehme ein großes aschbecken Wasser, welches sowohl die Luft abkühlt, als auch schlechte Geche in sich aufnimmt. Als Schutz gegen Ansteckung kann man Essig oder arbol hineinschütten. Zur Erleichterung der Kranken dient ferner täglicher echsel der Bettwäsche. Dieselbe muß gut gelüftet, aber nicht feucht sein.

303. Kühlhaltung von Krankenzimmern. Zur Abkühlung der rankenzimmer lasse man die weitgeöffneten Fenster mit Leinwand verhängen, e in Wasser eingetaucht sind. Das Wasser verbraucht bekanntlich zu seinem bergange aus dem flüssigen in den luftförmigen Zustand Wärme. Dieser ärmeverbrauch ist imstande, ein Sinken der Temperatur um 4—5° eineten zu lassen, während gleichzeitig die im Zimmer verbreitete Feuchtigkeit as Atmen erleichtert. Auf diese Weise kann man selbst im heißesten Sommer

dem Krankenzimmer fast dieselbe erfrischende Temperatur geben, die nach einem Gewitter zu herrschen pflegt.

304. Brombeeren gegen Verschleimung. Gegen Husten und Heiserkeit ist das allabendliche Einnehmen einiger Löffel voll Brombeergelee zu empfehlen, der lösend und entschleimend wirkt, abführt und dabei sehr wohlschmeckend ist.

305. Orientalisches Mittel gegen Sonnenbrand. Ein im Orient berühmtes Mittel ist folgendes: Man fügt zu ⅛ l Fluß- oder Regenwasser ebensoviel Saft von unreifen Weintrauben oder Johannisbeeren und 4 Zitronen, läßt diese aufkochen und seiht es erkaltet durch feine Leinwand. Oder man bereite sich zum nächtlichen Überstreichen der Hände einen dünnen Brei von gepulvertem Pfeifenton und Johannisbeersaft oder schwefligsaurem Natron (sog. Anti-Chlor). Mit diesem orientalischen Mittel näßt man passende weiß-baumwollene Handschuhe und zieht sie in der Nacht an. Jedenfalls dürfen die Hände nicht wund sein und es darf nichts von der Mischung in die Augen gerieben werden.

306. Sonnverbrannte Hände zu bleichen. Man hüte sich vor allem die Hände raschem Witterungswechsel auszusetzen und wasche sie nur in lauem, ja nicht heißem Wasser, mit einem kleinen Zusatz von Mandelkleie.

307. Weiße Hände. Man wasche die Hände 3—5 mal täglich in süßer Milch, und reibe sie abends mit ein wenig Glyzerin, welches mit Wasser verdünnt sein muß (⅚ Glyzerin und ⅙ Wasser) tüchtig ein.

308. Gegen Sonnenbrand. Der Saft einer Zitrone wird mit ¼ l Milch vermischt und aufgekocht. Der käsige Teil wird mittels eines Seihtuches von den sauren Molken abgeschieden, welche man mit etwas Weingeist versetzt. Mit dieser Flüssigkeit wäscht man sich abends und morgens.

309. Aufliegen lange Bettlägeriger wird vermieden durch folgendes: Das Lager besteht aus einem Strohsack, einer fast brettharten Roßhaarmatratze und aus einer fein gegerbten Hirschhaut, über welche das Leinentuch faltenlos und stramm gebreitet wird. Zugedeckt wird er mit einem außerordentlich leichten Federbett in seidenem Überzug.

310. Nachgemachte Odontine. Sehr gute Zahnpasta, die der Odontine de Pelletier völlig gleich ist, erhält man durch folgende Mischung: 2 Teile Pfeffermünzöl werden gut verrieben mit 10 Teilen Zuckerpulver, 100 Teile präparierte Austerschalen, 5 Teile präparierter Bimstein, 20 Teile gepulverte Florentiner Veilchenwurzel, 25 Teile gepulverte venetianische Seife, 10 Teile gepulvertes Berliner Rot werden gemischt und mit dem Pfeffermünzzucker in einem Mörser vermischt. Alsdann werden 25 Teile reiner Alkohol mit 15 Teilen Wasser oder Rosenwasser verdünnt hinzugegossen und im Mörser zu einem zähen Teig angestoßen.

311. Wohlriechendes Haaröl. 30 Gewichtsteile Perubalsam und 30 Teile Rizinusöl werden tüchtig untereinander geschüttelt, 60 Teile Provenceröl und 30 Teile Zitronenöl dazugegeben. Der Perubalsam vermischt sich nur mit dem Rizinusöl; gießt man ihn zu den anderen Ölen, so sinkt er gleich zu Boden und bildet unlösliche Flöckchen.

312. Gegen das Sprechen im Schlaf. Ein „Mittel" gegen das laute Sprechen im Schlafe gibt es nicht. Viel frische Luft im Schlafzimmer, sowie

mäßige, reizlose und nicht zu spät genossene Abendmahlzeit vermag aber gen Schlaf zu befördern, schlechte Luft, schwer verdauliche Speisen, auf- nde Getränke dagegen erzeugen unruhige Träume.

313. Schwitzen. Sich der größtmöglichen Hautpflege befleißigen, sich Wannen-, Fluß-, römisch-irischen resp. russischen Dampfbäder bedienen, so leicht als möglich kleiden, ohne gerade dadurch mit seiner Eigenwärme u verschwenderisch umzugehen, keine Gummischweißblätter tragen, weil e die Schweißbildung nicht vermindern, sondern vermehren; die schwitzen- Stellen unter den Armen mehrmals am Tage mit nassem Tuche über- en, um dadurch auf die erschlafften Schweißdrüsen kräftigend, d. h. zu- menziehend einzuwirken, vermindert dieses Übel.

314. Stirnfalten zu verhüten. Man trage jede Nacht um die Stirn unden eine leinene Binde, welche dick mit ungereinigtem Wachs — wie man bei Bienenzüchtern bekommt — bestrichen wird.

315. Parfüm selbst herzustellen. Man nehme auf ½ l allerbesten ingeistes 15 g Florentiner Veilchenwurzel (Iris), 15 g Zitronen-Essenz, Bergamott-Essenz. Den Weingeist und die Veilchenwurzel schüttet man eine Flasche, schließt sie sorgfältig und stellt sie einige Tage in Sonnen- r Ofenhitze. Hierauf gießt man die beiden Essenzen dazu, setzt die Flasche rmals in die Hitze und filtriert den Inhalt durch graues Fließpapier schpapier), wobei man den Filtriertrichter mit einem leinenen Tuche eckt, damit der Geruch sich nicht verflüchtigt. Wer den Geruch von Orangen- ten liebt, kann diese Essenz statt Bergamotte nehmen. Man kann das wohl- hende Wasser zwar gleich benützen, doch gewinnt es an Güte, je ger es unbenützt steht.

316. Tägliche Entleerung. Es ist eine irrtümliche Ansicht zu glauben, ß man zu einer dauernden Erhaltung seiner Gesundheit durchaus jeden g Stuhl haben müsse; man kann bei der allerbesten Verdauung oft sehr inge, bei einer geschwächten aber die allerreichlichsten Stühle besitzen, es ja nicht auf die Menge der Stühle, sondern auf ihre Beschaffenheit kommt. Es gibt kerngesunde Leute, die nur ausnahmsweise häufiger als mal die Woche Stuhl haben und sich dabei sehr wohl fühlen. Wenn wir ch nichts an die Notwendigkeit des Stuhles erinnert werden, d. h. keine efken Unbequemlichkeiten verspüren, so brauchen wir uns auch um den- ben nicht weiter zu kümmern.

317. Krankentuch. Es ist ein 170 cm langes, 59 cm breites Tuch, ches in der Mitte der einen langen Seite einen Einschnitt von 13 cm erhält, m Ecken umgelegt werden, dadurch den Halsausschnitt bilden und an der ten Seite einen Knopf, an der rechten eine Schlinge aus feiner Schnur alten, damit sich das Tuch leicht und bequem schließt. An der anderen gen Seite legt man die äußeren Ecken um, sie erhalten auch Knopf und linge und dienen dazu, wenn über dem Handgelenk geschlossen, den Ärmel bilden. Als Material eignet sich roter oder weißer Flanell oder Barchent manchen Gegenden Pelzpikee genannt). Ist das Tuch für elegante men bestimmt, so kann man weißes Tuch dazu nehmen, welches mit einem nusterten Börtchen besetzt, sehr hübsch aussieht. Soll es nicht im Bett,

sondern über dem Hausanzug in kalten Räumen getragen werden, empfiehlt sich dunkles Tuch mit dunkler Borte.

318. Die Schlafseite. Man sollte aus Rücksicht auf die inneren Körperteile auf der rechten Seite schlafen.

319. Stirnfalten. Ein zur steten löblichen Gewohnheit gewordener ruhig freundlicher Gesichtsausdruck ist nächst dem kostbaren Gut der Gesundheit gewiß der beste Schönheitsbewahrer und besonders Faltenverhüter. Das Erscheinen der unwillkommenen Linien kann aber auch nicht unwesentlich verfrüht oder verzögert werden durch die Art des täglichen Gesichtswaschens. Darum führe man Schwamm oder Waschfleckchen nie senkrecht, sondern stets wagerecht über den Sitz der Gedanken.

320. Magensäure. Man halte sich eine Zeit hindurch nur an recht trockene Nahrung, namentlich auch geröstete Semmel, und trinke nur dann, wenn der Durst dazu zwingt und auch alsdann nur soviel, als der Körper zur Not an Feuchtigkeit bedarf; das wird bald von der Säurebildung befreien.

321. Zahnstein. Der Zahnstein (im Volksmund fälschlich „Weinstein" genannt, denn er besteht wie der Keelstein aus Ablagerungen von kohlensaurem Kalk] und Gips) wird am besten durch Abreiben entfernt. Der auf der Innenseite ist übrigens selten oder weniger gefährlich als der auf der Außen- oder Vorderseite, und zwar nicht sowohl für die Zähne (die meistens darunter ganz gesund bleiben) als vielmehr für das Zahnfleisch, das darunter bei massenhaftem Wachstum leidet, weggedrängt und gereizt wird, wodurch Lockerheit der Zähne mit der Zeit bedingt werden kann. Dickere Schichten sind mit einer Scheerenspitze abzuheben, bzw. von Zeit zu Zeit kräftig abzukratzen.

322. Mitesser drückt man heraus, entweder mit starkem weiten Uhrschlüssel oder mit kräftigem Druck zweier einander genäherter Fingernägel, nachdem man nötigenfalls zuvor die Drüsenöffnung durch Einführung einer Stecknadelspitze erweitert hat. Um die Neigung zur Bildung von Mitessern (Verstopfung der Talgdrüsen) zu beschränken, ist täglich 3—4 maliges Waschen des Gesichts mit Wasser nötig.

323. Nußsaft von den Händen zu entfernen. Man ziehe von den Nußkernen die dünnen Häutchen ab, läßt sie in Wasser ziehen, wasche sich in dieser Flüssigkeit und die braune Farbe wird rasch verschwinden.

324. Warzen lassen sich durch täglich dreimaliges Massieren (je 5 Minuten lang) mit einer Zitronenscheibe beseitigen.

325. Rheumatismus. Den kranken Körperteil täglich ½—1 Stunde lang in heißen Sand (Kiste oder Eimer) stecken und dann kurz 20° C waschen.

326. Kehlbraten oder Doppelkinn läßt sich mildern oder entfernen durch Kinn- und Halsmassage.

327. Kleine Wunden. Wenn man auf kleine äußere Verletzungen Heftpflaster klebt, so befeuchte man es nie mit Speichel, sondern stets mit reinem Wasser.

328. Blutvergiftung bei Verletzungen. Zeigen sich Vergiftungserscheinungen, so bade das verletzte Glied oft und lange in heißem Wasser. In der Zwischenzeit mache einen feuchten Umschlag (16—22° C). Den Körper

nge in Schweiß durch irgend ein Schwitzbad oder durch Ganz- resp. Dreiertelpackungen mit angelegten Dampfkruken.

329. Säuglingspflege. Je kleiner das Kind ist, um so mehr muß die bende Mutter auf das kleine Wesen aufpassen, dem von allen Seiten Gefahren drohen, hervorgerufen durch Mängel in der Pflege. Zu den wichtigsten Punkten in der Säuglingspflege gehören Luft, Licht und Wasser, die für den kleinen Erdenbürger vielleicht noch wichtiger sind, als für den großen, denn der Körper der Säuglinge wird von diesen viel mehr beeinflußt als der des Erwachsenen. Die erste Bekanntschaft mit dem Wasser macht das Kind unmittelbar nach seiner Geburt, und es ist von Wichtigkeit, daß das Waschen entsprechend vorgenommen wird. Gar manche Mutter schwebt anfangs in ständiger Furcht, daß ihr der kleine Wicht aus den Fingern gleitet. Während die meisten Kinder es als eine Wohltat empfinden, gebadet zu werden, gibt es immerhin auch nervöse Kinderchen, die vor dem Wasser einen Abscheu haben; diese badet man am zweckmäßigsten, indem man über die Wanne ein Laken breitet und das Kindchen nunmehr mit dem Laken sanft in das Wasser taucht. Viele Mütter begehen auch den Fehler, das Kind unzweckmäßig in die Windeln zu legen. Werden Säuglinge zu stramm in die Windeln eingewickelt, so läßt es sich nicht vermeiden, daß der Magen leidet und daß die aneinander gepreßten Beinchen dem Kinde Schmerzen verursachen. Einfach und richtig ist die Methode, ein dreieckiges Tuch unter das Kind zu legen, die Spitze zwischen die Beinchen und die beiden andern Enden über den Bauch zu legen. Um diese Packung kommt nachher die wärmende Schutzpackung. Diese Methode ist als die deutsche bekannt. Es ist auch zu empfehlen, mehrmals des Tages die Windeln zu lösen und dem kleinen Erdenbürger Gelegenheit zu geben, mit seinen Händchen und Beinchen nach Herzenslust herumzutrampeln. Natürlich darf dies nur in einem geschlossenen, gewärmten Raum geschehen. Von großer Wichtigkeit ist ferner das Tragen des Kindes, denn jede Nachlässigkeit darin macht sich später bemerkbar. Das Kind darf den Arm nicht zu hoch gehalten werden, da der Druck auf den Magen zu stark ist und das Rückgrat des Kindes nicht Widerstandskraft genug hat, um das Köpfchen aufrecht zu halten. In dieser Haltung ermüdet der Kopf sehr rasch. Auch die allzuflache Lage, bei welcher der Kopf tief liegt, ist zu vermeiden. Bei der Nahrungsaufnahme ist die aufrechte Lage sehr zu verwerfen, da der Magen aufrecht steht und leicht Erbrechen verursacht. Beim Stillen des Kindes ist daher eine etwas schräge Haltung die einzig richtige.

330. Gelbsucht. Ursache: Bei jedem Magen-Darmkatarrh erkrankt auch die Schleimhaut des in den Zwölffingerdarm einmündenden Gallenganges. Wird die Schwellung dieser Schleimhaut so stark, daß die Galle nicht mehr in den Darm abfließen kann, dann sind die Bedingungen zum Entstehen der Gelbsucht gegeben; die Galle staut zurück in die Leber, bringt diese zur Anschwellung und gelangt schließlich ins Blut und mit ihm in den ganzen Körper. — Zeichen: Alle Körperteile sind gelb gefärbt infolge der Ablagerung von Gallenfarbstoff aus dem Blute. Im „Weißen" des Auges zeigt sich diese Gelbfärbung am frühesten und deutlichsten. Durch die Ablagerung der Gallenfarbstoffe in der Haut wird heftiges Hautjucken hervorgerufen, das so stark sein kann, daß es dem Kranken den Schlaf raubt. Durch die Einwirkung

der Gallensäuren auf das Nervensystem (N. vagus) entsteht eine auffallende Pulsverlangsamung; oft beobachtet man statt 70—80 Schlägen nur 60—50 oder noch weniger in der Minute. Auch die allgemeine Mattigkeit und Schwäche, der Kopfschmerz, die seelische Verstimmung, die oft bei Gelbsucht beobachtet werden, führt man auf die Anwesenheit von Gallensäure im Blute zurück. Da entweder gar keine oder nur geringe Mengen von Galle in den Darm gelangen, wird das genossene Fett nicht verdaut, es geht ab, wie es durch den Mund einging. Daher sind die Stühle bei Gelbsucht sehr fettreich und bekommen dadurch eine graue, tonartige Farbe. Die helle Färbung der Stühle wird zum Teil auch durch das Fehlen des Gallenfarbstoffs erklärt. Die Galle ist eine die Darmbewegung anregende Flüssigkeit; daher erklärt es sich, daß der Darminhalt bei Gelbsucht viel länger im Darm verweilt, sich stärker zersetzt und daher viel übelriechender ist, daß die Kranken viel mehr an Blähungen und Auftreibung des Leibes leiden, als in gesunden Tagen. Der ins Blut eingedrungene Gallenfarbstoff wird in den Nieren wieder ausgeschieden; daher kommt es, daß der Urin dunkel wie Braunbier aussieht und einen gelben Schaum hat. Der Arzt kann den Gallenfarbstoff im Urin sicher nachweisen. Auch durch den Schweiß wird Gallenfarbstoff ausgeschieden, zuweilen so stark, daß in der Wäsche gelbe Flecken entstehen. Die Körpertemperatur ist nicht selten tiefer als normal (36—36,5° C). Der Arzt kann die Vergrößerung der Leber durch Fühlen und Klopfen nachweisen, er kann zuweilen die ausgedehnte Gallenblase durch die Bauchdecken durch fühlen. Die Dauer der katarrhalischen Gelbsucht beträgt selten mehr als einige Wochen; der Ausgang ist fast ausnahmslos ein günstiger. **Behandlung:** Bettruhe, strenge Diät, damit der Magen- und Darmkatarrh rasch zur Heilung kommt. Am besten sind Schleimsuppen, abgerahmte saure Milch und altbackene Semmel, als Getränk herbe Heidelbeerlimonade.

331. Blutende Wunden und Verletzungen. Nicht selten wird es vonnöten sein, die Blutung zu stillen, bevor man einen regelrechten Verband anlegt. Es gibt äußere und innere Blutungen. Um imstande zu sein, eine Blutung zu unterdrücken, ist vor allem nötig zu wissen, daß es arterielle, venöse und Haargefäß-Blutungen gibt. Jene Gefäße, die das Blut aus dem Herzen in den Körper leiten, heißen Arterien. Bei der Verletzung einer Arterie fließt das Blut in größerem oder kleinerem Bogen aus der Wunde. Das Blut sieht hellrot aus. Durch die Venen fließt das Blut zum Herzen zurück. Aus einer verletzten Vene fließt das Blut in gleichmäßigem Strom und ist von dunkelroter Farbe. Zwischen jeder Arterie und Vene ist das Haargefäßnetz eingeschaltet. Bei einer Haargefäßverletzung sickert das Blut aus der Wunde, wie das Wasser aus einem getränkten Schwamm. Auf dreierlei Art ist es dem Helfer möglich, die äußere Blutung zu stillen: durch Hochhalten des Gliedes (ist bei Haargefäßblutungen meist ausreichend), durch Druck auf das verletzte Gefäß und durch Umschnüren des Gliedes oberhalb oder unterhalb der Wunde. Blutet die Hand, der Arm, der Fuß oder das Bein, so halte man das Glied hoch. Jedermann weiß, daß die Blutgefäße der Hand von Blut strotzen, wenn man die Hand herabhängt, und daß die Hand blaß und blutleer wird, wenn man sie in die Höhe hebt. Steht die Blutung nicht still, so übe man vor allem einen Druck mit einem Finger zwischen Wunde und Herz im Falle einer

rteriellen Blutung — entfernt vom Herzen, so daß also die Wunde dem Herzen äher ist, wenn es sich um eine venöse Blutung handelt. Es gibt nun einzelne ruckstellen, die jeder wissen sollte. Besonders für arterielle Blutungen ist ie Kenntnis dieser Druckstellen notwendig, denn bei venösen Blutungen at man sich im allgemeinen zu merken, daß der Druck immer entfernt vom erzen dicht bei der Wunde ausgeführt wird. Man achte besonders darauf, b nicht oberhalb der Wunde das Glied umschnürt ist. Bei Blutungen am opfe und im Gesichte presse man die Halsschlagader in der Höhe des Schildorpels (Kehlkopfes) gegen die Wirbelsäule. Angenehm ist dieser Druck sicher icht. Wer genauere anatomische Kenntnisse hat, kommt bei Verletzungen am nterkiefer, an den Wangen, den Nasenflügeln auch damit aus, daß er die ußere Kieferarterie, die vor dem eigentlichen Kaumuskel verläuft, zusammenrückt. Bei Blutungen der Stirn drücke man auf die Schläfenarterie (vor der cke des Ohrläppchens). Blutungen am Oberarm werden gestillt, indem man ie Schlüsselbeinarterie — etwa drei Finger nach außen vom Ansatz des chlüsselbeins an das Brustbein, oberhalb des Schlüsselbeins — gegen die rste Rippe (abwärts) drückt. Dieser Druck ist auch dienlich bei Blutungen m Vorderarm und an der Hand, es ist aber ratsamer, weil weniger schmerzaft, die Oberarmarterie zu drücken. Man fühlt sie deutlich etwa eine Handreit von der Achselhöhle entfernt, entsprechend der inneren Rockärmelnaht. Für das Bein und den Fuß liegt die Druckstelle dicht unter der Mitte der Schenkelbeuge, etwa in der Mitte der Vorderfläche des Oberschenkels. Diese Druckstelle ist etwas schwer zu finden. Man muß die Druckstellen überhaupt vor der Zeit aufsuchen, um im Notfall nicht lange danach suchen zu müssen. Da längerer Fingerdruck ermüdet, kann man sich, wenn keine Helfer vorhanden und ärztliche Hilfe noch fern ist, auf andere Weise helfen. Das bezieht ich lediglich auf die Gliedmaßen. Man nehme zwei Hölzer, Regenschirme, Degen, Kieselsteine usw., lege sie entsprechend dem Verlauf der Hauptgefäße auf und halte sie mittels eines Tuches fest. Soll der Verletzte transportiert verden, so ist ein solcher Verband nicht zuverlässig, da er sich leicht verschieben kann. In solchem Falle soll das Glied mit einem elastischen Bande, Gummischlauch, mit elastischen Hosenträgern oder gar mit einem Taschentuche, das nach dem Anlegen mit Wasser übergossen wird, umschnürt werden. Gewiß kann die Umschnürung von vornherein geschehen, man soll sie aber möglichst umgehen, weil sie, zu lange ausgedehnt, zu Brand führen kann. Jedenfalls darf die Umschnürung nicht länger als 1½ Stunden dauern, wenn auch Fälle bekannt sind, die nach 12- ja sogar 24stündiger Umschnürung ohne schlimme Folgen blieben. Man schaffe darum den Verunglückten so schnell wie möglich zum Arzte, damit er das blutende Gefäß unterbinde.

332. Behandlung von Wunden. Muß eine Wunde vernäht werden, so lege bis zur Ankunft des Arztes feuchte Kompressen auf und bedecke sie mit Flanell. Bei klaffenden Wunden lagere den Verunglückten so, daß die Wunde geschlossen wird. Querlaufende Wunden werden durch Anziehen resp. Beugen oder Strecken der Glieder geschlossen, Längswunden durch Strecken. Auch in diesem Falle kann man bis zur Ankunft des Arztes Kompressen auflegen.

333. Verband bei Verletzungen. Man lege zuerst ein mit reinem Wasser getränktes Leinenstückchen, das größer als die Wunde sein muß, auf,

darüber ein anderes, mehrfach zusammengelegtes, feuchtes Läppchen, über dieses Flanell oder Wolle und befestige alles mittels einer Binde. Die Temperatur des Wassers sei kühl (16—22° C). Der Wechsel des Verbandes geschehe alle 2—5 Stunden, sobald die Wunde brennt oder juckt. Das direkt auf der Wunde liegende Läppchen wird nicht abgenommen, sondern nur mittels eines Schwammes befeuchtet, das zweite muß vor dem Auflegen erst gut ausgewaschen werden. Man halte Verbandstoff zu Hause vorrätig.

334. Gegen Seekrankheit ist es empfehlenswert, sich sofort bei den ersten Anzeichen lang auszustrecken und den Körper durch Warmkruken, den Kopf durch heiße Kompressen zu erwärmen. Vor der Ausreise genieße man weder Alkohol noch schwere Fleischspeisen.

335. Schnelles Rauchen. Schnelles Rauchen erhöht die gesundheitsschädlichen Wirkungen des Tabakgenusses. Bläst man den Tabakrauch gegen Leinwand oder Watte, so hinterläßt er gelbbraune Flecke, die als teerartige Produkte, gebildet durch den Verbrennungsvorgang des Tabaks, festgestellt worden sind. Die gesundheitsschädliche Wirkung ist nachgewiesen. Je kürzer die Zeit des Abrauchens ist, desto größer ist die Absonderung teerartiger Produkte bei der gleichen Gewichtsmenge Tabak. Bei einer Brenndauer von 5 Minuten entsteht fast 3 mal so viel jener teerartigen Produkte, wie bei der dreifachen Brenndauer von 15 Minuten. Daraus ergibt sich also, daß der Schnellraucher mehr Giftstoffe in sich aufnimmt als der sparsame, langsame Raucher und daher gesundheitlich größeren Schaden erleidet. Etwas Phlegma ist also beim Tabaksgenuß allen zu empfehlen, wenn man nicht gänzlich auf den zweifelhaften Tabaksgenuß verzichten will.

336. Gicht. Vegetarische Ernährung unter Ausschluß von Hülsenfrüchten und Eiern ist zu empfehlen. Rohes und gekochtes Obst, grüne Gemüse und grüne Salate mit Zitronensaft sind sehr gesund. Sonnenbäder und elektrische Lichtbäder unter ärztlicher Kontrolle, feuchte Einpackungen und kühle Waschungen haben sich bei diesem Leiden bewährt.

337. Kopfwäsche. Wird der Kopf mit einer Mischung von 100 g Spiritus und 20 g Rizinusöl gewaschen, so mag er schneller trocknen, erhitzt sich aber, während lauwarmes Wasser kühlt.

338. Übler Geruch des Seifenkochfettes. Fett für sich allein ist entweder ganz geruchlos oder es hat nur einen schwachen, nicht unangenehmen Geruch. Wenn aber Fleischreste aller Art am Fette hängen, so fangen sie nach kurzer Zeit zu faulen an. Wohl namentlich auch aus diesem Grunde arbeiten seit 20—30 Jahren die Seifensieder weit mehr mit Palmöl, überhaupt mit Pflanzenfetten. Übermangansaures Kali würde nicht nur für das Geruchlosmachen von altem Fett zu teuer sein, sondern auch garstige rostbraune Flecken hinterlassen. Es wird kaum etwas anderes übrig bleiben, als das Fett recht kühl aufzubewahren, aber vorher es von allem Ungehörigen zu befreien. Das Waschen mit viel heißem Wasser, wobei das Fett gehörig umgerührt werden muß, ist zu empfehlen. Vor dem Erkalten muß das Ganze ruhig stehen, damit das Fett sich in größeren Massen (nicht in kleinen Klümpchen) ablagert. Das erkaltete Wasser ist zum Begießen von Pflanzen geeignet.

339. Darmtätigkeit anzuregen. Alle Bitterwässer und Rhabarbermittel sind für den Verdauungsapparat schädlich und sehr bedenkliche Abführ-

nittel. Durch vernünftige Diät, alles gut gekaut und nicht heiß genossen, Weizenschrotbrot, reichlich Obst in jeder Form, geeignete Zimmergymnastik: Rumpfbeugen, vor, rechts, links, Rumpfdrehung, Anziehen der Knie nach der Brust, Kniebeugen, sind die besten Mittel, um die Darmtätigkeit zu fördern. Sollte im Anfang doch noch Trägheit sich zeigen, so helfe man mit 18° R warmen ¼ l großen, reinen Wasserklystieren nach.

340. Bettenmachen. Ehe die Betten für den Tag geordnet werden, lasse man sie mindestens 1 Stunde bei offenem Fenster zum Auslüften aufgeschlagen liegen. Die Bettwäsche wird sehr geschont, wenn man zum Bettenmachen sich eine besondere Schürze hält, die nur dazu vorgebunden und dann an einem bestimmten Platze aufgehangen wird. Helle verwaschene Schürzen dienen noch sehr gut dazu. Auch achte man darauf, daß das Bettuch (Laken) nie gewendet werde (immer die rechte Seite des Namens nach oben), was sehr zur Reinerhaltung von Matratze oder Unterbett beiträgt. Roßhaar- und Seegras-Matratzen wende man allwöchentlich einmal. Dem fertiggemachten und schon zugedeckten Bett gibt man leicht und schnell eine glatte kantige Form durch Darüberstreichen mit einem nicht zu leichten Stock; wer die Bettdecken festzustecken liebt, tue es nie mit andern als mit Sicherheitsnadeln.

341. Blasen an den Füßen. Abends den ganzen Körper mit 18° R Wasser, ganz besonders aber Waden und Füße, gut abreiben, abtrocknen und dann barfuß auf dem Teppich hin- und hergehen. Früh werden Waden und Füße abgerieben, sonst verfahren wie abends. Selbstverständlich gehört gut passendes Schuhwerk an die Füße, und es wird auch ohne Salicylsäure-Umschläge besser werden, die nebenbei gesagt nur schaden, nie nützen können.

342. Wohlgeruchs-Papier (nicht zum Verbrennen). Man gibt Bogen oder kleinere Stücke steifen Papiers in eine Auflösung, die aus ½ l Wasser und 30 g Alaun bereitet ist, nimmt es wieder heraus und trocknet es gut. Dann macht man eine Mischung von Benzoeharz, Weihrauch und Tolu-Balsam (auch Peru-Balsam), wozu man von jedem gleiche Teile nimmt und das Ganze in einem irdenen Gefäße zum Schmelzen erhitzt. Damit wird das Papier auf einer Seite bestrichen und ist fertig. Man kann auch nur die beste Benzoesorte, die Siambenzoe, benützen und erhält damit schon ein sehr wohlriechendes Papier. Man hält es über ein Licht oder legt es auf den warmen Ofen, und das Zimmer wird schnell mit lieblichem Duft erfüllt.

343. Ungarische Riechkissen. Benzoe, Rosenblätter, Lavendelblüten, Basilienkraut je 60 g, Zitronenschale 30 g, Zimt und Galgant je 15 g, Gewürznelken, Kardomom je 2 g und 2 Gran Bisam.

344. Spanische Riechkissen. Man pulvert und siebt 120 g Rosenblätter, 120 g Veilchenwurzel, 120 g Apfelsinenschalen, 30 g Storax und ebensoviel Kalmus.

345. Pomade. 10 g Kakao-Butter und 60 g Rizinusöl werden in einem flachen Tiegel über kochendem Wasser glatt gerührt. Vor dem gänzlichen Erkalten fügt man einige Gramm Rosen- oder noch billiger Bergamotten-Öl darunter. In Büchsen aufbewahrt hält sie sich sehr gut.

346. Wespenstiche. Man muß zunächst sofort den Stachel herausziehen und etwaiges Gift aus der Wunde drücken, sodann auf die gestochene

Stelle kalte, nasse Aufschläge machen, sei es mit Wasser, nasser Erde, einem Stücke in Wasser gelegener Kartoffel u. dgl.

347. Hygienische Gummistrümpfe zu waschen. Man lege den Strumpf flach auf ein Brett und reinige ihn mit einem weichen Tuch oder Schwamm und mit dünner, kalter Sodalösung recht vorsichtig. Hierauf spüle man mit kaltem Wasser die Lösung sorgfältig aus und suche durch Abtupfen mit trockenem Linnen das Wasser soviel als möglich wieder zu entfernen. Zum völligen Trocknen hänge man den Strumpf an luftiger, schattiger Stelle auf. Keinesfalls darf ein Gummistrumpf beim Waschen gerieben oder ausgerungen werden, auch darf er weder an künstlicher Wärme, noch an der Sonne trocknen.

348. Japanische Binde für Babys. Aus einem viereckigen Stück Flanell hat man nur nötig, eine Ecke als Ausschnitt für den Hals abzuschneiden und die Ecken an diesem Ausschnitt und die Seitenecken mit Bindebändern zu versehen. Dieses schürzenartige Gewand bildet in den heißen Sommermonaten oft die einzige Kleidung kleiner japanischer Kinder.

349. Vegetarische Kost. Der Gesunde, welcher sich ausarbeiten kann, mag wohl gemischte Kost ohne wesentlichen Nachteil mäßig genießen, obwohl vieles gegen den Fleischgenuß überhaupt spricht, aber in Krankheitsfällen ist die vegetarische Lebensweise ein Hauptheilfaktor.

350. Sommersprossen zu bleichen. Um Sommersprossen weniger sichtbar zu machen, presse man den Saft einer Zitrone in ungefähr ½ l Rosenwasser und befeuchte hiermit 3 mal täglich die Gesichtshaut, ohne das Gesicht abzutrocknen.

351. Verdauungszeiten verschiedener Lebensmittel.

1 Stunde: Gekochter Reis. Reis ist also diejenige Nahrung, die sich gekocht am leichtesten verdaut.

1½ Stunden: Geschlagene Eier, Gerstensuppe, gebratenes Wildbret, weich gekochte Äpfel und Birnen, Obst als Mus gekocht, gekochter Lachs und gekochte Forelle, Spinat, Sellerie, Spargel, durchgetriebener Erbsen- und Bohnenbrei, Gerstenbrei, Hafergrütze.

1¾ Stunden: Gekochtes Gehirn und gekochter Sago.

2 Stunden: Gekochte Milch, rohes Ei, gekochte Gerste, gebratene Ochsenleber, gekochte saure Äpfel, gekochter Stockfisch.

2¼ Stunden: Frische, ungekochte Milch, gekochter Truthahn.

2½ Stunden: Gebratener Truthahn, gebratene wilde Gans, gebratenes Lammfleisch, gebratenes Spanferkel, geröstete Kartoffeln, in den Hülsen gekochte Beetbohnen, große Bohnen, Erbsen, Linsen.

2¾ Stunden: Pudding von Eiern und Milch, geröstetes zartes Rindfleisch, Hühner-Frikassee, Austern.

3 Stunden: Weich gesottene Eier, geschmortes Hammelfleisch, roher Schinken, Beefsteak, gebratenes mageres Rindfleisch, gebratener Barsch, Steinbutte und Scholle, Kuchen.

3¼ Stunden: Ochsenbraten, Roastbeef, gekochte Mohrrüben, Salat, Kohl.

3½ Stunden: Gebratenes Schweinefleisch, frisch gesalzenes Schweinefleisch, geschmolzene oder gebratene Butter, hartgesottene Eier, alter Käse, frische Bratwurst, gekochtes Rindfleisch, eingesalzenes Rindfleisch, gekochte Kartoffeln, gekochte weiße Rüben, Hammelfleischsuppe, frisches Weizenbrot, gekochter Weißkohl, gekochter Meerrettig, gekochte Zwiebel.

3¾ Stunden: Gekochtes fettes Rindfleisch, Butterbrot mit Kaffee.

4 Stunden: Gekochtes und gebratenes zahmes Geflügel, Hammelbraten, Kalbsbraten, Rindfleischsuppe, gesalzener Lachs, trockenes Brot mit Kaffee.

4¼ Stunden: Wildes Geflügel, Schweinefleisch mit Gemüse gekocht.

4½ Stunden: Gekochtes zartes Hammelfleisch, frisch gesalzenes Pökelfleisch und Sauerkraut.

5 Stunden: Sehr hart gesottene Eier, gebratene Rauchwurst, zäher Kalbsbraten, gebratenes altes Hammelfleisch, gekochte Sehnen, Häute, Därme, Ochsentalg, Steinobst, Kirschen, Pflaumen, Rosinen, Mandeln, Nüsse, Pilze, Hülsen und Hülsenfrüchte

6 Stunden: Altes Pökelfleisch, gebratene Neunaugen und gebratener fetter Aal.

Aus dieser Übersicht geht also hervor, was schwächlichen bzw. kranken Leuten nicht vorgesetzt werden darf, da sie nichts genießen dürfen, woran sie über 4 Stunden mit der Verdauung zu tun haben. Zusatz von viel Öl, Fett und Säure erschwert die Verdauung, dagegen wird dieselbe gefördert durch Zusatz von Salz, Gewürz (Pfeffer, Senf, Zimt), altem Käse, Rettich, Zucker und Wein.

352. Magenblutung wird leicht durch einen Tee von gemeiner Mistel gestillt.

353. Blutspeien wird durch regelmäßigen Genuß lauwarmer Ziegenmilch mit Honig gestillt und bei regelmäßiger Wiederholung bald beseitigt. 100 g Honig auf 1 l Ziegenmilch.

354. Augenkatarrh. Man koche ¼ l Ziegenmilch zusammen mit einem trockenen Mohnkopfe, betupfe die Augen mit Leinenläppchen damit recht oft.

355. Gegen Magenkatarrh. Frische kalte Kuhmilch schluckweise getrunken hilft dagegen.

356. Nervöser Kopfschmerz wird oft durch den Saft einer Zitrone in schwarzem heißen Kaffee gelindert.

357. Blutandrang nach dem Kopf ist abzulenken durch Waschen der Hände mit kaltem Wasser. Danach sind Arme und Gesicht ebenfalls mit kaltem Wasser zu behandeln, worauf energische Abreibung mit rauhen Tüchern zu erfolgen hat. Der Erfolg ist überraschend.

358. Ohrensausen. Man beseitigt lästiges Ohrensausen durch Einträufeln von Zwiebelsaft auf Watte, und macht warme Fußbäder aus Wasser und Essig, 10 l Wasser, ½ l Essig.

359. Zwiebeltee gegen Husten. 125 g geschälte, in Stücke gewürfelte Zwiebeln werden mit 60 g Honig, 125 g Zucker und ½ l Wasser zu dickem Sirup gekocht und dreimal am Tage 1 Teelöffel voll davon eingenommen.

360. Diphtheritis wird geheilt durch Pinselung alle ¼ Stunde mit Zitronensaft und hinterher ist je 1 Löffel voll warmem Honig einzugeben.

361. Gegen Wadenkrampf hilft es, wenn man ein Stück Eisen auf die Wade bindet oder ein Stück Eisen vor das Bett legt und beim Eintritt des Krampfes fest darauf tritt.

362. Gegen Gelenkschmerzen und steife Gelenke sind Salzfußbäder von 28° R mit 1% Salzgehalt sehr zu empfehlen, danach gut trockenreiben und womöglich Bettruhe.

363. Senfpflaster, das wohl zieht aber keine Blasen hervorruft, wird erzielt, indem man dem Senfteig ein Eiweiß beimengt.

364. Gegen Gesichtsrose und dickes Gesicht. Schwarzgeräuchertes Werg aus Flachsgespinst ist ein treffliches Mittel gegen Rose.

365. Seekrankheit wird nicht eintreten, wenn man eine rote Brille trägt und die Kabinenfenster rot verhängt.

366. Tränende Augen. 1 Löffel guter Spiritus wird nebst 1 Löffel starken Fenchelteees in ⅛ l Wasser gegossen und damit die Augen mehrmals am Tage gewaschen.

367. Babydecken. Bei der Wäsche für Neugeborene verwende man zu Unterlagedeckchen als Einlage niemals Watte, welche sich schon nach der ersten Wäsche zusammenballt und dadurch dem Kindchen unbequem wird, sondern altes, unbrauchbares Bett- und Tischzeug. Man lege die Stücke nach gewünschter Größe und Dicke mehrfach zusammen, hefte sie sehr gut durch, überziehe sie mit Gingham oder Schirting und steppe sie auf der Maschine nach Belieben durch. Diese Deckchen trocknen viel leichter als die mit Watte gefütterten.

368. Häckselkissen. Man fertige aus Leinen-Inlett ein Kissen, das etwa 80 cm lang und 45 cm breit ist und fülle selbiges bis zur Hälfte mit Häcksel von gutem, hartem Stroh. Des Abends mache man sich nach Wunsch eine festere oder losere Rolle und man wird auf diesem Kissen weich und kühl liegen, weicher als auf Roßhaar und nicht so heiß wie auf Federn. Es ist ratsam, festes Stroh zu kaufen und den Häcksel selbst schneiden zu lassen. Gekaufter Häckel ist oft mit Ähren untermengt und meist sehr kurz geschnitten. Er bricht und splittert leicht bei längerem Gebrauch. Ein mit kurzem Häckselgefülltes Kissen wird fest und hart wie ein Sandsack. Guter Häckselbleibt, selbst bei jahrelangem Gebrauch, unzermalmt und elastisch.

369. Abreibungen der Haut gegen Narben. Sand hierzu zu verwenden, dürfte sich aber nicht empfehlen; besser ist Bimssteinpulver oder Schmirgel. Bei genügender Ausdauer kann man die Abstoßung und den Wiederersatz der betreffenden Oberhautpartien, also eine gründliche Beseitigung der Narben, erreichen. Der Teint kann durch diese Behandlung nur besser werden. Ausgezeichnet wirken kühle Abreibungen mit Neurogensalz.

370. Glyzerin. Bei jedem Waschen träufele man eine Kleinigkeit Glyzerin (3—5 Tropfen) auf die Hand. Das macht nicht nur die Seife schäumiger, sondern auch die Hand weicher. Da Glyzerin bekanntlich den Duft der Blumen in hohem Grade anzieht, so kann man sich dadurch, daß man Blüten von seinen Lieblingsblumen, Veilchen, Heliotrop, Reseda usw. 2—3 Wochen

in einer größeren Menge Glyzerin liegen läßt, nicht nur ein sehr wohltuendes, sondern auch höchst wohlfeiles, angenehm duftendes Waschmittel selbst bereiten. Die von Glyzerin ausgezogenen Blüten lassen sich im Waschwasser auch noch vollständig ausnützen.

371. Rheumatismus wird gelindert durch Einreibung des schmerzenden Gliedes mit 3 Teilen Wacholderöl und 1 Teil Olivenöl.

372. Finger abgestorben. Man reibe und massiere täglich ½ Stunde, und man wird den Blutlauf regeln.

373. Gegen Zahnweh. Heftige Zahnschmerzen, durch Säurebildung verursacht, schwinden oft sofort, wenn man auf dem schmerzenden Zahn ein kleine Dosis Natron verreibt.

374. Was zum Bergsteigen nötig ist. Außer einem Paar kräftiger trainierter Beine bedarf man vor allem zum Kraxeln einer gesunden Konstitution des Herzens, der Atmungsorgane und des Blutumlaufs. Jeder, der an Verkalkungen leidet, unterlasse jedenfalls, wenn er nicht sehr trainiert ist, den Alpen- und Wintersport.

375. Blutvergiftung. Bei plötzlich auftretenden Wundvergiftungen tauche man das erkrankte Glied sofort in saure Milch oder Buttermilch, bis der Arzt anderweitige Anordnungen trifft.

376. Immunität gegen Schlangengift bewirkt der Stich der Hornisse, in die Bißwunde der Schlange gebracht. Der Stachel der Hornisse zerstört das Schlangengift und macht den Körper unempfänglich für seine zerstörende Wirkung.

377. Blutungen leichter Schnittwunden bringt man meist durch Heißwasserumschläge zum Stillstand.

378. Magenkrampf wird gelindert durch Auflegen von Säckchen mit heißer Kleie oder abgeröstetem Hafer.

379. Kopfschmerz. Einseitige nervöse Kopfschmerzen können oft durch Waschungen des Hinterkopfes mit gutem 90%igen Spiritus behoben werden.

380. Nachlassendes Gehör wird wieder schärfer, wenn man kleine Kampferstückchen, mit Watte umhüllt, in die Ohren steckt.

381. Stockschnupfen wird durch tägliche Bähungen des Gesichts, besonders der Nase und Stirn, mit Fliedertee behoben.

382. Schönheitswasser. 125 g Rosenwasser, 8 g Kaiserborax und 16 g Benzoetinktur gut zusammen durchgeschüttelt, gibt ein gutes Teintwasser von bester Wirkung.

383. Myrthenextrakt unter das Händewaschwasser macht die Haut weiß und weich.

384. Rettichsaft mit feingestoßenem Kandis vermischt gibt ein gutes Mittel gegen Atemnot, das man dreimal täglich eßlöffelweise einnimmt.

385. Gicht behandelt man erfolgreich durch Einreibungen mit warmem geräuchertem Speck.

386. Gegen rheumatische Erkältungsschmerzen helfen Säckchen mit heißem Salz, die man auf die schmerzende Stelle legt und öfter wechselt.

387. Nasenbluten wird durch kalte Wasserumschläge auf den Leib meist sofort gestillt.

388. Wucherungen von wildem Fleisch bestreue man mit reinem sehr feingepulvertem Zucker.

389. Verbrühungen lindert eine Salbe aus ungesalzener frischer Butter und frischem Eigelb.

390. Ansteckungsstoffe werden leichter von dunkler als von heller Kleidung aufgenommen.

391. Chlorkalk. 5 Milligramm davon in 1 l Wasser macht letzteres total keimfrei.

392. Gräten, die im Hals stecken geblieben, nimmt ein roh getrunkenes Ei mit hinweg, oder ein Stück eingeweichte Semmelkrume.

393. Kleeblüten sind ein guter Tee bei veraltetem Husten. 60 g getrocknete Kleeblüten kocht man in 1 l Wasser.

394. Gegen Verkalkung sollen frische oder gekochte Kirschen mit Brot gegessen sehr wirksam sein.

395. Zitronenscheiben auf Stirn und Schläfen gebunden lindern selbst rapid gestiegene Fiebertemperaturen.

396. Kaffeegrund ist ein vortreffliches Desinfektionsmittel, auch für Geräte der Krankenpflege.

397. Kopfschuppen werden durch wöchentlich einmalige Waschung mit Zitronensaft von der Kopfhaut entfernt.

398. Zahnpulver. 1 Teil Kampfer, 2 Teile Veilchenwurzel, 5 Teile gebrannten Kalk, alles ganz fein gepulvert und durchgesiebt, in gut verschlossenen Büchsen aufbewahren.

399. Grünspanvergiftung wird am raschesten durch warme Milch bekämpft.

400. Sublimatvergiftung ist durch Eiweiß in lauwarmes Wasser eingequirlt und soviel wie irgend möglich davon getrunken, zu beseitigen.

401. Honigwasser ist ein gutes Gegengift gegen Arsenik.

402. Warmes Butterwasser ist ein vorzügliches Gegenmittel bei Wurst- und Fleischvergiftung.

403. Mandelkleie. 1 kg pulverisierter Mandelpreßkuchen, 40 g Veilchenwurzelpulver, 10 g Zitronenöl und 20 Tropfen bitteres Mandelöl recht innig miteinander verrühren.

404. Hautcreme. 35—40 g Walrat und 15 g weißes Wachs werden im Wasserbade zusammengeschmolzen, hierauf 50 g fettes Mandelöl zugerührt. Die Mischung erwärmt und 50 g Rosenwasser sowie 40 g Glyzerin angerührt. Ist alles erkaltet, gießt man noch 20—25 Tropfen Zitronenöl dazu.

405. Kummerfeldsches Waschwasser. Das Kummerfeldsche Waschwasser, ehedem ein berühmtes Geheimmittel, dessen Anwendung gegen unreinen Teint auch wirklich dienlich, besteht aus 1 Teil Schwefelmilch, 2 Teile Kampferspiritus, 3 Teile Glyzerin, 3 Teile Lavendelspiritus, 4 Teile Eau de Cologne und 64 Teile destilliertem Wasser.

406. Lilionese. Man macht eine sehr konzentrierte Lösung von Pottasche und Borax in Rosenwasser.

407. Gegen Mitesser. Das Teintmittel, bestehend aus ½ Lot Borax, ¼ Lot Pottasche und einem haselnußgroßen Stück Kampfer in 2 Seidel

Wasser gelöst, ist gegen Mitesser, kleine Gesichtsblüten usw. auch ganz empfehlenswert.

408. Erdbeerpomade. Man reibe frische Walderdbeeren mit gutem Provenzeöl zu einem dünnflüssigen Brei an, der dann in eine weithalsige, verschließbare Flasche gegossen und bisweilen umgeschüttelt wird. Nach zwei Tagen seiht man ihn durch ein Tuch, reibt eine neue Portion Erdbeeren mit dem Durchgeflossenen an und verfährt in gleicher Weise wie vorher. Das Aroma der Erdbeeren ist dann in das Öl übergegangen; letzteres muß aber erst durch Absetzenlassen und Filtrieren durch graues Löschpapier gereinigt werden. Hierauf schmelze man weißes Wachs, und zwar ½ des Gewichtes vom erhaltenen Erdbeeröl auf dem Wasserbade, gieße das Öl hinzu und rühre, unter Zuträpfeln von etwas Wasser und (wenn die Masse zu erstarren beginnt) etwas Salpeteräther (Spiritus nitrico-aethereus, aus der Apotheke), bis zum Kaltwerden.

409. Gegen Nasenröte. Jeden Abend und Morgen mache man warme Umschläge mit 1 Teil Essig, 1 Teil Alaun und 1 Teil warmem Wasser.

410. Kleienwasser zum Bad für Kinder. Gute Roggen- oder Weizenkleie, die keinesfalls dumpfig sein darf, schüttet man in ein Leinensäckchen und siebt dies im warmen Badewasser so lange hin und her, bis die Kleie entwichen ist.

411. Toilettenessig. Die einfachste Art und Weise, sich einen wohlriechenden Toiletten-Essig selbst zu bereiten, ist die, daß man zu 30 Teilen Eau de Cologne 1 Teil Essigsäure mischt. Veilcheneſſig bereitet man durch Mischen von 2 Teilen Esprit de Cassie, 1 Teil Esprit de Roses triple, 1 Teil Veilchenwurzeltinktur und 8 Teilen feinstem Weinessig.

412. Räucheressig. 20 Teile Räuchertinktur, 1 Teil Essigäther, 2 Teile Rosenwasser, 2 Teile konzentrierter Essig.

413. Räuchertinktur. Räuchertinktur bereitet man durch Mischen von 2 Teilen Perubalsam, 8 Teilen Benzoetinktur, 12 Teilen Eau de Cologne, $^1/_{88}$ Teil Moschustinktur und ½ Teil Essigsäure.

414. Hautsalbe. Man reibe das Gesicht mit einer Salbe aus einem Eßlöffel voll Honig, zwei Eßlöffeln Bierhefe und ebensoviel Weizenmehl ein. Diese Salbe wird einige Zeit auf der Haut gelassen und dann mit Seifenwasser abgewaschen.

415. Gegen fettige Haut helfen regelmäßige Waschungen mit Kaiserborax, 2 erbsengroße Stückchen in 3 l lauem Wasser aufgelöst.

416. Bei Verbrühungen oder Brandwunden sind roh gequetschte Kartoffeln oder Kartoffelblätter von sofort lindernder und heilender Wirkung.

417. Senfsamen für Verdauungsschwäche. Man esse morgennüchtern ½ Teelöffel voll gequetschten frischen Senfsamen.

418. Aroma aus Blüten zu ziehen. Um aus Veilchen, Maiblumen, Rosen und anderen duftenden Blumen oder würzigen Kräutern die Wohlgerüche auszuziehen, wende man das folgende einfache Verfahren an. Nachdem man die eingesammelten Blüten oder Blätter von allen nicht duftenden Teilen, Stengeln usw. befreit hat, fülle man sie in breithalsige Flaschen und gieße bestes, gereinigtes Glyzerin darüber. Gut verkorkt müssen die

Flaschen an einem warmen Orte im Dunkeln stehen bleiben; am besten ist eine möglichst gleichmäßige Temperatur von 16—20° R. Nach einigen Wochen ist das Glyzerin von den betreffenden Wohlgerüchen durchdrungen und kann filtriert werden. Man benutzt es dann zu den verschiedensten Zwecken. Da werden gelegentlich wohlriechende Wasser angefertigt oder feine Liköre gebraut, wozu das duftende Glyzerin, in Weingeist gelöst, ganz vorzüglich sich eignet oder man benutzt es auch, mit Zuckerwasser vermischt, als Zusatz zu süßen Speisen und feinem Backwerk.

419. Augenwasser. Für schwächliche Augen bereitet man sich Augenwasser aus ½ Schoppen Alkohol und 20 g gestoßenem Fenchel, tue dies in eine Flasche und lasse diese fest verkorkt acht Tage hinter dem warmen Ofen stehen; danach wird die Flüssigkeit gut durchfiltriert. Zum Waschen der Augen nimmt man einige Tropfen dieses Hausmittels ins Wasser.

420. Schmerzstillender Zahnkitt. 2 g bestes Tränenmastix werden in 7 g Chloroform gelöst und dann 2 g Perubalsam zugemischt. Nach 12 bis 15 Stunden ist die Flüssigkeit in Fläschchen abzufüllen. Bei der Anwendung werden 2—3 Tropfen davon auf einem kleinen Stückchen Watte in die Zahnhöhlung eingeführt.

421. Fremdkörper aus den Augen. Asche-, Staub-, Kalk-, Kohlenatome usw. entfernt man am leichtesten aus den Augen mit Olivenöl, wovon ein oder zwei Tropfen in das betreffende Auge hineingeträufelt wird.

422. Kochsalz als Heilmittel. Bei Halsschmerzen übt Gurgeln mit starkem Salzwasser die gleiche Wirkung wie Chlorkali aus und ist sogar für Kinder mehr zu empfehlen, da dieses bei etwaigem Herunterschlucken weniger schädlich wirkt. Das Einnehmen von ½ Teelöffel Salz in etwas Wasser gelöst, hebt Sodbrennen und Magenbeschwerden, während 4—5 Teelöffel voll Salz eingenommen bei verschiedenen Vergiftungen als Brechmittel wirken. Gegen Insektenstiche und Bisse sowohl als auch gegen Blutungen beim Zahnziehen, ist eine starke Salzlösung von nicht minder guter Wirkung, als bei leichten Verbrennungen das Auflegen von Salz, nach vorherigem Einreiben mit Öl, vorausgesetzt, daß keine offene Wunde gebrannt war. Das Salz sichert dann nicht nur vollständige Schmerzlosigkeit, sondern verhindert auch das Bilden von Blasen.

423. Rettichbonbons gegen Husten. Man schält und reibt einen Rettich, drückt den Saft davon durch ein Tuch oder ein Sieb in den zu kochenden Zucker und kocht den Zucker zu starkem Bruch. Nun wird dieser Zucker gezogen. Nachdem er fest genug ist, windet man ihn zusammen und zieht ihn in Stangen aus, die man, nachdem sie erkaltet, in 2 cm lange Stücke zerschlägt.

424. Starke Augenbrauen. Man beschneide die Augenbrauen 2—3 Mal wöchentlich mit einer sehr scharfen Schere und hüte sich, die Brauen jemals beim Abtrocknen des Gesichtes zu reiben; auch ein öfteres Einreiben mit Glyzerin oder Vaseline, vielleicht mit Kokosbutter gemischt, befördert das Wachstum auffallend schnell.

425. Gegen Mitesser. Man nehme 3—4 Mal täglich eine Messerspitze voll (bis zu einem Teelöffel voll) gebrannte Magnesia, in Wasser angerührt, ein; sodann wasche man morgens und abends das Gesicht vermittels eines Schwammes mit Wasser und Seife so heiß, wie man es ertragen

kann; und endlich pinsele man abends nach dem Waschen das Gesicht mit gut umgeschütteltem Kummerfeldschen Waschwasser ein und lasse es dann eintrocknen. Sobald sich dabei eine gewisse Gereiztheit und Spannung der Haut einstellt, wird für einige Tage dieses Pinseln eingestellt und statt dessen gepudert mit einem Puder, den man sich aus gleichen Teilen Zinkweiß und Talkum in der Apotheke machen läßt. Hat sich die Reizung dann verloren, so wird wieder gepinselt usw.

426. Ernährung von Kranken. Man braucht sich, wenn der Appetit des Kranken gar zu schlecht ist, durchaus nicht zu fürchten, ihm, natürlich nur in kleinen Mengen, gesalzene Speisen zu reichen, und hier tun oft Sardellen, Kaviar oder Hering wahre Wunder. Verspürt der Kranke dauernd Brechneigung, so sind alle Speisen in eiskaltem Zustande zu reichen, ev. ist, falls die Entleerungen des Magens des öfteren erfolgen, 18—24 Stunden gar nichts zu geben und erst dann mit kleinen Eisstückchen, Eistee (also kalten Tee mit Eisstückchen) zu beginnen.

427. Kartoffelwasser zur Hautpflege. 2 Pfd. rohe Kartoffeln schält man und reibt sie auf dem Reibeisen fein, dann rührt man sie mit Regenwasser durch ein Sieb. Die durchgelaufene Flüssigkeit läßt man absetzen, gießt die oben schwimmende klare Brühe weg und versetzt jeden Schoppen des Absatzes (des feuchten Kartoffelstärkemehles) mit ½ Schoppen Rosen- und 2 Lot Pomeranzenblütenwasser, 1 Quentchen Benzoetinktur, 1 Lot Seifenspiritus und ½ Quentchen gereinigter Pottasche.

428. Krampfadern. Wer an Krampfadern und geschwollenen Füßen leidet, sollte, selbst wenn die Füße gewickelt sind, die Benutzung der bequemen Pantoffeln ganz vermeiden. Man ermüdet viel weniger, wenn man sofort beim Aufstehen feste hohe Stiefel, am besten solche zum Schnüren anzieht. Der gleiche Rat gilt auch für Personen, deren Arbeit längeres Stehen erfordert.

429. Brandwunden. Brandwunden heilt man am besten mit Johanniskrautöl; dieses kann man sich selbst bereiten, indem man im Juni oder Juli Blätter und Blüten des Johanniskrautes sammelt, diese in eine Flasche füllt, der man zur Hälfte Provenceröl zusetzt; das Ganze läßt man 2—3 Wochen an der Sonne destillieren. Hat man sich verbrannt, so legt man eine mit diesem Öl getränkte Binde auf die Wunde; der Schmerz verschwindet in kurzer Zeit, die Blasenbildung wird verhindert, und die Wunde heilt schnell.

430. Nervenschmerzen. Solche Schmerzen, die im Anschluß an Aufregungen entstehen, lassen sich oft durch sanfte Streichungen der schmerzenden Stelle und ihrer Umgebung mit der flachen Hand beseitigen.

431. Rosenparfüm für den Hausgebrauch zu konservieren, gibt es mehrere Methoden. Rosenöl läßt sich auf folgende Weise gewinnen: Man nimmt eine tiefe, mit umgelegtem, horizontalem Rand versehene Schüssel und einen genau darauf passenden Teller aus Porzellan oder Steingut. Über die Schüssel spannt man ein Stück feine reine Leinwand und bindet diese ringsum fest. Auf die Leinwand breitet man eine dicke Schicht frischer Rosenblätter und setzt auf diese den mit siedend heißem Wasser oder glühenden Kohlen gefüllten Teller. Aus den Blättern schwitzt nun das Rosenöl in

Tropfen heraus und sammelt sich am Grunde der Schüssel. Sind die Rosenblätter trocken geworden, so ersetzt man sie durch neue. Ebenso füllt man zeitweise Kohle bzw. heißes Wasser in den Teller nach. Ein ausgiebigeres Rosenwasser erhält man durch Mischung dieses starken Rosenöls mit einem aromatischen Wasser, das man durch Einsieden von 8 g Rauten und 8 g Salbeiblätter in 1 l, bei mäßigem Feuer bis auf $\frac{1}{2}$ l eingekochten Wassers erhält. Das zweite Verfahren, Rosenduft zu konservieren, kommt auf eine Art Einpökelung der Rosen heraus. Man legt die frischgepflückten Rosenblätter in ein reingewaschenes Steingutgefäß mit Deckel (wie es zur Aufbewahrung von Rauchtabak dient) und füllt den leerbleibenden Teil des Topfes — am besten etwa zwei Fünftel — mit Salz nach. Das Salz zieht nun aus den Rosenblättern eine Lake, die den Duft festhält. Will man später den Rosenduft verwenden, so nimmt man 1—2 Eßlöffel voll Blätter, drückt die Salzlake sorgfältig aus und stellt sie in einem offenen Teller in dem Raum, den man parfümieren will.

432. Warzen an den Händen heilen manchmal von selbst, indem sie abfallen; in andern Fällen werden sie durch eine einfache Operation entfernt. Dieselbe besteht darin, daß man mit 2 Fingern der linken Hand die Unterlage der Warze faßt, diese wie eine Falte in die Höhe hebt und fest zusammendrückt. Die so emporgehobene Warze wird nun mit der rechten Hand mittels einer Schere abgetragen und die dadurch entstandene Wunde mit dem Höllensteinstift tüchtig geätzt. Es bildet sich sofort ein Schorf, der nach einigen Tagen mit Zurücklassung einer kleinen Narbe heilt. Ein anderes, einfaches Verfahren ist die Ätzung mit rauchender Salpetersäure. Nachdem man die Umgebung der Warze durch aufgelegte Watte geschützt hat, bestreicht man ihre Oberfläche mit einem in die Salpetersäure eingetauchten Stückchen Holz und schabt am nächsten Tage den gebildeten Schorf ab, um die tiefer liegende Schicht zu ätzen; nach mehreren Tagen ist die Warze beseitigt.

433. Venenentzündung. Hochlagerung und Ruhe sind die wichtigsten Mittel. Das Leiden läßt sich nicht rasch beseitigen. Das kranke Bein darf nicht gerieben und nicht gedrückt, also auch nicht massiert werden; eine solche Kur wäre direkt lebensgefährlich. Aber feuchte kühle Packungen können zeitweise vorsichtig umgelegt und bis zum Lästigwerden liegen gelassen werden.

434. Verstopfung. Man esse zum Frühstück Haferflockensuppe mit Backpflaumen und Feigen zusammengekocht. Zum Abendessen: Milchreis oder Milchgrieß und gekochte gute Korinthen. Das Wasser, in dem die letzteren gekocht wurden, soll im Laufe des Tages getrunken werden. Auch das Mittagessen soll zum Teil aus Feigen, Backpflaumen oder Korinthen bestehen. Im Notfall abends Klistier, $\frac{1}{10}$ l 25 ° C schwaches Salzwasser.

435. Schmierseife gegen fettige Haut. Bei fettreicher Gesichtshaut ist der Gebrauch der gewöhnlichen Schmierseife (Kaliseife) oder auch der Pottasche als Waschmittel sehr anzuraten, die Unreinheiten solcher Haut werden dadurch häufig ganz zum Verschwinden gebracht.

436. Brandblasen. Nichts lindert schneller den Schmerz verbrannter Stellen der Haut, als das unermüdliche Umschlagen eines Liniments aus Leinöl und Kalkwasser; dies geschehe alle fünf Minuten und so lange, bis Schmerz und Entzündung nachlassen. Wenn man sofort nach der Verbrennung,

die aber nur eine oberflächliche sein darf, Salmiakgeist auf die Hautstelle bringt, so entsteht in den meisten Fällen keine Brandblase.

437. Wickelbinden aus Schlauchstoff oder Nansoc wickelt man am besten auf, wenn man ein Ende an der Tür oder Fensterklinke befestigt und tun folgend mit beiden Händen stramm wickelt.

438. Ernährung von Einjahrskindern. Man gebe ihnen als Hauptnahrung Kuhmilch mit dem zehnten Teile Haferschleim gemischt. Die Milch darf nur eben aufgekocht haben (nicht längere Zeit kochen!). Der Haferschleim muß von möglichst frischer Hafergrütze oder von Haferflocken hergestellt werden. Außerdem soll das Kind die verschiedensten Breie, ferner alle Sorten Obst (roh und gekocht), Fruchtsäfte, geriebene Nüsse und süße Mandeln, Mohrrüben und Spinat bekommen. Die genannten Speisen müssen aber stets zu den regelmäßigen Mahlzeiten, dürfen nicht in den Zwischenzeiten gereicht werden. Zur Unterstützung der Verdauung gebe man täglich eine feuchte 20° C Leibpackung $1\frac{1}{2}$—2 Stunden (am besten während der Schlafzeit am Tage) mit nachfolgender 20° C Leibwaschung. Bei ev. Verstopfung Klistier, 25° C, $\frac{1}{10}$ l. Täglich, besonders bei Sonnenschein, mehrere Stunden ins Freie.

439. Sehr kaltes Waschwasser. Im Winter benimmt man eisigem Waschwasser das unangenehme Kältegefühl, wenn man einen Eßlöffel reinen Alkohol hineingießt.

440. Schwedische Wetterregel. Um bei frischgefallenem Schnee zu erfahren, ob er liegen bleibt, oder ob bald wieder Tauwetter eintritt, drückt man in Schweden den Schnee zu einem harten Ball zusammen und hält ihn an's Licht. Zerschmilzt er rasch, ohne erst langsam Tropfen für Tropfen zu zergehen, so kann man sicher sein, daß der Schnee draußen liegen bleibt. Man kann auch etwas Schnee in ein irdenes Gefäß tun, es auf eine heiße Ofenplatte setzen und das Schmelzen beobachten. Zeigen sich nur unbedeutende Spuren von Nässe und bleibt keine eigentliche Flüssigkeit im Gefäß zurück, so ist dies ein Beweis, daß noch kein Tauwetter in Aussicht steht.

441. Vorbeugung gegen Leberflecke. Vorbeugen kann man der Bildung von Leberflecken durch eine einfache, naturgemäße (vegetarische Lebensweise. Ganz zu beseitigen sind dieselben wohl nur durch eine kleine Operation; chemische Mittel würden sehr schmerzhaft sein und häßliche Narben zurücklassen. Im Gesicht vornehmlich zeigen sich Leberflecke, wie auch Hauterkrankungen (Ausschläge) deshalb, weil das Gesicht der freien Luft ausgesetzt ist und täglich mit Wasser behandelt wird, so daß die Gesichtshaut besonders viel Fremdstoffe ausscheidet und auch hierdurch wohl die Bildung dieser Pigmentflecke begünstigt.

442. Gegen Mückenstiche hilft das Bestreichen der Stelle mit gewöhnlicher Waschseife. Die Seife wird etwas angefeuchtet und so dick aufgestrichen, daß der Anstrich sichtbar wird. Sollte man von einem besonders giftigen Tiere gestochen sein, dann wird der Anstrich noch einmal wiederholt, nachdem der erste sich verloren. Dieses Mittel hat den Vorzug, daß ein Stückchen Seife in der Tasche weniger belästigt als ein Fläschchen Salmiak, und daß man Seife leichter zur Hand hat als Salmiak.

443. Gegen Schlaflosigkeit. Man legt eine große Serviette etwa 20 cm breit schräg zusammen, windet sie aus frischem Wasser heraus, wickelt sie unter den Armen um den Leib (es legt sich so besser an den Körper), befestigt ein wollenes Tuch darüber und schläft somit ein.

444. Kopfweh und Kinderlärm. Als unfehlbares Mittel gegen Kopfweh, verursacht durch großen Kinderlärm, ist das Mitspielen, Mitsingen und Mitsprechen. Schlägt der Gesang der Kinder wuchtig wie Hammerschläge an das Ohr, so daß die angegriffenen Kopfnerven schmerzen, so stimme man herzhaft in den Gesang ein und die Nerven werden sich bald beruhigen.

445. Zwölf Gebote für Krankenpflegerinnen. 1. Studiere vor allem den Charakter deines Kranken.

2. Berücksichtige, wenn es sich mit deinem Gewissen verträgt und dem Kranken kein Schaden daraus erwächst, nach Kräften seine liebgewordenen Gewohnheiten.

3. Sprich nie die Unwahrheit! Ein einziges Mal genügt, um dir das Vertrauen deines Pfleglings dauernd zu entziehen, da Kranke leicht mißtrauisch werden.

4. a) Ärgere den Kranken nicht mit dem faden Trost: „Ach, das wird schon vorübergehen!" — O, das haben viele Leute!" — „Das tut nichts, das kommt oft vor!" Bedenke, daß dadurch, daß „andere Leute" es auch „oft" haben, des Kranken Schmerzen nicht besser werden, und daß er deshalb dennoch zu bedauern ist. — b) Gib dir auch ja nicht den Anschein (nämlich bei Schwerkranken), als hieltest du seine Krankheit für unbedeutend. Der Kranke glaubt sonst, bei dir kein Verständnis der Lage und kein Mitgefühl zu finden und fühlt sich verletzt.

5. a) Erzähle dem Kranken nie Dinge von aufregendem oder ärgerlichem Inhalt. Hast du ihm eine unangenehme Eröffnung zu machen, so tue es schonend zu einer guten Stunde. — b) Streite und rechte auch nicht mit ihm, sondern bedenke, daß der Kranke die Welt mit andern Augen ansieht als ein Gesunder, und suche recht, dich in seine Lage zu versetzen, so werdet ihr euch rasch verständigen.

6. Berichte nie von den Launen oder komischen Einfällen deiner früheren Pfleglinge. Der Kranke hat sonst den unangenehmen Gedanken, daß er selbst dir das nächste Mal den Stoff zu einer derartigen Unterhaltung bietet. Niemand läßt sich gern lächerlich machen.

7. Zwinge den Kranken nicht zum Essen. Suche, wenn der Kranke einen guten Magen hat, recht viel Abwechselung und auch die Lieblingsspeisen deines Pfleglings zu beschaffen.

8. Sorge stets für reine Luft im Zimmer, und merke dir genau den Wärmegrad am Thermometer, der für den Kranken am zuträglichsten ist.

9. Besorge alles mit ruhigen Bewegungen und geräuschlos. Gehe nie in schweren Stiefeln, sondern nur in leichten Pantoffeln umher. Trittst du auch in ersteren leise auf, so wird doch das ewige „Eiertanzen" dem Kranken so peinlich anzusehen sein, wie das Gepolter zu hören ist. Vermeide auch alles unnötige Herumlaufen im Krankenzimmer, es stört den Kranken und wirbelt unnötig Staub auf.

10. Quäle den Kranken nicht mit übergroßer Dienstfertigkeit. Hat er sich das Kissen zurechtgerückt, so rühre nicht weiter daran; will er den Spucknapf feststehend haben, so hebe ihn nicht jedesmal dem Kranken unter die Nase usw. Will er schlafen, so suche allen Lärm fernzuhalten und halte dich still im Nebenzimmer. Komme aber nicht durch die knarrende Tür herein, dich über das Bett zu beugen, um zu sehen, ob der Kranke schläft. Ein leichter Schlummer kann das nicht ertragen, und doch ist Schlaf oft das beste Heilmittel. Warte deshalb ruhig, bis man dich ruft oder läutet.

11. Wolle auch nicht alles nach deinem Kopf machen, sondern denke: „Unser Wissen ist Stückwerk!" Mache dir die Erfahrungen anderer Leute zunutze und suche dich durch geeignete Bücher (Naturheilmethode) weiterzubilden, doch hüte dich, am toten Buchstaben zu kleben, und mache zu deinem Wahlspruch: „Augen auf!"

12. Mache dem Kranken nicht Angst mit seinem Kranksein. Ist er aber rettungslos verloren, so bereite ihn vor zu einem seligen Ende.

446. Flechtenbehandlung. Trockenbehandlung von nässenden Flechten, Ansprung, Milchschorf ist weit besser, als das viele Baden. Die Zersetzungsprodukte dürfen höchstens ganz flüchtig mit Watte, die in 28° R Wasser getaucht wird, abgetupft werden. Dazu ist chemisch reine Verbandwatte zu benutzen. Nach dem Abtupfen läßt man die Haut etwa eine halbe Stunde unbedeckt, damit durch Verdunstung eine leichte Schorfbildung eintreten kann. Die Krusten werden mit Süßmandelöl oder Vaseline bestrichen, um nicht durch Hautzerrung Schmerzen hervorzurufen. Erst bei der Abschuppung kann man die erkrankten Stellen kurz warm, 26° R, abwaschen, die gesunden Hautteile aber sind täglich zu baden. Viel frische Luft!

447. Verschluckte Gräten. Ein vorzügliches Hausmittel, welches sich in vielen Fällen glänzend bewährte, ist folgendes: Man klopfe rasch ein Ei auf und lasse den Inhalt von dem Betreffenden hinunterschlucken; mit dem Eiweiß wird auch die Gräte ihren Weg gehen, also rasch Hilfe gebracht sein.

448. Pomadenrezept. Man läßt sich vom Schlächter 225 g Rindermark aus den Knochen lösen, schneidet es in kleine Würfel und läßt es 5—6 Tage in einer Porzellanschüssel mit Wasser liegen, muß aber jeden Tag das Wasser erneuern. Dann drückt man die Masse durch ein Tuch, so daß das Wasser herausläuft und rührt in einer Schüssel das Ganze mit einer Reibekeule zu Sahne. Nach und nach gießt man für 30 Pf. Perubalsam (am besten aus der Apotheke geholt) hinzu und verrührt ihn noch tüchtig. Diese Pomade verliert niemals ihre Weichheit und Geschmeidigkeit.

449. Vorzügliches Zahnpulver. Man mische 2 Eßlöffel voll pulverisierter Lindenkohle und 2 Löffel voll pulverisierter Kalmuswurzel mit einer Messerspitze voll Cremortartari und 1 Teelöffel voll gepulverter Chinarinde. Bürstet man die Zähne des Morgens oder nach dem Essen damit, so werden sie schön weiß, da die Kohle und der Kalmus jeder Fäulnis des Zahnfleisches vorbeugen und Cremortartari das Ansetzen des Weinsteines an den Zähnen verhindert.

450. Gähnen. Es ist ratsam, jeden Morgen und Abend, sowie möglichst oft im Laufe des Tages, die Lunge und sämtliche Atemmuskeln durch Gähnen und Strecken zu üben, da viele chronische Lungenübel hierdurch im Keim

erstickt werden können. — Aber auch als ein Heilmittel bei schon vorhandenen Krankheitszuständen erweist sich das Gähnen. Kranke, die an schmerzhaftem Ohrenfluß leiden, sollten oft und tief gähnen. Der Schmerz wird bald verschwinden. — Bei plötzlich eintretendem Ohrenschmerz, der durch Erkältung hervorgerufen wurde, sowie bei Nasenkatarrh, Entzündung des Zäpfchens und trockener Kehle möge man öfters 6—10 Mal hintereinander gähnen. Es läßt sich dies durch wiederholte Schluckbewegungen willkürlich erzeugen. Ein überraschender Erfolg wird die geringe Mühe lohnen. — Sollte man beim Überblicken dieser Zeilen etwa zum Gähnen veranlaßt werden, so wäre dadurch mit der anempfohlenen Kur zugleich ein erfreulicher Anfang gemacht!

451. Zarte Hände zu erhalten. Vor allen Dingen halte man die Nägel nicht zu lang und reinige sie nur mit einer Nagelbürste; die Bürsten, welche an den Seiten auch Borsten haben, sind die geeignetsten; man verwende niemals Schere, Nadel oder dergl., dadurch wird die innere Nagelfläche rauh und nimmt viel leichter Staub und Schmutz an. Man wasche die Hände oft, aber nie in zu kaltem oder zu heißem Wasser. Sehr vorteilhaft ist weiches Flußwasser für die Hände; kann man dasselbe nicht haben, so nehme man, nachdem man die Hände mit milder Seife tüchtig gereinigt hat, ein wenig Borax in die Hand, spüle etwas Wasser darüber und reibe die Hände einige Male miteinander. Dies ist ein einfaches, billiges Mittel, hält die Haut weich und glänzend. Danach trockne man mit einem nicht zu weichen Handtuch die Hände tüchtig ab und setze sie nicht gleich der kalten Luft aus. Will man noch mehr tun, so ist es gut, die Hände jeden Abend mit Vaseline oder Lanolin einzureiben und dann Handschuhe von schwedischem Leder überzuziehen; auch das Waschen in Milch ist ein bekanntes Mittel zur Erzielung einer weichen, weißen Haut.

Was nun die Form der Hände anbelangt, so hat ein Gelehrter kürzlich folgendes festgestellt: Eine sehr weiche, weiße, kleine Hand mit breiten Nägeln läßt auf einen weichen, zärtlichen aber unbeständigen und launenhaften Charakter schließen, der zur sinnlichen Liebe und zum Eigensinn hinneigt. Eine harte, schlanke Hand mit langen, spitzen Fingern deutet einen ruhigen, klaren, in sich selbst abgeschlossenen Charakter an; eine breite, kurze, eckige zeigt auf einen praktischen, klugen, bisweilen aber rauhen Sinn, und endlich eine Hand, die vorn breiter wie über den Knöcheln ist, mit dicken Gelenken, soll zumeist geizigen Menschen mit wenig guten Eigenschaften angehören.

452. Gegen Gesichtsröte. Gegen die durch Sonnenbrand entstehende Gesichtsröte hilft sehr gut die Molke von saurer Milch. Nach dem Waschen damit läßt man sie gut auf der Haut eintrocknen und spült erst später mit frischem Wasser nach. Das Mittel muß öfter angewandt werden. In gleicher Weise bleicht man auch wirksam die durch zu heiße Sonnenstrahlen gelbgewordene Gesichtsfarbe, die, wenngleich ein Zeichen von guter Gesundheit, den meisten Damen nicht angenehm ist. Molke und Buttermilch gelten ja überhaupt als Schönheitsmittel.

453. Gegen Rückenschmerzen. Ein wirksames Linderungsmittel gegen Rückenschmerzen, die von der Wirbelsäule ausgehen, sind Umschläge, die zur Nacht aufgelegt werden. Hierzu benutzt man zwei in Wasser getauchte und wieder ausgedrückte Handtücher, die, der Breite nach festgerollt, zu

beiden Seiten längs der Wirbelsäule aufgelegt werden. Natürlich muß Leib- und Bettwäsche gegen das durch den Druck des Liegens herausquellende Wasser geschützt werden. Wollene Decken oder Tücher genügen nicht, da sie allmählich durchfeuchten. Als völlig zweckentsprechend ist eine genügend lange und breite Unterlage von gelbem Wachstuch, wie es zu Badekappen verwendet wird, zu empfehlen. Die dem Rücken aufliegende Seite wird mit Leinwand überzogen, um das Festkleben des Wachstuchs an den Körper zu vermeiden. Anfangs liegt es sich nicht gerade bequem auf diesen wurstähnlichen Rollen, jedoch gewöhnt sich der Kranke bald daran, und wird ihm ein Extrakissen in den Nacken gelegt, so wird das Unbequeme bedeutend gemildert. Diese Art Rückenumschläge haben den Vorzug, lange Zeit kühl zu bleiben und dem schmerzenden Rücken wirklich gute Dienste zur Nachtzeit zu leisten.

454. Waschmantel. Nicht jedem Menschen ist es vergönnt, ein Schlaf- oder Ankleidezimmer für sich allein benutzen zu können. Viele Menschen waschen sich täglich von Kopf bis zu Fuß; es würden sich dies Labsal noch mehrere verschaffen, wenn sie sich unbeobachtet waschen könnten. Dieser Waschmantel ist nicht, wie der Bademantel, zum Abtrocknen bestimmt; er ist aus Barchent gefertigt, dessen linke, haarige Seite die Nässe nicht annimmt. Der Mantel ist in Form eines weiten Radmantels zu schneiden, der, nach oben sich verengend, mit einer Schnurre versehen ist. Kopf und Hals wasche man, indem man den Mantel unter den Armen zubindet; danach hänge man ihn über die Schultern und kann nun, eingehüllt bis zu den Füßen, unter diesem weiten Mantel den ganzen Körper reinigen.

455. Eispillen bei Cholera. Das Schlucken kleiner Eispillen soll gegen Cholera gut sein und die furchtbare Beängstigung lindern, wohingegen alle Essenzen, wie Kölnisches Wasser, Melissengeist, Rum usw., diese Angst steigern und zu stärkeren Krämpfen Anlaß geben.

456. Hafergrütze gegen Verdauungsstörung. Man trinke zum Frühstück statt Kaffee Hafergrütze, zu der man reichlich ½ l Wasser mit etwas Salz und einem gehäuften Eßlöffel Knorr- oder Hohenlohescher Hafergrütze ¾ Stunden langsam kocht; zuletzt kommt etwas Butter daran sowie ein Töpfchen Milch. Vor allem Magenleidenden ist das Getränk warm zu empfehlen.

457. Erfrischendes Mundwasser. 80 g Anis, 20 g Nelken, 20 g Guajakholz, 20 g Zimt, 5 g Kochenille, 1 g Vanille (alles grob gestoßen) und 10 g Pfefferminz-Öl werden in einem Glasgefäß gemischt, mit 540 g rektifiziertem Spiritus und 460 g Wasser übergossen, 1 Tropfen Rosenöl (dies ist auch entbehrlich) hinzugefügt und dann tüchtig durchgeschüttelt. Diese Mischung läßt man etwa 10 Tage unberührt stehen, filtriert sie dann durch Fließpapier mittels eines Glastrichters, bis sie klar ist und gießt noch etwas verdünnten Spiritus und zuletzt 1 Tropfen Ambratinktur hinzu.

458. Erfrischung auf Reisen. Auf Reisen im Sommer ist es sehr praktisch, einen feuchten Schwamm in den bekannten Schwammbeuteln mitzunehmen. Wenn es gar so glühend ist, wirkt es als wahres Labsal, sich damit das Gesicht zu überfahren; das nächste kühle Lüftchen tut dem

nicht abgetrockneten Gesicht den Dienst, es freundlich zu umkosen und dem erhitzten Reisenden ein Gefühl angenehmster Kühlung zuzufächeln.

459. Heiße Umschläge bei Verletzungen. Nicht nur bei leichteren Verletzungen, wie sie alltäglich vorkommen, sondern auch bei Verstauchungen, Verrenkungen, Quetschungen usw. sind heiße Umschläge von großem Nutzen, da sie in kurzer Zeit die Schmerzen lindern. Einen verletzten Finger steckt man am besten sofort in heißes Wasser, für größere Verwundungen taucht man Watte oder saubere Leinwand in heißes Wasser und legt dieselbe auf die Wunde, man wird auch die stärkste Blutung dadurch hemmen. Auch bei Knochenbrüchen gebe es kein besseres und sicheres Mittel als heiße Umschläge, um die in der Bruchstelle nach regelrechtem Verbande nicht selten auftretenden Schmerzen zu beseitigen. Die Kompressen müssen so heiß sein, daß die Wärme den Verband zu durchdringen vermag und so groß, daß sie die ganze Bruchstelle bedecken. Alle drohenden Entzündungen werden durch rechtzeitige heiße Umschläge verhütet.

460. Alterprobte Mondscheinregeln. 1. Bei zunehmendem Monde soll man:

Schlachten; besonders älteres Vieh; das Fleisch wird dann mürber und kocht leichter; eingesalzenes Fleisch hält sich besser und Wurst wird weniger bald hart.

Teichfische aufnehmen; sie sind dann fetter als bei abnehmendem Mond.

Brot backen; der Teig geht dann besser auf und das fertige Brot erhält sich länger als sonst saftig und gut.

Malz machen zum Bierbrauen.

Alle diejenigen Gartengewächse säen, die über der Erde wachsen (mit Ausnahme von Erbsen, Bohnen und Wicken.

Äpfel und Birnen ernten, die sich dann haltbarer erweisen.

Honig sammeln. Gänse zum Brüten setzen. Holz hacken lassen.

Hopfen-Anpflanzungen anlegen.

Kindern die Haarspitzen beschneiden, um schnelleres Wachstum des Haares zu erzielen.

2. Bei abnehmendem Monde soll man:

Mehl mahlen zum Jahresbedarf.

Rüben, Wurzeln, Zwiebeln — mit einem Worte, alle Gemüse, die unter der Erde wachsen — säen, sowie auch Erbsen, Bohnen und Wicken, die dann ergiebiger werden und nicht so lange blühen.

Kartoffeln pflanzen zur Erzielung besserer und reichlicherer Ernte.

Lein säen. Bäume fällen zu Bauholz und Möbeln.

Tonerde graben und Maurerarbeiten verrichten (am liebsten zur Zeit, wo die Schwalben Nester bauen.) Sich die Nägel schneiden, damit sie nicht so rasch wieder wachsen.

461. Bleistifte anlecken. Man muß die Bleistifte nie im Munde anfeuchten, was man so häufig sieht. Gutes Blei wird hart und schlecht vom Befeuchten, wodurch auch der ganze Bleistift leidet. Früher war das Blei allerdings so schlecht, daß es nur ganz helle Schrift hergab, da erzielte man etwas

dunklere Striche durch das Anfeuchten. Der Giftigkeit wegen sollte es Kindern nie gestattet werden.

462. Giftschlangenbiß heilt ein einfacher Absud aus den Blüten und Blättern des russischen Spireastrauches.

463. Bleivergiftung durch Trinkwasser. Recht häufig kommen Bleivergiftungen durch Trinkwasser vor. Enthält dasselbe Spuren von Ammoniak oder untersalpetriger Säure, so löst es aus bleiernen Leitungsröhren Blei auf. Am Geschmacke wird man solches Wasser nicht zu erkennen vermögen; es bleibt nichts übrig, als das Trinkwasser von einem Chemiker untersuchen zu lassen.

464. Luftbettchen für Babys. Eine kleine Hängematte wird ziemlich niedrig zwischen 2 Bäume gehängt und in die Hängematte eine dünne kleine Matratze, aus Zwilch oder Leinenstoff gefertigt, gelegt. Für das Kopfteil benutzt man ein Kissen aus dem gewöhnlichen Bettchen des Kindes. Zum Schutz gegen Sonne und Wind werden nun über dem Köpfchen, von einem Rand zum anderen gehend, 2 leichte, hochstehende Holzreifen als Dach angebracht und darüber eine Gardine aus Baumwoll- oder Leinenstoff gelegt. Das Kindchen wird in dem luftigen Bettchen köstlich schlafen, und, wenn so täglich stundenlang von guter Luft umweht, ohne Zweifel auch prächtig gedeihen.

465. Seifenreste. Man sammle alle Stückchen von weißer Seife, wie kastilianische, Mandelseife und alle andern, vorausgesetzt, daß sie gut sind, schneide sie in kleine Stücke und löse sie in kochendem Wasser auf, und zwar in dem Verhältnis, daß eine Tasse voll Wasser auf etwa eine halbe Tasse Abfälle kommt. Sobald die Stückchen sich aufgelöst haben, rühre man Hafermehl dazu und mache einen steifen Teig. Den fülle man in der Höhe eines dünnen Kuchens in alte Tassen und dergleichen Geschirr, das man vorher geölt hat, und setze Alles beiseite zum Trocknen und Hartwerden. Auf diese Weise erhält man eine sehr nette Seife, die ihrer Milde wegen sich vorzüglich zum täglichen Gebrauche in der Kinderstube eignet. Man kann auch die Seifenlösung noch etwas dünner machen und in Zinndosen als milde, weiße Seife für die Bäder der Kleinsten aufheben. Für die oftmalige, tagsüber nötig werdende Handwäsche der Knaben und Mädchen, die so merkwürdig oft mit Tintenflecken, Pech und dergleichen fest haftenden Stoffen in Berührung kommen, mache man den Seifenbrei sehr steif mit Haferkleie oder Weizenschrot und forme ihn zu flachen Kuchen. Die so gewonnene Seife ist vermöge ihrer Rauheit imstande, alle derartigen Flecken von den Händen der Kinder zu tilgen. Abfälle von bunter Seife löse man alle zusammen, wie vorher beschrieben, auf, vorausgesetzt natürlich, daß sie keine ätzenden Stoffe enthalten; dazu füge man ein paar Tropfen irgend eines Wohlgeruches und ein kleines Bischen Maismehl. Dies fülle man in flache Schüsselchen von verschiedenartigen Formen, drücke, wenn es ziemlich kalt ist, irgend ein Muster darauf, runde die Ecken der Stückchen ab oder steche Figuren aus mit einer Teigform. — Die Schnitzel der braunen Küchenseife löse man in weniger heißem Wasser auf und füge, wenn die Mischung ziemlich abgekühlt ist, soviel Scheuersand oder feingeschabten Ziegelstein hinzu, als irgend auf-

genommen wird. Das fülle man in eine Holzbüchse und rühre oft bis zum völligen Erkalten um. Diese Masse ist ausgezeichnet zum Zinnscheuern und Reinigen von weißen Brettern und Fußböden; von gestrichenem Holz würde es natürlich die Farbe abreiben. Will man die braune Seife nicht so rauh haben, so braucht man sie nur, wie die weiße, aufzulösen und wieder erstarren lassen.

466. Zur Säuglingsernährung. Bekommt dem kleinen Kinde reine Kuhmilch nicht, so nehme man feinste Sorte Weizenmehl, stelle es in einer Pfanne in die nicht allzu heiße Ofenröhre, und lasse es unter öfterem Umrühren schön hellgelb rösten. Das Mehl muß ungefähr eine Stunde der Wärme des Ofens ausgesetzt werden. Von diesem Mehle rührt man jedesmal einen halben Kaffeelöffel voll an die Milch, läßt beides tüchtig miteinander kochen, etwa fünf Minuten lang, und fügt noch eine Kleinigkeit Zucker hinzu. Dieses Getränk bekommt den Kindern vorzüglich und hat den Vorteil großer Billigkeit. Das Mehl röstet man am besten gleich auf einmal für eine Woche, da es sich sehr gut hält, und die Mühe ist dann nur eine kleine.

467. Spröde Haut. Wer an spröder Haut leidet, sollte seine Hände öfter über Nacht in feuchte Tücher mit trockenem Wollverschlusse wickeln und sich nach dem Waschen sorgfältig abtrocknen.

468. Brüchige Fingernägel. Ein tägliches mehrmaliges Bestreichen der Nägel mit Zitronensaft hilft gegen dies Übel, auch ist auf naturgemäße Lebensweise und dadurch richtige Mischung des Blutes zu achten.

469. Schlechte Glasur ist Gift. Schlecht glasierte Steintöpfe, die zum Kochen oder zur Aufbewahrung von sauren Speisen oder Getränken dienen, werden gefährlich, wenn sie eine Bleiglasur haben. Bevor man einen Topf in Gebrauch nimmt, stelle man folgende Bleiprobe an. 1 l Essig wird in dem Topfe ½ Stunde lange gekocht. Nachdem sich die Flüssigkeit abgekühlt hat, gießt man sie in ein kleines Trinkglas und setzt einige Tropfen Schwefelsäure zu. Wird eine weißliche Trübung bemerkbar, so enthält die Glasur lösliches Blei. Schließlich muß noch vor Geheimmitteln jeder Art gewarnt werden; manche derselben enthalten Blei in unglaublichen Mengen.

470. Vorzügliches Mittel gegen harte Haut. Man löse ein Salizylpulver in lauem Wasser auf und tauche ein Leinenläppchen hinein, das man über Nacht um die harte Haut wickelt, die am Morgen erweicht, und leicht zu entfernen ist.

471. Ginstertee. Gegen Flechten jeder Art ist Tee aus den im Mai gesammelten gelben Blüten des Ginsterstrauches von wesentlichem Nutzen. Man trinkt den Tee 3 Monate lang morgens nüchtern und enthält sich während der Zeit des Genusses fetter Speisen, Kaffee, Wein und Alkohol jeder Gestalt.

472. Gegen Blutgeschwüre lege man ein Bällchen erweichtes graues Löschpapier auf die Geschwulst, die sich über Nacht erweicht und aufgeht.

473. Buttermilch wird vermöge ihres Radiumgehalts vielfach zur Ernährung lebensschwacher Kinder und Blutarmer verordnet.

474. Birkenblätter morgens früh mit Tau oder gleich nach einem warmen Regen gepflückt, sind ein vorzügliches Mittel gegen Rheumatismus und Gicht, als nächtlicher Umschlag, oder innerlich als Tee gegeben.

475. Desinfektion des Mundes bewirkt ein leichter Aufguß von Salbeiblättern.

476. Mohrrübensaft gegen Husten. 1 kg frische gelbe Mohrrüben, Möhren oder gelbe Wurzeln werden fein gerieben, der Saft ausgepreßt und der Saft einer Zitrone dazu gedrückt. Der Saft wird gewogen und die Hälfte des Gewichts brauner Kandis und 100 g Fenchelsamen zusammen gekocht und durchgeseiht, dann der Zucker mit dem Mohrrübensaft unter beständigem Rühren sirupdick eingekocht und alle Stunde ein Eßlöffel voll davon genommen.

477. Beulen. Wenn sich Kinder Beulen stoßen, so fahre man sofort mit einer kalten Messerklinge darüber und wirke die Stelle mit ungesalzener Butter oder warmem Öl mit den Fingerspitzen glatt.

478. Nach Hautkrankheiten wie Masern, Scharlach usw. reibe man die Kinder mit einer erwärmten Speckschwarte ab, bevor sie gebadet werden, dies lindert den Juckreiz.

479. Gegen Runzeln Benzin. Zur Glättung und Stärkung der Haut gegen Fältchen und Runzeln ist Benzin zu empfehlen. In ein Waschbecken voll Wasser gießt man fünf bis zehn Tropfen Benzin und nimmt damit täglich drei bis viermal Waschungen vor. Das Benzin kräftigt und belebt die Haut und nimmt ihr das Schlaffe und somit die Neigung zur Bildung von Fältchen und Runzeln.

480. Schädigung der Haut durch Puder. Schädigungen durch Einpudern unwirksam zu machen. Statt der Puderquasten und Wattetampons sollten Pulverbläser gebraucht werden, die die ganze Pudermenge möglichst abgeschlossen und steril enthalten. Durch diese Maßnahmen würden Schädigungen der Haut zwar nicht ausgeschlossen, aber dem Puder wäre doch viel von seinen schädigenden Wirkungen auf die Haut genommen.

481. Seekrankheit. Die großen scharfen englischen Pfefferminzbonbons haben immer sehr gute Dienste getan. Und zwar heißt auch hier vorbeugen! Man soll schon, ehe man etwas von der Seekrankheit spürt, also schon auf dem halben Wege nach Helgoland, damit anfangen, und zuerst alle halbe Stunde, nachher öfter einen oder zwei davon zu sich nehmen.

482. Fettige Haut durch übermäßige Ausscheidung des Hautfettes oder Hauttalges hervorgerufen, bewähren sich öfters täglich vorgenommene Waschungen mit Vorwasser. Ein Eßlöffel voll Vorwasser wird dem Waschbecken voll Wasser zugegossen. Wendet man beim Waschen Seife an, so ist Kaliseife zu empfehlen.

483. Gegen Sommersprossen kann man verdünnte, frische Zitronensäure verwenden. Damit werden die gelblichen Antischönheitspünktchen mehrere Male täglich betupft. Auch kann man des Nachts hier und da einmal frische Zitronenscheiben aufbinden. Am ratsamsten aber ist es, den ausgepreßten Saft einer Zitrone zu gebrauchen, den man zugedeckt in einem kühlen Raume aufbewahrt. Der Saft hält sich drei bis vier Tage lang.

484. Appetitlosigkeit. Ein ebenso einfaches als sicher wirkendes Mittel gegen Appetitlosigkeit bereitet man sich, indem man Bitterklee, Wacholderbeeren und Wermutkraut (je für etwa 10 Pfg.) in 2 l Wasser gekocht und auf 1 l Flüssigkeit einkochen läßt. Man seiht die Mischung durch und nimmt von derselben vor jeder Mahlzeit einen Eßlöffel voll kalt. Nach wenigen Tagen schon wird der gewünschte Erfolg eintreten

485. Diät für Gichtkranke. Gichtkranke müssen im Essen sehr mäßig sein und müssen besonders eiweißhaltige Speisen (Hülsenfrüchte, Käse, Eier) sehr einschränken. Fleischbrühe, Fleisch, Wurst und geistige Getränke sollten überhaupt nicht genossen werden. Auch Tomaten sollen schaden, dagegen sind Rettich und Radieschen von guter Wirkung.

486. Gloriole bei Morgenspaziergängen. Benutzt das Frühjahr zu Morgenspaziergängen! Als Lohn für das Frühaufstehen könnt ihr euer Haupt von einem Heiligenschein umstrahlt sehen. Gehet zu diesem Zwecke ganz nahe an eine taufeuchte Rasenfläche. Sobald die ersten Sonnenstrahlen durch die Wolken lugen und die Grasfläche mit ihrem Lichte überfluten, wendet der Sonne den Rücken, damit ihr euren auf das Gras fallenden Schatten vollkommen überblicken könnt. Ihr werdet dann das Haupt eures Schattens von einem lichten Strahlenglanze, gleich einem Heiligenscheine umgeben sehen. Leicht erklärt ist diese überraschende Erscheinung dadurch, daß die fast horizontal auf den Rasen fallenden Sonnenstrahlen von den tausenden an den Gräsern hängenden Tautropfen zurückgestrahlt werden. Soweit unsere Augen sich mit den Strahlen in gleicher Richtung befinden, ist dieser Widerschein für uns durch den hellen, leuchtenden Schein um unser Schattenbild wahrnehmbar. Daß ein Jeder nur seinen eigenen Strahlenkranz bemerken kann, ist selbstverständlich.

487. Zähneknirschen. Knirschen mit den Zähnen im Schlaf ist nicht immer die Folge inneren Krampfes oder Unbehagens, sondern oft nur Angewohnheit. Man tut am besten, wenn man den Betreffenden sofort weckt, wenn er mit den Zähnen knirscht. Bald wird er selbst davon munter und gewöhnt sich, die Zähne nicht mehr so fest zusammen zu beißen. Auch bei Kindern bewährt sich dieses Mittel sehr gut.

488. Bandwurm. Diesen Schmarotzer entfernt man ohne Anstrengung und Schädigung durch fortgesetzten Genuß von Kürbiskernen und kühle Klystiere.

489. Ammoniakdämpfe gegen Stockschnupfen. Als Hausmittel findet es auch zweckmäßig Anwendung bei Stockschnupfen, indem Ammoniakdämpfe reflektorisch die Atembewegung auslösen.

490. Hagebuttentee. Dieser Tee, welcher auch Heilzwecken dient, hat einen zart vanilleartigen Geschmack. Bei der Bereitung muß er 30—40 Minuten gekocht werden. Man nimmt dazu vier glattgestrichene Teelöffel Kerne auf 1 l Wasser. Zu beachten ist, daß er nur rosa, aber nicht dunkel von Farbe sein darf. Er schmeckt mit Zucker und Sahne oder Milch sehr gut und ist eine angenehme Abwechslung im Teegenuß.

491. Apfeltee. Aus Dörräpfeln schneidet man kleine Würfel, kocht sie eine Stunde auf 250 g 2 l heißes Wasser, seiht den Trank durch und gibt

ihn abends als vorzügliches, von uns selbst erprobtes Mittel zur Beruhigung aufgeregter Nerven.

492. Krankenwärtermanieren. Es ist eigenartig, daß alle Leute, die mit Kranken zu tun haben, so gern die Art zu sprechen annehmen, als hätten sie kleine Kinder oder Unmündige vor sich. — Man wird nie hören, daß die pflegende Person den Kranken fragt: Möchten Sie zum Frühstück ein Butterbrot, sondern es wird immer heißen: Wünschen Sie ein Schnittchen, ein Gläschen, ein Täßchen, ein Hühnchen? usw.

Manche Kranke macht dies Gehabe direkt rabiat.

Warum wird nicht gesprochen wie sonst unter verständigen Menschen. Glauben diese Wärter und Wärterinnen, daß solch Gesäusel und Geflöte den Appetit mehr reizt, als wenn man in gewöhnlicher Form fragt?

„So, jetzt wechseln wir das Hemdchen, oder das Bettchen wird jetzt gemacht; oder: nun wird Nachtchen gemacht! —

Einen Menschen, der vielleicht nach einem Unfall noch nicht wieder die alte Bewegungsmöglichkeit erreicht hat, sich aber sonst wohl befindet, und nur auf die Bedienung durch Pflegepersonal angewiesen ist, bringt so etwas um den letzten Nervenrest.

Es wäre sehr dankenswert, wenn Ärzte und Chirurgen ihre Pflegeschwestern darauf einübten, die Kranken nicht durch solche törichten Wörter mit Verkleinerungssilben zu ärgern. — Auch in Lazaretten findet man Schwestern, die die Verwundeten mit Diminutiven plagen! —

Wer nervös ist, ist immer etwas gereizt, und oft sind kleine Anlässe Grund zu großen Ausbrüchen und Aufregungen, die das Befinden der Patienten zuweilen um Wochen zurückbringen können.

Ebenso verkehrt ist das ewige Reden der Pfleger und Schwestern. Ein Kranker, besonders ein Nervöser, verlangt nicht nach dem Klatsch der Umgebung. Ganz besonders stark im Erzählen sind meist die Wochenpflegerinnen, die den jungen Frauen alle Ereignisse aus den Wochenstuben, in denen sie in den letzten zehn Jahren gepflegt haben, auftischen. Auch das Austragen der Speisen in Krankenzimmern läßt oft zu wünschen übrig, das Tranchieren erst recht.

Wo irgend angängig, sei besonders dieser Zweig der Pflege berücksichtigt. Jemand, der von Natur „eklig" ist, wird sich auf dem Krankenlager besonders angewidert fühlen, wenn die Speisen unappetitlich auf den nicht saubern Tellern liegen und vielleicht Sachen auf ein Geschirr kommen, deren Vereinigung keineswegs erstrebenswert erscheint, wie z. B. Blumenkohl und Backpflaumensauce, und dazwischen ein schlecht geschnittenes Stück Hühnerkeule, an der die Dressierfäden noch niederhängen. — Am besten ist es, den Patienten immer nur kleine Portionen, aber alles auf gesonderter Platte aufzutragen und sich die Mühe nicht verdrießen lassen, öfter aufzutischen.

Frische saubere Mundtücher werden über das Teebrett gebreitet, darauf die Tasse Fleischbrühe mit Ei, abgequirlt zierlich und nicht zu voll gefüllt, steht, damit nichts überschweppert und kein Fußbad in der Untertasse entsteht. Daneben auf kleinem Tellerchen ein Brötchen trocken, auf einem weiteren Tellerchen ein gestrichenes, schön belegtes Brötchen, Schinken, feinwürfelig geschnitten darauf, eine abgezogene Servelatwurstscheibe, oder ein in Scheib-

chen geteiltes saftiges Stück Braten. Gestattet es der Zustand, so werde entweder mit Jus oder mit kleinen Garniergurken oder Petersiliengrün ausgeschmückt. Auch Spinat mit Eiern zierlich angerichtet sieht appetitlich aus.

Beim ersten Aufstehen werde für ein gut temperiertes Zimmer gesorgt, in das der Patient geführt wird, wo ein bequemer Sessel ihn aufnimmt und eine leichte Decke ihm über die Knie gebreitet werden kann. Das erste Aufstehen soll nie länger währen, als Zeit gebraucht wird, das Schlafzimmer aufzuräumen, das Bett zu beziehen, auszuwärmen, und sehr stark zu lüften, feuchtes Aufwischen ist wie alle Tage nötig. Während des ersten Aufstehens werde kein Besuch und keine große Unterhaltung gestattet, da die Aufregung des Bettverlassens gerade genug für einmal ist.

Wird Maggibrühe gereicht, ist ein Tropfen Südwein sehr erquickend darin.

4. Teil

Guter Rat für Küche, Keller, Vorratskammer, Haus, Garten, Hygiene, Kindererziehung, Garderobe und Geräte

Wenn ein neu Gericht mißlingt,
Wenn gar Topf und Schüssel springt;
Nimm den Ratschlag dann zur Hand.
Aber richtig angewandt.
Koche billig, aber gut,
Und verliere nie den Mut.
Geh daran mit frischem Wagen:
Männerlieb' geht durch den Magen. —

1. Rationelle Behandlung der Milch im Haushalt. Ein regelmäßiger, täglicher Milchgenuß ist für Kinder fast unerläßlich und für Erwachsene sehr empfehlenswert. Es muß das Milchtrinken aber auch stets in Wirklichkeit ein „Genuß" bleiben. Außer dem Bezug von gesunder, reinlicher und geschmacklich einwandfreier Milch ist ihre zweckentsprechende Behandlung im Haushalt erforderlich, um diese Bedingung zu erfüllen. Die Milch nimmt, besonders beim Abkühlen nach dem Abkochen, Geruch und Geschmack der sie umgebenden Luft auf. Kocht man daher die Milch, zum Beispiel zur Abtötung der Keime, ab, so kühle man sie danach durch kaltes Wasser oder Eis in frischer, reiner Luft schnell oder unter Luftabschluß in geschlossenen Flaschen oder Gefäßen allmählich ab, aber niemals langsam im offenstehenden Kochtopf in der mit allerhand Dünsten und Gerüchen durchsetzten Küchenluft. Die Milch zeigt dann weder Kochgeschmack noch fremdartigen Geruch, bildet keine Haut, schmeckt kalt wie rohe Milch und läßt sich täglich, ohne Widerwillen zu erregen, trinken.

2. Schlagsahne darf im Winter höchstens 2 Tage stehen. Im Sommer jedoch nur 1 Tag. In Konditoreien setzt man zur Erlangung größerer Steifheit pro Liter Sahne 1 Eßlöffel gepulvertes Gummiarabicum zu.

3. Konservierung der Milch. Süße Milch erhält man mehrere Tage frisch, wenn man sie sofort nach dem Melken im Wasserbade auf 50° R. erhitzt und 2 Stunden darin stehen läßt. Danach kühlt man sie nach und nach wieder ab. So behandelte Milch kann man 8 Tage lang süß und unverändert in ihrem ursprünglichen Geschmack erhalten.

4. Milch für Säuglinge muß durch klaren, ungestärkten und ungeleimten Battist gegossen werden, das erstemal wenn sie gebracht wird, dann aber auch nach dem Abkochen oder sterilisieren.

5. Milch für den Gebrauch vor Sauerwerden zu schützen. Man kocht die Milch rasch auf, gießt sie heiß in vorher erwärmte Soxlethflaschen, decke die Gummischeibe darauf, die sich gut ansaugen muß. In kaltes Wasser gestellt, bleibt sie tagelang unverändert.

6. Milch als Löschmittel bei Petroleumbränden. Wenn Petroleum in Brand gerät, was bei einem Petroleumofen oder einer schlechten Lampe zuweilen vorkommt, gießt man statt des Wassers, das den Brand vergrößert, Milch in die Flamme, die sofort ausgeht.

7. Schlagsahne zu Speisen. Man rechnet auf 1 l Sahne 20 g Zucker, und für Creme mit Schlagsahne 20 Blatt Gelatine auf 1 l Sahne.

Vorläufig ja bis zum Frieden nicht anzuwenden.

8. Milch darf nicht auf glühender Platte abgekocht werden, da sie sonst leicht überkocht oder anbrennt.

9. Abgekochte Milch bewahrt man in warmen Tagen und bei Gewittertemperatur am besten in Steintöpfen, die in Gefäße mit recht oft erneuertem kalten Wasser gesetzt werden.

10. Sauergewordene Milch kann man wieder brauchbar machen, wenn man pro Liter Milch 1 gestrichenen Teelöffel voll doppeltkohlensaures Natron hineinquirlt. Dies ist auch ein erprobtes Präservativ gegen das Sauerwerden der Milch überhaupt.

11. Das Anbrennen der Milch zu verhüten. Angebrannte Milch gehört zu den am häufigsten wiederkehrenden „kulinarischen Unfällen". Und doch ist es gar nicht so schwer, diese Unfälle zu vermeiden — allerdings: tadelloses Kochgeschirr und die nötige Aufmerksamkeit vorausgesetzt! Der eigentliche Urheber des Anbrennens ist das in der Milch enthaltene Eiweiß. Schon beim Erhitzen der Milch, also noch ehe diese zum Kochen kommt, scheidet die Flüssigkeit das Eiweiß nach oben und unten aus; nach oben in Gestalt kleiner Häutchen, nach unten, indem es infolge seiner Klebkraft sich in beinahe körniger Gestalt am Boden des Kochtopfes festsetzt. Begünstigt wird dieses Festsetzen, wenn sich Sprünge und Risse in der Emaille befinden, oder das Gefäß mangelhaft gereinigt ist. An solchen schadhaften Stellen setzt sich das Eiweiß besonders gern an. Ist aber erst etwas haften geblieben, so mehrt sich rasch der Ansatz und brennt schließlich an, und der abscheuliche Geschmack teilt sich der ganzen Milch mit. Je weniger fett sie ist, um so leichter brennt die Milch an; Magermilch ist daher dieser Fährlichkeit am ehesten ausgesetzt. Um nun ein Anbrennen der Milch zu verhüten, ist es nötig, daß man nur tadelloses und sorgfältig gereinigtes Geschirr zum Abkochen benutzt. Ist in einem Topfe bereits Milch einmal angebrannt, so genügt es nicht, den Topf, um ihn wieder gebrauchsfähig zu machen, einfach mit kochendem Wasser auszuwaschen, sondern eine gründliche Reinigung wird erst dadurch erzielt, daß man heißes Sodawasser längere Zeit in dem Gefäß stehen läßt. Bei erstmaliger Benutzung ganz neuen Kochgeschirrs empfiehlt es sich, Boden und Seitenwände mit einer Speckschwarte abzureiben, doch kann dieses Verfahren auch bei täglich gebrauchtem Geschirr angewandt werden. Die größte Sicherheit gegen das Anbrennen gewährt ein Kochtopf mit doppeltem Boden oder das Kochen der Milch im Wasserbad, das namentlich bei Verwendung von Aluminiumtöpfen als Kochgeschirr zu empfehlen ist.

12. Ranziggewordene Butter. Die ranzige Butter wird in kochendes Wasser gelegt, und, nachdem sie zergangen, sich geklärt hat und erkaltet ist, wieder abgenommen. Darauf wird die Butter mit Wasser, in welchem auf je $1^1/_8$ l 1 g Soda aufgelöst ist, durchgearbeitet und nach dem Auswaschen nochmals mit Wasser, welches durch etwas Essig angesäuert ist, ausgewaschen. Die Soda vertreibt den ranzigriechenden Käsestoff aus der Butter und neutralisiert die Butterfäure; der Essig dagegen neutralisiert die etwa zurückbleibende Soda. Die so völlig gereinigte Butter wird mit Milch durchgeknetet und hat dann einen reinen frischen Geschmack.

13. Butter frisch zu erhalten. Man bereitet eine Mischung aus zwei Teilen Kochsalz, 1 Teil Zucker und 1 Teil Salpeter und knetet 35 g dieser

Mischung auf 500 g Butter gut durch. Dann preßt man die Butter in einen Steintopf und bindet ihn mit Pergamentpapier zu. Man soll die Butter, ehe man sie anrührt, erst 4 Wochen stehen lassen.

14. Naturbutter und Margarine zu unterscheiden. Man bringe 1 Stück echte Naturbutter in einem Glase zum Schmelzen. Die über einem Bodensatz von Salz und Wasser entstehende flüssige Fettschicht wird dann klar und durchsichtig sein. Schmilzt man dagegen Margarine, so ist die flüssige Fettschicht milchig und undurchsichtig. Je nach dem Prozentsatz an Margarine muß daher die mit solcher vermischte Naturbutter eine mehr oder minder starke Trübung der geschmolzenen Masse zeigen. Außerdem wird beim Schmelzen von verfälschter Butter, eine empfindliche Nase schweren Beleidigungen ausgesetzt.

15. Die Reinheit der Butter erkennt man, wenn man 1 Teelöffel voll Butter in 4 Löffel voll heißer Milch schüttet. Reine Butter löst sich sogleich, fremde Fette nicht.

16. Butter wieder schmackhaft zu machen. Man wäscht die Butter zuerst in kaltem, klaren Wasser gut durch, wirft die Stücke in frische süße Milch, läßt sie darin 3 Stunden im Kühlen liegen, arbeitet sie gut durch, drückt sie recht trocken aus, salzt und formt sie.

17. Wasser aus weicher Butter in den Tropen zu entfernen, kann nur durch starkes Kneten mit dem Handballen geschehen. Über Nacht wickle man die Butterstücke in frische große geruchlose Blätter, wie Wegebreit oder Weißkraut.

18. Butter prüft man auf Verfälschung durch Aufstreichen auf eine heiße Pellkartoffel. Bei einem Zusatz von fremdem Fett wird ein starker Talggeschmack und -geruch sich bemerklich machen.

19. Butter leicht zu Sahne zu rühren. Wenn sehr harte Butter sich schlecht rühren läßt, streue man nur ein klein wenig Mehl dazwischen und sie wird sich sofort zu Sahne verarbeiten lassen.

20. Butter brennt viel leichter als alle Fette.

21. Mandelbutter oder Nußbutter statt reiner Butter zum Brotaufstrich. Dazu reibt man 500 g Nuß- oder Mandelkerne, weich abgezogen ganz fein und verrührt sie mit 700 g frischer Butter. Nach Belieben wird Salz oder Zucker nach Geschmack angefügt.

22. Käse vor Maden zu schützen gelingt dadurch, daß man mit kochendem Wasser gebrühten, feinpulverisierten Pfeffer nimmt und damit den Käse gut einreibt.

23. Das Reifen des Käses zu beschleunigen. Während man in der heißen Jahreszeit mit dem Käse seine liebe Not hat, weil er infolge zu schnellen Reifens sozusagen davonläuft, tritt mit Beginn der kühlen Zeit das gerade Gegenteil ein: der Käse will nicht reif werden, er bleibt weiß. Seine größte Schmackhaftigkeit erhält er aber erst durch die Reife, wenn diese einen bestimmten Grad erreicht hat. Wie weit diese Reife vorgeschritten sein soll, ist Geschmackssache, jedenfalls ist vor dem Genuß überreifen, d. h. faulen Käses zu warnen, da sich in solchem leicht das gefährliche Käsegift bildet;

außerdem ist er, wie auch ganz harter Käse, schwerer zu verdauen, als nur angereifter Käse. Am späten Abend genossen, kann Käsegenuß zu Verdauungsschwierigkeiten führen, am bekömmlichsten ist er, wenn er zum Frühstück als Zuspeise zum Brot genommen wird. Eine Beschleunigung des Reifens kann nun auf verschiedene Weise erzielt werden. Die einfachste ist wohl die, die Käse einzeln in Zeitungsmakulatur zu wickeln und an einem nicht zu kühlen Ort aufzubewahren. Je höher die Temperatur des Aufbewahrungsraumes ist, je schneller gehen die Käse in den Zustand der Reife über. Ein zweites Verfahren besteht darin, die Käse schichtweise in einen irdenen Topf zu legen, jede Schicht mit etwas Bier zu besprengen und außerdem jedesmal einen in Bier getränkten Leinwandlappen darüber zu breiten. Der Topf ist alsdann mit einem Holzdeckel oder Teller zu verschließen. Die so behandelten Käse, die sogenannten Bierkäse, zeichnen sich durch besondere Schärfe aus. Einen milderen Geschmack erzielt man, wenn man harte, weiße Käse einzeln mit vorher gebrühtem Haferstroh umwickelt und sie dann in einen irdenen Topf schichtet, der, wie oben angegeben, zu verschließen ist. — Will man die Käse vor Maden oder Milben bewahren, so empfiehlt es sich, zwischen die einzelnen Schichten frische oder getrocknete Stengel mit Blättern von Johanniskraut zu legen, was auch auf den Geschmack einen günstigen Einfluß ausübt. Schimmelbildung verhindert man, indem man die Käse vor dem Einlegen mit einem in Olivenöl getauchten Läppchen abreibt.

24. Fischbutter, die gebräunt werden muß, wird wesentlich schmackhafter, wenn man ihr einen ½ Teelöffel voll Zitronensaft beifügt.

25. Verbesserung von Butter und Käse. Früher mußte man alles, was mit Gärung zusammenhing, nach der gewöhnlichen Erfahrung behandeln und geduldig warten, was daraus werden würde, während man es heute in der Hand hat, die sogenannten Fermente, die als Erreger der Gärung zu betrachten sind, wie Bakterien in Reinkulturen zu züchten und nach Belieben zu verwenden, also eine Gärung einzuleiten, wann und wie man will. Alle Wandlungen der Milch, von der gewöhnlichen sauren Milch zum Kefir, Kumys, Yogurth usw., und dann zur Butter und zum Käse sind unter diesem Gesichtspunkt studiert worden, und man weiß jetzt, welche Fermente oder auch wirkliche Bakterien dazu mitwirken, diesen verschiedenen Stoffen ihre bestimmten Eigenschaften und hauptsächlich ihren Geschmack zu verleihen. Was zunächst die Butter betrifft, so hat sie bei der gewöhnlichen Bereitung den Fehler, zu leicht verderblich zu sein. Sie in diesem Punkt zu verbessern, wird die Sahne künstlich angesäuert, aber nur durch die Reinkultur von Fermenten, die eine ganz bestimmte Wirkung auf das Verhalten der Butter ausüben. Andrerseits ist es selbstverständlich wünschenswert, solche Kleinwesen der Butter fernzuhalten oder, wenn sie bereits vorhanden sind, zu vernichten. Zu diesem Zweck wird die Sahne zuvor durch Erhitzung pasteurisiert und dann schnell auf 30° abgekühlt, worauf die „Aussaat" des Ferments erst beginnt. Übrigens vertritt man jetzt den Standpunkt, daß die Scheidung von Sahne und Milch, wie sie sich von selbst vollzieht, vorteilhafter für die Butterbereitung ist, als wenn man den Vorgang durch eine Zentrifuge beschleunigt. Die benutzten Fermente bestehen in einer Mischung von Milchsäuremikroben. Bei der Käsebereitung ist die Mannigfaltigkeit der

Behandlung selbstverständlich der Vielheit der Käsesorten entsprechend. Bei jedem Käse sind andere Fermente und Kleinwesen tätig, um ihm seinen Geschmack und eine bestimmte Konsistenz, seine Veränderlichkeit oder Widerstandsfähigkeit zu verleihen. Die Fermente, die dabei mitspielen, sind nicht nur Bakterien oder Hefepilze, sondern auch echte Pilze. Unter diesen haben beispielsweise die Schimmelpilze von der bekannten Gattung Penicillium (auf deutsch Pinselschimmel) einen besonderen Rang. Ihren Namen haben diese Pilze von den pinselartigen Formen ihrer Fruchtträger. Die weiße Art des Penicillium ist das eigentümliche Ferment des Brie-Käses, das grüne Penicillium das des Roquefort und Gorgonzola. Durch die künstliche Zucht dieser Fermente ist der Meierei ein außerordentlich großes Feld eröffnet worden, innerhalb dessen sie mit großer Machtvollkommenheit herrschen kann.

26. Einkauf von Eiern. Das Durchschnittsgewicht eines großen Eies beträgt 75 g, eines mittelgroßen 60 g und eines kleinen 48 g. Hiernach wiegt 1 Schock = 60 Stück von den größeren Eiern 4500 g, von den mittelgroßen 3600 g und von den kleinen 2880 g. Der Gewichtsunterschied zwischen den größeren und kleinen Eiern beträgt daher 1620 g oder in der Stückzahl von kleinen Eiern ausgedrückt 33¾. Kauft also die Hausfrau 1 Schock großer Eier, so hat sie denselben Nutzen, als wenn sie 93¾ kleine Eier erstanden hätte. Der Unterschied der größeren und mittleren Eier beträgt 900 g, dieses Gewicht entspricht 15 Eiern mittlerer Größe, so daß 75 von diesen dasselbe Gewicht wie 1 Schock der größeren Sorte besitzen. Nimmt man den Preis für 1 Schock großer Eier zu 3 Mk. an, so würde 1 Schock der Mittelsorte, wenn dieselben nach Gewicht gekauft würden, nur 2,40 Mk., und das Schock kleine Eier nur 1,92 Mk. kosten. Das Wertvolle von den Eiern ist ihr Inhalt, also das Eiweiß und das Eigelb, während die Schalen, die zum größten Teile aus kohlensaurem Kalk bestehen, im Haushalte ein Plätzchen im Müllkasten finden. Berücksichtigt man noch diesen Umstand, so gestaltet sich das Verhältnis der mittleren und kleineren Eier zu den größeren noch ungünstiger. Die Schale eines Eies von 75 g wiegt nämlich durchschnittlich 7,4 g, 1 Schock dieser Sorte, das 4500 g wiegt, hat also 444 g Schalen. Die Schale eines Eies von 60 g wiegt 7,2 g und die eines von 48 g 6,9 g im Durchschnitt. Man kauft also im Schock großer Eier 4500 g Eiweiß und Eigelb, während wir um dieselbe Masse zu erhalten, 76¾ Eier der Mittelsorte oder 98¾ Eier der kleinen Sorte gebrauchen. Bei einem Preise von 3 Mk. für das Schock großer Eier wäre für das der Mittelsorte 2,34 Mk. und für die kleine Sorte 1,82 Mk. zu zahlen.

27. Unsaubere Eier lassen sich leicht mit einem in erwärmten Essig oder Zitronensaft getauchten Läppchen sauber abreiben.

28. Eiweiß rasch zu Schnee zu schlagen. Man stelle das Eiweiß recht kalt in Salzwasser oder gesalzenes Eis in Zugluft. 1 Tropfen Zitronensaft auf 3 Eiweiß beschleunigt die Schneebildung.

29. Rohe Eier von gekochten zu unterscheiden. Legt man ein rohes Ei auf den Tisch und dreht es um sich selbst herum, wird man gleich sehen, wie langsam es geht, wogegen ein gekochtes Ei im schnellen Tempo sich herumdreht. Auch heile und gesprungene Eier lassen sich sehr leicht erkennen. Heile Eier haben beim zarten Aneinanderklopfen einen festen, harten, gesprungene dagegen einen leichten, hohlen Klang.

30. Eier lange frisch zu erhalten. Man bringt die frischgelegten Eier in Kühlräume, in einer Temperatur von 1° Wärme; bei geringer Ventilation und einer sorgfältigen Verpackung in Holzkisten sollen sich die Eier dann 1 Jahr halten. Ebenso wenn man die frischen Eier mit Vaseline bestreicht, übertrocknen läßt und dann in einem kühlen Raum in Holzkisten aufbewahrt.

31. Verwendung von Eiweiß. Rohes Eiweiß mit etwas Weizenmehl vermengt ist ein guter Kitt für Glas- und Porzellansachen. — Auf eine Schnittwunde, nachdem dieselbe mit warmem Wasser gesäubert ist, etwas rohes Eiweiß daraufgetan, bildet dasselbe sofort eine Haut, schließt die Luft ab, und die Heilung der Wunde wird beschleunigt. — Mit oder ohne Zucker geschlagen und dann eingenommen, wirkt das Eiweiß bei Dysenterie, Entzündung des Magens und der Eingeweide besänftigend, heilend und auch ernährend.

32. Gehacktes Eiweiß zum Garnieren von Salaten und Mayonnaisen wird leicht blau, wenn es einige Stunden steht, durch Zusetzen einiger Tropfen Zitronensaft läßt es sich tadellos weiß erhalten.

33. Eiweiß. Abgesehen von allen Verwertungen bei Süßspeisen kennt man noch eine besondere Art der Anwendung: Man mache in einem engen Tiegel Wasser kochend, gebe Salz, Essig und 1 Stück Palmin oder Butter dazu und tue rasch die Weißeier hinein, die dann in zirka 4—5 Minuten gar sind, durch ein Haarsieb gegossen und grob gehackt werden. Durch Kartoffelsalat gemengt oder als Garnitur, haben die Weißeier auf diese Weise auch eine Verwertung, wo die süßen Eiweißspeisen nicht geliebt werden.

34. Färben der Ostereier. Rosenfarbig färbt man Eier durch Kochen in mit Alkermessaft oder Cochenille gefärbtem Wasser. Violett werden die Eier in einer Abkochung von Brasilholzspänen. Man binde Petersilie oder sonst zarte Blättchen auf die Eier, ehe man sie in die farbige Brühe legt und sie werden schön gemustert. Zwiebelschalen usw. ergibt gelbe bis braune Eier, je nach Masse der Schalen. Spinat färbt grün.

35. Aufbewahrung der Eier. Man bedient sich hierzu eines Marktnetzes aus starkem Bindfaden. Jedes aufzubewahrende Ei wird sauber in Zeitungspapier eingewickelt, und deren etwa 30—50 Stück in ein Netz getan, welches oben so zugebunden wird, daß die Eier fest aneinander liegen und nicht schütteln. Das Netz mit den Eiern wird an einem kühlen, frostfreien Ort oder in einem luftigen Keller aufgehängt und regelmäßig jede Woche umgekehrt, damit abwechselnd das obere und das untere Ende des Netzes nach unten zu hängen kommt. So behandelt, erhalten sich die Eier während des Winters frisch und schmackhaft.

36. Konservieren der Eier. Legt man frische Eier ½ Stunde lang in Salicylsäurelösung, so halten sie sich ausgezeichnet, ohne den Geschmack der Salicylsäure anzunehmen. Die Lösung bereitet man aus 2 l heißem Wasser und 10 g Salicylsäure. Sie wird selbstverständlich nur kalt angewendet, und die so präparierten Eier müssen auf Stellagen (Eierständern) vor Frost geschützt aufbewahrt werden. Die Konservierung in Kalkmilch. Sie gibt wirklich gute Resultate, hat aber den Fehler, daß die Eier leicht einen erdigen, alkalischen Geschmack annehmen, wodurch sie nur zu Back- und Koch-

zwecken zu verwenden sind. Die Konservierung in Kalkmilch wird folgendermaßen ausgeführt: Zunächst besprengt man nach und nach etwa 1 kg frisch gelöschten Kalk mit 1—2 l Wasser, wodurch er in Pulver zerfällt, das man mit 15—20 l Wasser zu Kalkmilch anrührt. Dann bringt man auf den Boden eines Topfes oder Fasses eine Schicht Sand, ordnet in diesem die Eier so, daß sie sich kaum berühren, und legt über die Eier weitere 15—20 Schichten, die das Faß bis $^5/_6$ füllen können. Schließlich gießt man die umgerührte Kalkmilch vorsichtig über die Eier, bis sie dieselben einige Zentimeter überragt, deckt das Gefäß zu und hebt es an frostfreiem Platz auf.

37. Eingelegte Eier. Man kann außer Früchten auch jedes andere Lebens- und Genußmittel „einmachen", d. h. gegen den verderblichen Einfluß des Sauerstoffs in der Luft schützen, und zwar durch festen Verschluß gegen die atmosphärische Luft. Luftdichter Verschluß ist aber schwerer zu sichern, als es scheint. Nur mit den Eiern, die schon eingeschlossen sind, ist es leicht: man braucht nur die Schale mit einem guten Lack zu überstreichen. Neuerdings hat man gefunden, daß Collodium sich am besten dazu eignet. Collodium besteht aus Schießbaumwolle in Äther aufgelöst, wie es die Photographen brauchen. Eier damit überstrichen werden sofort luft- und wasserdicht, da das Collodium alle Poren der Schale ausfüllt und schnell zu einem undurchdringlichen Häutchen trocknet. Im Großen würde diese Art des Einmachens wohl zu kostspielig werden, aber für Privatgebrauch gibt es kaum etwas Einfacheres und Sicheres. Die Eier müssen vor dem Verbrauch sorgfältig abgewaschen werden.

38. Nochmals Eiweißverwendung. Abgeklärtes Eiweiß, das man zu Süßspeisen nicht verwenden will, kann man zu Schnee schlagen und auf kochendem Wasser steif machen, um es zu Garnituren kleingehackt zu benutzen. Auf Wasser wird das Weiße nicht so steif und leicht grau. Man nehme ein wenig Palmin, lasse es in der Setzeierpfanne, die kleine Vertiefungen hat, ankochen, lege in jede Vertiefung einen Eßlöffel voll von dem Eierschnee, darin wird er tadellos steif, außerdem kann man ihn tagelang, wenigstens in der kälteren Jahreszeit, aufheben und immer portionsweise verbrauchen. Ausgezeichnet schmeckt dieser gebackene Schnee zu Spinat und zu Käsebrötchen, die damit sehr nett verziert werden können. Statt der Spiegeleier zum Spinat umlege man ihn mit dem frischgebackenen Schnee der übriggebliebenen Eiweiße. Man kann seinen Küchenzettel ja so einrichten, daß die Verwendungen zusammentreffen. Auch ist Eiweiß nicht nur für die Küche wertvoll, sondern man kann es oft zum Ankleben von Zetteln und Etiketten benutzen. Eiweiß und weißer Käse, Quark, zusammengerührt ist ein vortrefflicher Kitt für Porzellan- und Steingutsachen. Zum Klären von Gelees und Aspik ist Eiweiß ebenfalls unentbehrlich, auch für die Klärung von Obstweinen und Likören. Eiweiß ist ferner ganz ausgezeichnet zum Einlauf in Suppen zu benutzen, man verquirlt es mit Mehl, Milch und etwas Salz und macht daraus den Klümperteig in Milchsuppen, den man auf gut berlinisch „Kleckerklieben" nennt.

39. Harte Dotter klar zu rühren. Um bei der Saucenbereitung mit Essig, Zitronensaft und Öl ganz klar rühren zu können, empfiehlt es sich, erst das Eigelb, dann den Saft oder Essig rasch durcheinanderzurühren und das

Öl zuletzt daranzugeben, da sich das im andern Falle nicht gut rühren läßt, sondern am Löffel hängt und klümpert.

40. Verlorne oder pochierte Eier halten besser zusammen, wenn man unter das Wasser oder die Bouillon, in der sie gemacht werden sollen, ein Weinglas voll guten französischen Essigs gießt.

41. Eier aufzubewahren. Man tauche die aufzubewahrenden Eier (am besten eignen sich die April- und August-Eier hierfür) einen Augenblick in kochendes Fett (man kann hierzu billigen Talg nehmen) und bewahre sie dann in Kistchen verpackt auf. Eier, welche man auf diese einfache Weise behandelt, halten sich vorzüglich, schmecken gekocht wie frisch gelegte Eier und lassen sich zu allem wie frische Eier verwenden.

42. Gerinnen des Eiweiß beim Schneeschlagen wird verhütet, wenn die Hände, die die Eier aufschlagen, nicht fettig sind. Fett verhütet die Schneebildung, desgleichen Eigelb, das mit hineinläuft. Das Tempo des Schlagens muß ruhig und gleichmäßig sein.

43. Neue Art, Eier zu konservieren, wird seit einiger Zeit mit Erfolg angewandt. Die frischen Eier werden zunächst sauber gewaschen und dann 5—6 Sekunden lang in stark kochendes Wasser getaucht. Das läßt sich am leichtesten so ausführen, daß man eine größere Anzahl der gereinigten Eier in einen Durchschlag oder ein Sieb legt und mit diesem in das kochende Wasser untertaucht. Durch das Eintauchen der Eier auf die kurze Zeit von 5—6 Sekunden wird nur die Eierschale und die daranliegende äußerste Eiweißschicht erhitzt, wodurch letztere undurchdringlich für die Außenluft wird und das Eindringen fäulniserregender Bakterien verhindert. Die Eier werden in Häcksel oder Torfstreu verpackt und an frostfreiem Orte aufgehoben.

44. Eierschalen zu verwenden. Daß die zerkleinerten Eierschalen den Hühnern zum Fressen vorgeworfen werden, um ihnen den nötigen Kalk wieder zuzuführen, und daß sie ein Düngemittel sind, dürfte bekannt sein. Weniger aber, daß man zerstoßene Eierschalen, in einen Beutel gebunden, mit in der Wäsche kochen läßt, um die Weiße derselben zu erhöhen. Ferner benutzt man sie zum Reinigen von Bier- und Weinflaschen; sie ersetzen dann das durchaus nicht empfehlenswerte Flaschenschrot, das seines Bleigehaltes wegen gesundheitsschädlich werden kann. Endlich dienen die Eierschalen zum Scheuern von Töpfen, besonders solcher, in denen sich Speisen festgesetzt haben. Eimer, Ausguß und Klosetts erhalten durch das Ausscheuern mit Eierschalen eine größere Weiße. Man hebt daher die Eierschalen vorteilhaft zur Benutzung in alten Konservenbüchsen auf.

45. Dumpfige Eier zu verbessern. Selbst wenn sie in hohem Grade dumpfig sind, lassen sie sich wieder schmackhaft machen. — Man läßt sie ein paar Tage hintereinander nur fünf bis sechs Minuten in einer Schüssel mit Wasser liegen, das man durch übermangansaures Kali ziemlich dunkel gefärbt hat, spült sie in klarem Wasser nach und trocknet sie ab, wonach man sie in einem Korbe oder in einer Schüssel an das offene Fenster, am besten in die Sonne, stellt. Sie dürfen aber nicht übereinander, sondern nur nebeneinander liegen, damit die Luft recht an sie herandringen kann, auch müssen sie tagsüber wiederholt umgedreht werden. Nach acht Tagen sind sie wieder wie völlig frische Eier zu verwenden.

46. Einkauf von Eiern. Die in der Küche schaltende und waltende Hausfrau wird wohl stets beim Einkaufe von Hühnereiern darauf achten, recht große zu erhalten, da sie bei der Verwendung zu Speisen usw. gewinnbringender sind als kleine. Auch ein Blick in irgend ein Kochbuch lehrt uns, daß die Größe der Eier in den Vorschriften eine hervorragende Rolle spielt, sonst würde man nicht lesen: „Nimm 3 oder 4, oder gar 3 bis 5 Eier" usw.

47. Schweizerkäse wird leicht trocken. Man wickle ihn also in reines weißes Papier und dann in ein reines in Bier oder Weißwein getauchtes Tuch. Man erneuere die Feuchtigkeit des Tuches täglich 2—3 mal.

48. Ranzige Kaffeebohnen. In rohem Zustande kann man gute und schlechte Kaffeebohnen schlecht sortieren. Ranzige Bohnen bleiben aber beim Rösten hell und sind nun leicht auszulesen.

49. Um gebranntem Kaffee das Aroma zu bewahren, füllt man ihn rasch in gereinigte und ausgetrocknete Flaschen, verschließt sie gut und stellt sie an einen trockenen Ort. Man schüttet davon immer soviel in die Kaffeedose, als man etwa für 3 Tage braucht. So aufbewahrter Kaffee behält sein Aroma bis zur letzten Bohne, was besonders für jene Hausfrauen wichtig ist, welche gezwungen sind, ihren Kaffeebedarf gleich für einen oder auch mehrere Monate zu decken. Das Einfüllen wird besonders von Kindern gerne besorgt.

50. Zehn Gebote vom Kaffeekochen.

1. Gebot: Nimm nur ganz reines, frisch vom Brunnen oder der Quelle geholtes Wasser zum Kaffee.

2. Gebot: Benutze stets nur den besten Kaffee, da der billige, geringe immer schlecht schmeckt, und wenn du noch so viel davon nimmst.

3. Gebot: Röste oder kaufe von diesem Kaffee nie einen großen Vorrat, da er stets frisch geröstet verkauft werden soll.

4. Gebot: Mahle diesen Kaffee nicht gröblich, sondern mehlfein.

5. Gebot: Bereite das Getränk durch einen Aufguß von kochendem Wasser, lasse also das Kaffeemehl nicht mitkochen, sondern brühe es bloß an.

6. Gebot: Benutze nur bestes Filtrierpapier zum Anbrühen und einen Porzellantrichter.

7. Gebot: Gieße das kochende Wasser nie auf einmal, sondern nur in kleinen Portionen und Zwischenzeiten auf den Kaffee.

8. Gebot: Sorge dafür, daß während des Aufgießens der Kaffee so wenig wie möglich aufgedeckt bleibt.

9. Gebot: Trinke den so bereiteten Kaffee frisch!

10. Gebot: Sollte das Getränk längere Zeit warm erhalten werden müssen, so stelle es in einem gut schließenden Krug oder Topf in ein größeres Gefäß mit heißem Wasser, nie allein für sich auf die heiße Herdplatte, und — dies ist besonders wichtig — lasse den fertigen Kaffee nicht noch einmal beim Wärmen zum Kochen kommen.

51. Ursachen der Krankheiten beim Wein. Der Wein ist leicht Veränderungen unterworfen, welche sein allmähliches Verderben über kurz oder lang herbeiführen. Diese Veränderungen und Zersetzung der Weine werden mit dem Namen: Krankheiten des Weines bezeichnet. Es ist

nachgewiesen, daß die meisten Krankheiten des Weines durch mikroskopische Pflanzenorganismen und Bakterien hervorgerufen werden, deren Keime (Sporen) aus der Luft in den Wein gelangen können und unter günstigen Umständen sich hier weiter entwickeln und vermehren. Das Kahmigwerden, das Schalwerden oder Abstehen, der Essigstich, das Lang- oder Zähewerden und das Bitterwerden, der Milchsäurestich der Weine wird durch solche eigentümliche mikroskopische Pilz- oder Schimmelorganismen und Bakterien bewirkt; alle diese Pflanzenorganismen gehören ebenso wie die Hefepilze in die Reihe der sogenannten Fermente, welche Pflanzenorganismen sind, und die Fähigkeit besitzen, chemische Veränderungen an organischen Stoffen und Flüssigkeiten hervorzurufen. Diese Pilzorganismen entstehen aus Keimen oder Sporen, welche überall in der Luft schwebend vorkommen, und wenn der Luft ungehinderter Zutritt zum Weine ermöglicht ist, in diesen gelangen. Also ist das sorgfältige Auffüllen und Verspunden der Weinfässer ungemein wichtig. Wenn auch durch die Poren des Faßholzes noch Luft eindringen kann, so wird sie doch in den ungemein feinen Poren filtriert, und die Pilzsporen können nicht mit hineingelangen. Auch wenn man, wie schon angegeben, durchbohrte Spunde verwendet, deren Durchbohrung mit Baumwolle ausgestopft ist, so findet zwar die Luft Einlaß, aber Schimmel und Pilzsporen bleiben zurück. Diese Pilzorganismen, welche die Weinkrankheiten bedingen, werden durch verschiedene Substanzen zerstört oder getötet. Der wichtigste dieser Stoffe ist der Alkohol; es sind daher alkoholarme Weine, die unter 8 Volumprozente Alkohol enthalten, besonders leicht dem Erkranken ausgesetzt. Sehr alkoholreiche und starke Weine erkranken selten oder nie, da sich in ihnen diese Pilzorganismen nicht mehr fortentwickeln können. Ferner zerstört die Fermentpilze die schwefelige Säure, welche sich beim Verbrennen des Schwefels bildet; ebenso werden auch durch Erhitzen bis auf + 60° C, wie dies beim Pasteurisieren der Fall ist, diese Fermentorganismen getötet. Es kommen aber auch noch andere Veränderungen des Weines vor, welche nicht durch die Einwirkung von Pilzen bewirkt werden, z. B. die Veränderungen der Farbe und das Auftreten eines fremden Geruches und Geschmackes, wie z. B. das Böckern, der Faß- und Büttengeschmack. Auch das Trübwerden wird oft nicht durch eine Nachgährung, sondern durch Ausscheidung von festen Stoffen hervorgerufen. Das beste Schutzmittel, um das Krankwerden des Weines zu verhüten, ist jedoch eine rationelle und sorgfältige Weinbereitung und Kellerwirtschaft, die peinlichste Reinlichkeit bei allen Manipulationen und allen in Anwendung kommenden Geräten und Gefäßen, sowie ein genügender Alkoholgehalt des Weines. Das Erkranken der Weine wird in den meisten Fällen nur durch Nachlässigkeit bei der Bereitung und der weiteren Pflege verursacht. Das Kahmigwerden der Weine ist eine Krankheit, welche besonders alkoholarme Weine befällt, wenn die Luft auf die Oberfläche derselben ungehindert einwirken kann. Bei Weinen, welche aus Fässern ausgeschänkt werden, d. h. welche in Zapfen laufen und wo ein Auffüllen ausgeschlossen ist, verhinderte man bisher die Bildung von Kahm dadurch, daß man über die Weine einen schwachen Schwefeleinschlag gibt; da jedoch beim wiederholten Ablassen von Wein aus dem Fasse immer Luft hineingelangt, so muß man das

Schwefeln oft wiederholen. Solche Weine jedoch, besonders wenn sie stark geschwefelt werden, erzeugen immer beim Genusse Kopfweh, welches man meistens einem Weingeistzusatz zuzuschreiben geneigt ist, obwohl nur das starke und wiederholte Schwefeln des Schank- und Zapfenweines die Schuld trägt. Dadurch, daß man die Weine unter leichtem Kohlensäuredruck zum Ausschank bringt, kann das sonst notwendige starke Überschwefeln bei Schankweinen sehr leicht vermieden werden. Das Sauerwerden der Weine oder der Stich wird durch die Essigbakterien oder das Essigferment bewirkt. Dieser Essigpilz bildet sich besonders bei höherer Temperatur und in allen alkoholarmen Weinen. Das Essigsäureferment zerlegt den Alkohol in Essigsäure und Kohlensäure bei hinreichendem Luftzutritt, denn zur Bildung von Essigsäure ist der Sauerstoff der Luft unbedingt notwendig. Essigsäure bildet sich besonders auch bei der offenen Gärung des Mostes auf den Trestern, wenn der sich dabei bildende Hut nicht immer wieder untergetaucht wird; ebenso wird das Sauerwerden der Weine veranlaßt, wenn Fässer oder andere Gefäße, mit welchen der Wein in Berührung kommt, infolge vernachlässigter Reinigung essigsauer sind. Das Essigsauerwerden des Weines kann man leicht schon im Anfange erkennen, wenn man beim Spundloch des Fasses riecht, da die Essigsäure durch ihren stechenden sauren Geruch gleich auffällt und auch beim Kosten der saure scharfe Geschmack nicht zu verkennen ist. Der Essigstich bildet sich zuerst immer in den oberen Schichten des Weines und schreitet rasch nach unten vorwärts. Merkt man daher nur ein Spur von einem Stich im Weine, so läßt man den Wein durch die Pipe ab und füllt ihn in ein geschwefeltes Faß. Das Essigsäureferment wird durch das Erhitzen zerstört und jede weitere Bildung von Essigsäure verhindert. Beim längeren Lagern des Weines verbindet sich die wenige vorhandene Essigsäure mit dem Alkohol und bildet Essigäther, welcher das Bukett des Weines erhöht. Geringere Weine, wenn man die Säure etwas abgestumpft hat, sollen möglichst schnell verbraucht werden. Ist aber die Bildung von Essigsäure weit vorgeschritten, so taugen solche Weine nur zur Essig-Fabrikation. Das Zähe- oder Langwerden, auch Schwerwerden ist ein Krankheit, welcher nur gerbsäurearme Weißweine von geringem Alkoholgehalte ausgesetzt sind. Das Zähewerden tritt besonders während der Nachgährung auf. Es wird hierbei der Wein schleimig, dickflüssig wie Öl; bei Beginn der Krankheit verhält sich der Wein noch ziemlich wie ein gesunder, wenn man ihn aus einem Weinglase in kleinen Portionen ausgießt oder tröpfelt, nur bricht er in mehr langen und größeren Tropfen ab, später jedoch wird er immer zäher, er bildet beim langsamen Ausgießen nicht mehr Tropfen, sondern einen Faden, so wie dickflüssiges Öl oder Leimsamenschleim; nimmt die Krankheit noch mehr überhand, so wird der Wein zuletzt so dickflüssig, schleimig und zähe wie Hühnereiweiß, so daß man ihn kaum aus einer Flasche auszuleeren vermag. Der Wein ist hierbei manchmal wolkig, er kann auch dabei fast klar sein. Bei kräftigen, an Alkohol und Weinsäure reichen Weinen behebt sich das Lang- oder Zähewerden oft von selbst, ohne alle weitere Beihilfe, sonst kann gleich bei Beginn der Krankheit auf verschiedene Weise Einhalt getan werden. Ist die Krankheit schon mehr vorgeschritten, so muß man den Wein durch eine Brause abziehen, ihm jedoch pro Hektoliter 10 g Gerbsäure zusetzen. Manche Traubensorten sind besonders

geneigt zum Zähewerden. Vorzüglich solche, deren Trauben bei hohem Zuckergehalt wenig Säure enthalten, wie z. B. der grüne Sylvaner und der rote Veltliner; ebenso ist Wein einem leichteren Zähewerden unterworfen, bei dessen Bereitung die Maische sogleich ausgepreßt wurde und nicht erst einen oder zwei Tage vor dem Pressen stehen blieb. Auch genügender Alkoholgehalt schützt vor dem Zähewerden; Weine, welche über elf Volumprozente Alkohol enthalten, werden nicht mehr so leicht zähe. Das Bitterwerden ist eine Krankheit, welcher nur Rotweine unterworfen sind und die besonders bei manchen französischen Rotweinen vorkommt. Bitterwerden der Rotweine wird durch einen eigenen Fermentpilz bewirkt. Als wirksames Mittel gegen das Bitterwerden der Weine wird empfohlen, sie auf frische, nicht zu stark ausgepreßte Weintrester von schwarzen Trauben zu gießen und mit diesen Trestern nochmals vergären zu lassen. Hat aber einmal das Bitterwerden überhand genommen, so ist der Wein nur zum Branntweinbrennen zu verwenden, weil selbst der daraus erzeugte Essig den bitteren Geschmack behält. Das Schwarzwerden des Weines, der sogenannte schwarze Bruch, entsteht durch Einwirkung der Gerbsäure, wenn Eisen im Weine enthalten ist. Gewöhnlich wird der schwarz gewordene Wein, wenn man ihn liegen läßt, nach einiger Zeit von selbst wieder hell, ohne daß seine Qualität merkbar gelitten hätte. Will man aber rasch Abhilfe schaffen, so gibt man dem Weine eine Schönung mit Hausenblase oder Gelatine, wodurch er wieder seine ursprüngliche Farbe erhält. Rotweine verlieren, wenn sie schwarz geworden und von selbst wieder hell werden, ihre Farbe. Bei Weißweinen kommt es manchmal vor, besonders wenn sie wenig Säure haben, daß sie im Verlaufe der Nachgärung, wenn sie der Luft ausgesetzt werden, ihre Farbe verändern, sie werden dabei bräunlich und fuchsig. Diese Veränderung wird meistens bewirkt durch Extraktivstoffe von faulen oder eingetrockneten Beeren und Einwirkung des Sauerstoffes der Luft auf den Wein, wodurch diese Stoffe in humusartige Körper überführt werden. Dieser braune humusähnliche Stoff setzt sich allmählich ab, wodurch der Wein wieder hell werden kann. Bei sehr sauren Weinen tritt das Braun- oder Rotwerden nicht auf. Die besten Mittel, um braungewordene Weine wieder gut zu machen, sind: Ablassen in ein gut geschwefeltes Faß; Hinzufüllen von etwas frischer und gesunder Weinhefe und Aufrühren damit, um eine nochmalige Gärung des Weines einzuleiten; oder eine Schönung mit Eiweiß, wodurch der braune Farbstoff aus dem Weine entfernt wird. Das Trübwerden der Weine kann durch verschiedene Ursachen bewirkt werden: entweder durch eintretende Gärung oder dadurch, daß sich durch Einwirkung von Luft verschiedene Stoffe unlöslich ausscheiden; oder wenn zwei verschiedene Weine miteinander verschnitten werden, oder wenn Wein alkoholisiert wird. Es kann aber auch durch Kälte ein Trübwerden des Weines bewirkt werden, weil sich bei niederer Temperatur immer Weinstein unlöslich ausscheiden wird. Bei all diesen Ursachen kann der Wein wieder klar werden, wenn man ihn entweder, wenn eine Nachgärung Schuld an der Trübung ist, einer höheren Temperatur aussetzt, und ihn vollständig vergären läßt, oder wenn man ihn einige Zeit ruhig lagern läßt, damit sich die trübenden Teile absetzen können, und nur zuletzt höchstens noch eine

Schönung gibt. Das Verblassen der Farbe des Rotweines kann herbeigeführt werden, wenn durch zu langes Vergären auf den Trestern, besonders wenn die Traubenkämme nicht entfernt wurden, die Weine zu viel Gerbstoffe enthalten, durch welchen ein Teil des Farbstoffes unlöslich und ausgeschieden wird. Ebenso wird oft bei zu geringem Säuregehalt ein Teil des Farbstoffes unlöslich, hier kann dann durch Weinsäurezusatz wieder abgeholfen werden. Auch kann ein Verblassen der Rotweine herbeigeführt werden, wenn sich im Weine durch faule Beeren und schlechte und morsche Dauben der Gärgefäße während der Gärung des Mostes unter Einwirkung der Luft torf- und humusartige Stoffe gebildet haben, welche auf den Wein entfärbend wirken; hier hilft nur Vermeidung aller der diese Übel bedingenden und hervorrufenden Ursachen. Bei einer rationellen Bereitung und Pflege der Weine wird man fast nie in die Lage kommen, solche Weine behandeln zu müssen.

52. Milchfehler und Milchfälschung. Milch ist ein Nahrungsmittel, das, zurzeit wenigstens, durch kein Surrogat ersetzt werden kann. Damit die Milch ihren Zweck möglichst unbeeinträchtigt erfülle, ist vor allem nötig, daß sie frei von Fehlern und Fälschungen sei.

Zu den Fehlern rechnet man:

1. Die blaue Milch. Sie ist auf einen Mikroorganismus, den Bacillus cyanogenus, zurückzuführen. Er pflegt nur dort ein Feld für seine Tätigkeit zu finden, wo es an zureichender Sauberkeit mangelt. Die betreffende Bakterie schmarotzte auch nicht etwa bereits in der Milch, während sie noch im Euter war, sondern fand erst später zu ihr Zutritt; und zwar haftete sie entweder an den Gefäßen, oder der gesamte Raum war womöglich von ihr erfüllt. Die blaue Färbung zeigt sich übrigens immer erst, nachdem die Milch knappe Zeit gestanden. Zugleich offenbart solche Milch Neigung zum Sauerwerden. Das einzige Abwehrmittel besteht im rücksichtslosesten Vernichtungskampf wider jenen Schädling. Zuerst müssen die Räume, in denen die Milch aufbewahrt wird, auf das gründlichste desinfiziert und in der Folge stets peinlichst sauber gehalten werden. Man weiße die Wände und Decke mit Kalkmilch; die Gefäße sind mit kochender Sodalauge zu behandeln und darauf Schwefeldämpfen auszusetzen. Ferner ist dafür Sorge zu tragen, daß in den Räumen stets gute Luft herrsche; sonst war alle Mühe umsonst, und die Milch ist über kurz oder lang doch wieder entweder von einer blauen Decke überzogen oder zeigt mindestens vereinzelt blaue Flecke.

2. Die gelbe Milch wird verursacht durch den Bacillus synxanthus. Abwehrmittel wie bei der blauen Milch.

3. Die rote Milch ist auf den Bacillus prodigiosus zurückzuführen. Seine schädliche Tätigkeit macht sich insofern bemerkbar, als die Milch einen unangenehmen Beigeschmack annimmt. Zugleich zeigt sie Neigung, sich zu zersetzen, und der Geruch, den sie ausströmt, ähnelt dem, der von Heringslake ausgeht. Verhaltungsmaßregeln wie bei der blauen Milch. Unter Umständen jedoch kann die rote Färbung auch von Futterstoffen, welche die Kuh zu sich genommen, herrühren. In diesem Falle ist die Milch als nicht mit

einem Fehler behaftet anzusehen und darf weiter als Genußmittel in Betracht kommen.

4. Die wässerige Milch ist ein fehlerhafter Zustand, der nicht von außen her in die Milch getragen ward, sondern auf die Kuh zurückzuführen ist. Der Gründe für sein Vorhandensein kann es mehrere geben. Entweder war das Futter knapp oder schlecht, oder es liegen gesundheitliche Störungen vor. Schließlich gibt es auch Kühe, die jahraus, jahrein wässerige Milch liefern; in diesem Falle gibt es kein Mittel, des Übelstandes Herr zu werden.

5. Die sandige Milch ist auf die Fütterungsstoffe zurückzuführen. Sobald diese nämlich in hohem Grade kalkreich sind, sondern sich von ihnen kleine Kristalle ab, die sich als sogenannte Milchsteine in den Strichkanälen festsetzen. Zuweilen werden sie dadurch so verstopft, daß sie sich überhaupt nicht mehr melken lassen. Sobald also die Milch sandig wird, muß ein Wechsel im Futter vorgenommen werden.

6. Die blutige Milch wird verursacht durch Verletzungen im Euter oder durch gewisse Futterpflanzen, die scharf oder sogar giftig sind. Solche Pflanzen sind vor allem Herbstzeitlose, Nachtschatten, Schierling, Schachtelhalm, Wolfsmilch, Nieswurz sowie die Hahnenfußarten. Sind solche Futterpflanzen Ursache des Fehlers, so verabreiche man der Kuh sofort lauwärme Tränke, bestehend aus Leinsamen oder Kleie. Des weiteren soll der Arzt herbeigezogen werden. Jedenfalls ist das Euter so lange zu melken, wie es überhaupt Milch gibt. Vermag man dies nicht mit den Fingern zustande zu bringen, so soll man sich der sogenannten Melkröhren bedienen. Rührt der Fehler von einer durch mechanische Einwirkung entstandenen Wunde oder Entzündung im Euter her, so pflegen sich Bähungen von warmem Kamillenaufguß zu bewähren. Auch Prießnitzsche Umschläge verschaffen Linderung und Heilung. Die blutige Färbung kann auch ihre Ursache darin haben, daß im Euter irgendein winziges Blutgefäß seinen Inhalt der Milch mitgeteilt hat. Solch kleine Wunde heilt meistens schnell, wenn in den betreffenden Strich eine schwache Alaunlösung — etwa 10 g Alaun gerechnet auf 1 l Wasser — gespritzt wurde.

7. Die fadenziehende Milch ist wohl bereits im Euter der Kuh krank, obschon man den Fehler erst erkennt, wenn man den Rahm abschöpft. Er bildet dünne Fäden, die sich in die Länge ziehen. Die Absonderung des Rahms erweist sich überdies als sehr spärlich; der Geschmack ist unangenehm und fade. Läßt man den Rahm stehen, so zersetzt er sich sehr rasch. Auch läßt er sich nur schwer oder überhaupt nicht buttern. Als Ursachen kommen verdorbenes Futter und Bakterien in Betracht. Abhilfe hat man in vielen Fällen erzielt durch Eingeben von Fenchel- oder Anissamenpulver.

8. Die klümprige Milch sieht in frischem Zustande bereits so aus wie dicke Milch. Die Ursache ist in gesundheitlichen Störungen der Kuh zu suchen; ferner in Verfehlungen wider die Sauberkeit der Milchgefäße oder des Raumes überhaupt, in dem die Milch aufbewahrt wird. Im ersteren Falle ziehe man einen Arzt zu Rate; im letzteren kommen die schon vorhin angeführten Säuberungsmaßregeln in Betracht.

9. Die bittere Milch kann gleichfalls ihren Grund in nicht zureichender Reinlichkeit haben, oder die Kuh erhielt verdorbenes Futter. Schließlich aber kann der Fehler auch auf bestimmte, nicht zuträgliche Futtermittel zurückzuführen sein; dahin rechnet man beispielsweise Wermut, Hellebrus und die verschiedenen Farren; ja sogar Rapskuchen und Haferstroh. Der Übelstand schwindet, sobald die Ursache beseitigt wird.

10. Die seifige Milch macht sich, wie das schon in der Bezeichnung angedeutet ist, beim Genuß bemerkbar: die Milch schmeckt laugig-seifig. Äußerlich erkennt man den Zustand daran, daß die Milch nicht gerinnt, sondern einen schleimartigen Bodensatz ausscheidet. Der Rahm, wenn man ihn buttern will, schäumt auffällig. Untersuchungen ergaben, daß der Fehler auf einen Mikroorganismus, Bacterium sapolacticum, zurückzuführen ist, der erst bei verhältnismäßig hoher Siedetemperatur abstirbt. Milch, die derart fehlerhaft ist, muß also, wenn man sie im Haushalt verwerten will, etwa 5 Minuten lang bei einer Hitze von 60° kochen.

11. Die erstickte Milch bildet sich, wenn Milch sofort, nachdem sie dem Euter entflossen und daher noch warm ist, in ein fest zugedecktes Gefäß kommt, anstatt vorher abgekühlt zu sein. Sie nimmt dann einen Geschmack an, der an Schimmel gemahnt; solche Milch hält sich überdies auch nicht.

Milchfälschungen beruhen in der Hauptsache auf Zusatz von Wasser. Der Laie kann sie mit ziemlicher Sicherheit feststellen, wenn er folgende aus der Praxis gewonnene Winke sich merkt. 1. Man bringe einen Tropfen der fraglichen Milch auf den Daumennagel. Zerfließt der Tropfen, so ist die Milch verwässert; behält er jedoch seine gewölbte Form, so ist die Milch nicht verdünnt. 2. Eine saubere, rostfreie Stricknadel ist senkrecht in die Milch einzuführen und langsam wieder herauszuziehen. In dem Maße nun, wie an der Nadel die Flüssigkeit haften bleibt oder nicht, ist diese ungemischt oder verwässert. 3. Man stelle hinter ein mit Milch gefülltes Glas ein Licht. Ist die Milch unverfälscht, so vermag man die Flamme nicht zu sehen; erkennt man sie, so ist der Milch Wasser zugemischt.

53. Milch frisch zu erhalten. Es ist nötig, anstatt der gewöhnlichen Kinderflaschen Soxhletflaschen mit Gummischeiben zu benutzen. Man läßt die Milch, je nach Vorschrift des Arztes, einige Minuten kochen. Nachdem sie vom Feuer genommen ist, wird sie sogleich in die gut gespülten Flaschen gefüllt. Damit ein Zerspringen verhütet wird, lasse man die Flaschen fest stehen und fülle ein, ohne sie in die Hand zu nehmen. Zum Erwärmen des Glases gieße man erst etwas Milch hinein, dann folgt schnell die übrige. Nun müssen sofort die Gummiplatten darauf, damit sie von der heißen Milch angezogen werden. Die Milch ist nun luftdicht verschlossen und hält sich am kühlen Ort oder in Wasser gestellt bis zum folgenden Morgen.

54. Das Alter der Gänse zu erkennen. Am äußersten Rande jedes Gänseflügels, dicht bei den längsten Schwanzfedern, befinden sich 2 kleine, schmale, spitze und harte Federn, welche besonders festsitzen, und von welcher eine etwas größer ist. An dieser größeren zeigt sich, wenn die Gans das erste Lebensjahr zurückgelegt hat, eine kleine Rinne, welche aussieht, als ob mit einer Feile in den Federkiel querüber eingeschnitten worden wäre. Nach Ablauf eines zweiten Jahres bildet sich eine zweite Rinne und so fort; nach

jedem weiteren Jahr ist eine weitere Rinne bemerkbar. Dies ist ein sicheres Zeichen, das Alter einer Gans zu erkennen, die bekanntlich nur im ersten Lebensjahre, also wenn die bezeichnete kleine Feder noch keine Rinne hat, ein guter, feinschmeckender Braten ist.

55. Altes Geflügel, besonders Truthühner zu bereiten. Die Truthenne wird in starke Speckscheiben geschlagen, welche man vorher mit Pfeffer, Salz, Thymian, gehackten Zwiebeln gewürzt hat; sie wird in entsprechender Weise aufgebogen und in einen geeigneten Topf gegeben, dessen Boden man mit Speckscheiben belegte. Man gibt einen halben Kalbsfuß, Speckschwarte, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Karotten, Gewürznelken, Thymian, Lorbeer, Petersilie, nach Geschmack auch etwas Knoblauch, hinzu, gießt 3 Eßlöffel Fleischbrühe, welche durch eine Auflösung von Liebigschem Fleischextrakt in Wasser am einfachsten herzustellen ist, 2 Eßlöffel guten Branntwein und 1 Glas Weißwein daran, deckt den Topf sorgfältig zu und setzt ihn über langsames Feuer. Ist die Truthenne halbgar, so muß sie gewendet werden; zum vollen Garwerden sind etwa 5 Stunden erforderlich. Die Henne wird auf einer Schüssel angerichtet und mit den Zutaten umlegt. Man kann sie auch füllen mit einem Füllsel aus gerösteten Kastanien — welche beim Rösten keine Farbe angenommen haben dürfen — und Wurstfleisch zu gleichen Teilen; das Fleisch wird mit Pfeffer, Salz und fein gehackten Schalotten gewürzt.

56. Vom Braten und Schmoren. Zum Braten wählt man das Filet vom Rind, das Filet vom Schwein, die Keule vom Kalb, das Frikandeau, und außer dem Filet vom Rind das Roastbeefstück. Zum Schmoren nimmt man vom Rind alles feste Fleisch aus dem Binnerspalt, der Keule, auch das Rippenstück oder die Schultern. Schweinefleisch, mager und durchwachsen, wird nicht geschmort. Vom Kalbfleisch nimmt man das Stück zwischen Hals und Rücken, das sogenannte Nickstück oder die kleinen Stücke neben den Rippen. Vom Schwein schmort man meist Rippenstück, kleine Teile mageres, etwas durchwachsenes Seitenstück, Fehlrippe und Bauchstücke.

Der Unterschied zwischen Braten und Schmorfleisch ist folgender: Das Fleisch, welches geschmort werden soll, muß tüchtig geklopft werden, und wird meist zuerst angekocht, wozu man einen halben Liter Wasser auf ein Kilo Fleisch rechnet. Hat es etwa 1 Stunde langsam gekocht, setzt man Butter oder Fett zu, und zwar 100 g pro Pfund, salzt, gibt Suppenwurzeln und Grün, Lorbeerblatt und Gewürz, wo beliebt, eine halbe Zwiebel dazu, und läßt das Fleisch leise 2—3 Stunden schmoren, unter öfterem Begießen. Das Zutun einer Tomate ist zur Verbesserung von Farbe und Geschmack erwünscht. Zum Braten wird das Fleisch ebenfalls gut vorgerichtet, muß gut abgehangen sein, nicht etwa frisch geschlachtet. Man klopft es tüchtig; es ist ein Fehler, das Bratfleisch eher in die Pfanne zu legen, ehe das Fett oder die Butter richtig siedet.

Frikandeau vom Kalb, Rinderfilet und Schweinsfilet spickt man mit feinen Speckfäden, bevor man es in die Pfanne legt. Man brät ein mittelstarkes Filet vom Ochsen englisch etwa 35 Minuten, deutsch etwa dreiviertel Stunden. Es muß ausprobiert werden, da man dickere oder dünnere Stücke hat, und es darauf ankommt, wie sie geschnitten sind. — Man wählt Schmor-

ücke von älterem, weniger zartem Fleisch, und zum Braten das Beste. Die Beigüsse zum Schmorfleisch werden oft entweder mit Wein, mit starker genannter Coulis aus Grundsauce, oder auch mit saurer Sahne fertig emacht. Braten werden meist mit dicker, saurer Sahne vollendet und mit leischextrakt und zuletzt etwas Maggi-Würze verstärkt. Als Zugabe zu allem chmorfleisch sind Salzgurken, im Sommer Gurkensalat oder Schmorgurken zu rauchen. Durch das Schmoren, besser gesagt, Dämpfen, wird das Fleisch ftiger, und selbst weniger zarte Stücke erhalten einen großen Wohlgeschmack. e länger, besonders im Winter, ein Stück Fleisch abhängen kann, je zarter ird es sein, aber ganz streng sei darauf gehalten, daß es nicht den mindesten lten Geruch oder Geschmack annimmt.

57. Butterbereitung. Man kauft gute Vollmilch und läßt sie in iner möglichst engen Schüssel unberührt einen Tag stehen, also von einem Morgen zum anderen, schöpft den Rahm mit einem Löffel in einen etwa ½ l assenden Porzellantopf, bis letzterer gefüllt ist. Von diesem Quantum be ommt man ½ Pfd. Butter, und die Milch ist dennoch gut, muß natürlich ach dem täglichen Abschöpfen sofort gekocht und verbraucht werden. Bei iesem Verfahren hat man höchstens zweimal in der Woche die Arbeit des Butterns. Man bedient sich einer Buttermaschine, die in einschlägigen Geschäften zu haben sind. Die Vorschrift gibt an, daß in 4—10 Minuten die Butter fertig sei, das ist aber nicht ganz zutreffend, eine halbe Stunde muß man entschieden opfern. Auch ist sehr zu beachten, daß der Rahm zuvor an einen warmen Ort gestellt wird. Man kann auch während des Butterns einen Schuß warmen (nicht heißen) Wassers dazuschütten, dann wird der Rahm schneller fest. Nachdem also die Masse soweit gediehen, das heißt, est geworden ist, gießt man alles in eine Schüssel, hält mit einem Holzlöffel die Masse fest und gießt die Buttermilch (viel darf es nicht sein, sonst ist der Rahm nicht vollständig ausgenützt) ab. Darauf wird die Butter in kaltem Wasser 2—3 mal gewaschen, d. h. mit 2 Holzlöffeln gut ausgerieben, dann, zwecks Ablaufens, in ein Sieb getan, danach tüchtig geknetet, damit die Masse geschmeidig wird und sich streichen läßt, erst dann ist die Butter fertig. Geschieht dies alles nicht, hat man eine stückige Masse, ungefähr wie gebackener Schlagrahm, die sich nicht gut auf Brot streichen läßt. Selbstverständlich kann man auch Rahm kaufen in Ermangelung guter Milch und kommt dennoch billiger, als mit gekaufter Butter; und vor allen Dingen weiß man, was man hat.

58. Malzkaffee wird manchmal, wenn man das Malz selber röstet, bitter und schmeckt unangenehm, man hat dann das Malz zu stark gebrannt, wenn über 105 Grad erträgt es nicht. Um es auszulaugen, muß man es durch einen Aufguß von Holzkohlenlauge entbittern. Die Lauge wird aus guten, reinen, trockenen Holzkohlen bereitet und über das Malz geschüttet, man läßt es 48 Stunden darin und trocknet es sehr vorsichtig auf Horden, die mit Löschpapier belegt sind, auf der warmen Herdplatte.

59. Asche auszunützen. Man schütte mehrere Schaufeln Asche auf die Glut, wodurch die Hitze sofort gemäßigt wird und die Speisen langsam weiter kochen. Am andern Morgen ist beim Feueranzünden noch eine ansehnliche Menge Glut vorhanden. Nach zwei Seiten hin macht man sich

dies zunutze. Einerseits beugt man dem Überkochen und Anbrennen der Speisen, wenn solches zu befürchten war, stets durch Aufschütten von etwas Asche vor. Durch dieses Vorgehen wird jedes Backwerk schöner und gleichmäßiger in der Farbe; zumal kleines Butter- und Zuckergebäck gelingt besonders gut, da der Hitzegrad für einige Zeit auf gleicher Höhe erhalten wird, was beim Backen ein wesentlicher Vorteil ist. Das Feuer darf nicht vollständig von Asche bedeckt sein, sondern muß ringsum noch freien Luftzug zum Weiterbrennen haben, somit am besten nur in der Mitte und jedesmal höchstens eine kleine Schaufel voll Asche aufgeschüttet werden darf. Nach einiger Zeit wird, je nach Bedarf, noch etwas Holz möglichst flach aufgelegt und, wenn es stark brennt, wieder Asche darauf gegeben. Sollte durch etwas zuviel der nötige Zug fehlen, so hilft man an der betreffenden Stelle mittels des Schürhakens nach. Die durch den Rost alsdann einströmende Luft facht das Feuer sofort wieder an. Andererseits erspart man bedeutend an Brennmaterial, indem das zuerst in starken Brand geratene Feuer unter der Asche nur noch langsam weiter brennt und die Asche mit verzehrt, welche ihrerseits durch den in ihr noch enthaltenen Brennstoff Hitze abgibt, ohne, und das ist auch nicht zu unterschätzen, Rauch und Ruß zu erzeugen.

60. Was beim Backen von Sandtorten zu beachten ist. Sandtorten-Teige gibt es Legionen, aber sehr wenige Köchinnen und noch weniger junge Hausfrauen sind imstande, eine richtige Sandtorte zu bereiten. Das ist nämlich nicht so leicht! Man beachte folgendes: Zunächst nehme man einen glatten, runden Steingutnapf und eine recht glatte Reibekeule, stelle alles einen Augenblick an den Herd, damit beides nicht kalt, sondern in guter Temperatur ist, so was man verschlagen nennt. Der Platz, auf dem man sich für eine Stunde etablieren will, sei weder zugig, noch direkt in der Sonne, sondern ein hübscher Tischwinkel in einer Küchenecke. Alle Zutaten dürfen nicht eiskalt sein, sondern müssen schon einige Stunden im warmen Raum gestanden haben. Niemals darf man während des Rührens an der Schüssel rütteln oder auf den Rand schlagen, auch das Eiweiß nicht durch Klopfen auf den Topf, sondern vorsichtig mit einem Silberlöffel herausholen. Eine sehr große Masse für zwei Formen oder eine sehr große Form wird mit 500 g von jeder Zutat und mit mindestens 12 Eiern gerührt. Folgende Masse aber ist für eine Normalform berechnet: 250 g frische Butter wird in der Schüssel zu Sahne gerieben, bis die Sahne knallt, dann 250 g feindurchgesiebter, geriebener Hutzucker langsam dazugerührt und immer zwischen 2 Eßlöffeln voll Zucker 1 Eigelb dazugegeben, bis 10 Eier verbraucht sind. Außerdem rührt man 250 g bestes Kartoffelmehl (Kraftmehl) abwechselnd mit Zucker und Dottern dazu, eine Prise Salz, das Abgeriebene einer Zitrone und 1 Likörglas voll echtem Jamaika-Rum kommen dazu, und nun rührt man die Masse langsam und gleichmäßig eine Stunde lang, immer nach einer Seite hin, und fügt zuletzt den sehr steifen Schnee der 10 Eiweiße dazu, rührt damit noch 15 Minuten langsam gleichmäßig weiter und bäckt den Teig dann in einer mit geklärter Butter und Semmelbröseln gut gestrichenen und ausgesiebten Form 1 Stunde und 30 Minuten bei gleichmäßiger, leidlich warmer Röhre. Beim Nachsehen ist an die Form nicht zu stoßen noch sie zu schütteln. Damit die Unterhitze nicht

zu stark sei, setze man sie auf einen Backstein oder einen Dreifuß, und gegen die Oberhitze bewahre man sie, wenn nötig, durch Überdecken mit einem Bogen weißen Papiers. Ist die Torte gar, so lasse man sie nach Öffnung des Seitenschiebers vorsichtig auf das mit Tortenpapier belegte Brett oder die Platte gleiten und lasse sie vollends verkühlen, indem man noch erst 10 Minuten lang die Form verkehrt darüber setzt. Durch dieses Verfahren, wenn genau befolgt, hat man die Garantie, eine tadellose Sandtorte von unbegrenzter Haltbarkeit und wundervollem Geschmack zu erhalten.

61. Zu braun gewordene Kuchen zu verbessern. Kuchen, die im Ofen zu braun gebacken sind und stellenweise verbrannt sind, kann man tadellos korrigieren, wenn man sie abreibt. Man nimmt ein kleines, feines Reibeisen und reibt den Kuchen damit ab, bis er die gewünschte Farbe erlangt hat. Dann bestreut man ihn mit Zucker und wird sehr erfreut sein über den schönen Kuchen, dem man die dunkle Stunde im Ofen nicht mehr ansehen wird. Schneidet man dagegen das Verbrannte ab, so wird der Kuchen unansehnlich und ungleichmäßig.

62. Festsitzende Napfkuchen. In der Form festsitzende Napfkuchen lassen sich dadurch vor dem Zerbrechen beim Ausschütten retten, daß man die Form mit Inhalt auf ein breites Gefäß kochenden Wassers setzt, das Gefäß langsam kochen läßt, damit sich die Form erwärmt. So mancher Kuchen kann dadurch vor dem Zerbrechen bewahrt werden.

63. Rosinen und Zitronat. Damit derartige Zutaten im Kuchenteig nicht untersinken, sondern sich gleichmäßig verteilen, mischt man sie, bevor man sie in die Masse gibt, mit etwas Weizenmehl.

64. Weißbrot auszudrücken. Es geschieht oft, daß eingeweichte Semmel usw. mit den Händen ausgedrückt wird. Man drücke es besser in einer Kartoffelpresse oder zwischen zwei Brettchen, die man mit Gewichten beschwert, aus.

66. Zweite Art Weißbrot auszudrücken. Für Weißbrot, das eingeweicht wird, ist es wenig appetitlich, wenn es mit den Händen ausgedrückt wird. Man sollte zu diesem Zwecke kleine Mullbeutelchen vorrätig haben, in die man das Brot vor dem Einweichen tut; man kann das Brot dann auch bedeutend fester ausdrücken, als dies sonst möglich ist.

66. Guter Hefenteig. Hefenteig muß, um sich vom Gefäß abzulösen, sehr lange geschlagen oder geknetet werden. Er wird aber viel rascher rund, wenn man die zerlassene Butter zuerst leicht unter das Mehl rührt.

67. Backfett zu klären. Beim Pfannkuchen und sonstigem Schmalzgebackne lege man eine Mohrrübe oder eine abgeschälte rohe Kartoffel in den Backkessel, sie ziehen alles Brenzliche an.

68. Ratschläge zum Kuchenbacken. Um bei einem Herd die Unterhitze zu erhöhen, damit der Kuchen überall eine schöne Farbe bekomme, stecke man 4—5 Zeitungen, eine nach der anderen, locker gefaltet, durch das Rußtürchen unterhalb des Bratofens und verbrenne sie. Dies bewirkt zugleich ein Ausbrennen des Herdes von den Rußteilchen. Beim Teigmachen stelle man die Schüssel auf ein zusammengefaltetes Handtuch. Man schont auf diese Weise den Schüsselboden, vermeidet unangenehme Geräusche und kann, da die Schüssel fest steht, besser arbeiten. Bei einem Rosinenteig mische

man die Rosinen erst ganz zuletzt darunter, da diese den Teig trübe machen und der Kuchen dadurch ein dunkleres Aussehen erhält. Um einen auf dem Blech festgebackenen Kuchen zu lösen, lockere man mit einem Messer eine Stelle am Rande desselben. Nun schiebe man einen reinen Bindfaden in der Länge des Bleches zwischen den Kuchen und dieses, fasse an beiden Enden an und fahre in sägender Bewegung darunter weg. So bleibt der Kuchen unverletzt.

69. Mandeln zu wiegen. Man streue unter die abgezogenen Mandeln etwas Streuzucker, sie werden dann das lästige Fortspringen unterlassen.

70. Rosinen aller Art werden schön sauber, wenn man sie vor dem Verlesen rasch abbrüht und mit kaltem Wasser nachspült.

71. Das Schimmeln des Brotes zu verhüten. Für Landbewohner, bei denen in der Regel viel Brot auf einmal gebacken wird, ist der Schimmel, der sich besonders nach feuchtem Wetter an heißen Tagen zeigt und das Brot ungenießbar macht, eine rechte Plage. Knetet man in das Brot etwas Anis-, Kümmel- oder Fenchelsamen, wodurch das Brot ohne Mehrkosten angenehmer schmeckt, so verhütet man Schimmelbildung, und das Brot hält sich bedeutend länger. — Das Einbacken einiger großen Rosinen soll dieselbe Wirkung haben.

72. Regulierung der Backofenhitze beim Kuchenbacken. An Stelle von Dreifüßen und Ziegelsteinen, mit denen man das Gebäck vor dem Verbrennen oder Sitzenbleiben zu schützen suchte, verwende man gewöhnlichen Gartensand. Die Platte des Bratofens bestreue man dick mit Sand und stelle, ohne Ziegel und Dreifuß, die Kuchenformen darauf. Durch die dicke Sandschicht verteilt sich die Hitze gleichmäßig; es kann stark geheizt werden, um die nötige Oberhitze zum Bräunen des Gebäcks zu erzielen und trotzdem verbrennt der untere Teil desselben nicht, und vor allen Dingen kann das Bratrohr gründlich ausgenutzt und 3—4 Kuchen zu gleicher Zeit darin gebacken werden, denn man braucht nicht auf die heiße oder weniger heiße Stelle Rücksicht zu nehmen. Auch bei großen Braten, wo man viel Oberhitze braucht und nicht gern sehr braune Sauce haben möchte, ist dieses Mittel zu empfehlen, nur muß man bei dem vielen Begießen des Bratens die Pfanne stets herausheben, damit man den Sand nicht zu sehr verschiebt.

73. Baiserkonfekt, welches weich geworden ist, erhält seinen knusperigen Geschmack wieder, wenn man es 4—5 Minuten lang in den heißen Bratofen legt, so daß es ganz durchhitzt ist.

74. Pfannkuchen und Kräppel zu backen ohne Bodensatz. Man stäube von den fertig geformten Pfannkuchen, Kräppeln oder wie sonst das Schmalzgebäck heißt, mit dem Kuchenpinsel alles Mehl ab, so bekommt das Fett keinen Bodensatz. Von zehn zu zehn Minuten gießt man außerdem einen Löffel voll Rum in das siedende Fett, dann wird es niemals brenzlich und backt sehr sparsam.

75. Die Schmalzbäckerei. Der Schmalz- bzw. Butterverbrauch läßt sich ganz bedeutend vermindern, wenn man zum Backen ein kleines Gefäß nimmt, in welchem z. B. nur 3—4 Stück Platz finden. Hauptsache ist stets, daß sich so viel Fett in der Kasserolle befindet, daß die geformte Teigmasse

darin richtig schwimmen kann. Sobald der Teig nämlich den Boden berührt, wird er dunkel. Die Teigmasse muß immer in der Weise ins Fett eingeführt werden, daß ihre untere Seite auch beim Backen nach unten kommt. Ferner muß das Fett richtig heiß sein. Ungenügend heißes Fett war schon oftmals die Ursache für das Mißlingen des Gebäckes. Ein solches Fett dringt nämlich in die Teigmasse ein und macht das Gebäck ungenießbar. Die in den gebackenen Krapfen oftmals vorhandenen mehr oder minder großen hohlen Stellen haben ihre Ursache in dem zu langen Aufgehen des Teiges. Die Bäckerei hätte also früher vorgenommen werden müssen. Um die richtige Hitze des Fettes festzustellen, machen Fachleute oft in der Weise die Probe, daß sie von genügender Entfernung aus etwas kaltes Wasser in das Fett spritzen. Wenn es nun sofort tüchtig zischt und brodelt, dann ist das Fett richtig heiß. Ebenso muß das Gebäck in wenigen Minuten hellbraun gebacken sein. Dauert es länger, dann hat das Fett noch nicht die genügende Hitze. Um nun das am Schlusse der Bäckerei in der Kasserolle übriggebliebene Fett noch für andere Zwecke verwendbar machen zu können, nehme man die Kasserolle vom Herde und lasse sie eine Zeitlang ruhig stehen, damit sich das während des Backens vom Teige losgelöste Mehl auf dem Boden ansetzen kann. Dieses Ansetzen wird jedoch bedeutend beschleunigt und rationeller ausgeführt, wenn man auf das beiseite gestellte heiße Fett nach einiger Zeit etwas kaltes Wasser spritzt. In wenigen Augenblicken sondert sich das Mehl als brauner Bodenansatz ab. Das Fett wird abgeschüttet und läßt sich nun noch zum Backen von Mehlpfannkuchen usw. verwenden. Man schütte das Fett auf kaltes Wasser, wo es erstarrt, die Krimmel auf den Boden fallen und sich das Fett immer wieder verwenden läßt.

76. Zuckerglasur. Wenn die Glasur glänzend werden soll, so nehme man die glasierten Kuchen nach dem Übertrocknen im heißen Ofen sogleich an die frische Luft, dann wird die Glasur sehr schön glänzend.

77. Eierersparnis beim Backen. Eier spart man beim Backen von Waffeln, Kartoffelpuffern, Eierkuchen, Apfelplätzchen und dergleichen mehr, indem man der Masse eine Messerspitze Backpulver zusetzt.

78. Leberwurst. Weiche Leberwurst, von der man keine Scheiben schneiden kann, schneide man mit heißem Messer.

79. Hefenklöße im Kartoffeldämpfer gedämpft, schmecken vorzüglich. Man füllt den Untersatz des Dämpfers mit Wasser, läßt dieses kochen und bestreicht den Einsatz einmal mit Butter oder Fett und legt die Klöße in den Einsatz, etwa bis zur Hälfte gefüllt, ein, deckt zu und läßt dämpfen. Nach kurzer Zeit lösen sich die Klöße und sind lockerer und trockener als in Wasser gekocht.

80. Trübes Wasser. Trübes Wasser kann zwar durch Filtrieren geklärt werden, doch läßt sich das ebensogut und noch um vieles leichter mittels zerdrückter Pfirsichkerne erreichen. Gibt man davon drei Stück auf 50 l Wasser, so wird dasselbe nach Verlauf von etwa 2 Stunden völlig klar.

81. Fleisch- und Geflügelversand. Man läßt das zu versendende Material gefrieren (indem man es in Eis legt), hüllt es darauf in festes Pergamentpapier ein, umgibt es gehörig mit Sägespänen, näht dann das ganze in Sackleinwand oder umpackt es mit starkem Packpapier. Auf diese Art

behandeltes Fleisch und Geflügel bleibt mindestens 24 Stunden in gefrorenem Zustand und kann die weitesten Reisestrecken überstehen, ohne an seiner Güte Schaden zu leiden.

82. Schlechtes Trinkwasser. Manches Trinkwasser, gegen dessen Genuß vom gesundheitlichen Standpunkt aus nichts einzuwenden ist, schmeckt schal oder erdig und erscheint deshalb zum Trinken ungeeignet. Um den Geschmack des Wassers zu verbessern, löse man 5 Tropfen Zitronenöl in 10 g Spiritus und füge 10 g reine Phosphorsäure sowie 20 g Zucker- oder Himbeersaft hinzu. 5—10 Tropfen der Mischung geben einem Glase Wasser einen erfrischend angenehmen, kräftigen Geschmack.

83. Pflaumenmus bedecke man im Topf zum Aufbewahren mit einer Lage gestoßenem Zimt.

84. Verbesserung der Bratensauce. Eine gute Bratensauce wird bekanntlich aus dem an der Pfanne sitzenden Bratensatz hergestellt. Wenn nun ein solcher aus irgend einem Grunde sich nicht bilden will, so gieße man die Flüssigkeit bis auf einen kleinen Rest aus der Pfanne und setze den Braten ein paar Augenblicke auf recht flottes Feuer, bis der Saucenrest verkocht ist. Jetzt gießt man langsam von der Sauce wieder zu, den Ansatz dabei gut abkratzend. Wenn das Fleischstück dabei unten eine etwas scharfe Kruste bekommen sollte, so schadet das nicht, sie wird durch das Liegen in der Sauce wieder weich. Die Verbesserung ist augenscheinlich.

85. Pflaumenmus in kurzer Zeit recht glatt und haltbar zu kochen, verfährt man folgendermaßen: Die entsteinten und gewaschenen Zwetschen füllt man, nachdem man sie etwas hat abtropfen lassen, abwechselnd mit feinem Kristallzucker in den Kochtopf. Auf 5 Pfd. Zwetschen 1 Pfd. Zucker. Man kann den Topf hoch voll machen. Die eingezuckerten Zwetschgen läßt man zugedeckt 3×24 Stunden stehen. Nun kocht man in ein paar Stunden ein schönes glattes Mus, wozu man sonst ungefähr einen Tag braucht. Man braucht nur ab und zu einmal zu rühren. Natürlich auf geschlossenem und ganz kleinem Feuer. Wer das Mus mit Birnen vermischt liebt, kocht diese extra und passiert sie in das fast fertiggekochte Mus. Auch kann man beides durchpassieren und dann noch einmal aufkochen lassen. Etwas ganzer Zimt oder Anis schmeckt auch schön daran.

86. Tomatenbrei. Tomaten für den Winterbedarf werden auf folgende Weise eingekocht: Die reifen, dunklen Tomatenäpfel werden auseinander geschnitten, das Wässerige und die Samenkerne entfernt man. Danach werden die Stücke mit Salz, reichlich Zwiebeln, ganzem Pfeffer und einem frischen Lorbeerblatt langsam gekocht, durch ein Haarsieb getrieben, nochmals zum Feuer gesetzt und auf ungefähr 3 l Masse eine Flasche Sherry oder ein starker Wein dazugegeben. Das ganze wird noch einmal aufgekocht und nach einigem Abkühlen in kleine Flaschen gefüllt, die zuvor mit Spiritus oder Kornbranntwein, in welchem etwas Salizylsäure aufgelöst ist, ausgespült wurden. Nach dem Erkalten werden einige Tropfen Salizylbranntwein daraufgegeben. Die Fläschchen verpfropft man gut und bewahrt sie an einem trockenen Orte auf. Diese nicht kostspielige Essenz bildet eine sehr angenehme Würze an Suppen, Braten und an warmen und kalten Saucen.

87. Alkoholfreies Bier. Man nimmt 80—90 l Wasser, vermischt es mit 10—12 l Honig und läßt dies über gelindem Feuer bis zum Schäumen kochen. Hierauf schäumt man ab und ersetzt das durch Verdunstung entschwundene Wasser, so daß die Gesamtflüssigkeit wieder 100 l ausmacht, was man sich leicht durch einen Holzstab, welchen man gleich anfangs in die Flüssigkeit taucht, markieren kann. Auf die abgeschäumten 100 l Flüssigkeit nimmt man 200 g Hopfen, gibt ihn in ein Musselinsäckchen und hängt ihn in die Masse, läßt nochmals aufkochen, nimmt den Hopfen heraus, schäumt wieder ab und stellt das Ganze vom Feuer. Man läßt hierauf die Masse so lange im Gefäße stehen, bis die Messung eine Temperatur von 30° Celsius zeigt, tut die Flüssigkeit in ein Faß, gibt 20 Deka Bierhefe hinzu und stellt das Faß in die Küche; nach 5—8 Tagen wird das Faß verkorkt und an einen kühlen Ort gestellt und 3 Tage stehen gelassen, bis das Bier in Flaschen gezogen wird. Gut verkorken. Nach 3—4 Tagen ist das Bier fertig, je länger es jedoch liegt, desto besser wird es.

88. Um Bier zu Kalteschale vor dem Sauerwerden zu schützen, koche man es mit einem Stengel Zimmt und einem Stückchen Ingwer einmal auf, lasse abdampfen und stelle es dann mit den Zutaten und 1 Gläschen Arak oder Kognak vermischt in Eis.

89. Mohnbackwerk und Mohnspeisen. Beliebt und zugehörig zur Weihnachtszeit sind Mohnspeisen aller Art. Auch sind sie wegen ihrer Bekömmlichkeit und Schmackhaftigkeit für Kinder sehr geeignet. — Eine rasch herzustellende und wohlfeile Mohnspeise, welche bei der Jugend großen Beifall findet und eine sehr gute Schüssel für den Nachtisch am Weihnachtsabend bildet, nennt man in Schlesien Mohnpielen. Sie wird folgendermaßen bereitet: Man brüht ½ Pfd. Mohn und läßt ihn wieder trocknen. Dann reibt man ihn in einem Reibenapf mit ¼ Pfd. gemahlenem Zucker fein. Hierauf übergießt man den Brei mit heißer Milch, fügt abgezogene, geriebene süße Mandeln, gereinigte gebrühte und aufgequollene Korinthen hinzu und würzt nach Belieben mit Zimt und abgeriebener Zitronenschale. Die Masse muß einige Minuten unter stetem Rühren aufgekocht werden. Inzwischen werden Milchbrotscheiben in Milch geweicht und in eine Schüssel gelegt. Der Mohnbrei wird darübergefüllt und das Ganze mit Zucker und Zimt bestreut. Wenn die Speise gut durchzogen und völlig ausgekühlt ist, wird sie aufgetragen.

Sehr zu empfehlen sind auch Stollen oder Striezel mit Mohnfüllung. Sie bringen Abwechslung zwischen die gebräuchlichen Rosinen- oder Mandelstollen und sehen im Aufschnitt sehr hübsch aus. Ein feiner Hefenteig wird nach dem ersten Aufgehen nicht zu dünn ausgerollt, mit lauwarmer Butter gepinselt und mit einer Mohnfülle folgender Art bestrichen: 1 Pfd. blauer Mohn wird gebrüht, getrocknet und mit ¾ Pfd. gesiebtem Zucker in einem Napf gut verrieben. Man würzt mit abgeriebener Zitronenschale und fügt noch ¼ Pfd. gewaschene und gebrühte Sultanrosinen hinzu. Nun rollt man den Teig mit der Fülle zusammen auf und läßt die Stolle noch einmal aufgehen. Nach dem Backen überzieht man die Mohnstolle mit Zuckerglasur.

Aber auch für Zuckerkranke, die sich in der Weihnachtszeit so manchen Genuß versagen müssen, ist durch nachstehende Mohnspeise gesorgt. Sie ist schmackhaft und nährend und eigens zu diesem Zweck komponiert. Sie besteht

aus Mohn, süßen Mandeln und Eidotter. 80 g gereinigter Mohn wird mit etwas heißer Milch gebrüht, in einem Reibnapf verrieben und mit zwei Eidottern und 25 g geschälten und geschnittenen Mandeln vermischt. Diese Masse wird auf Oblaten gestrichen und bei mäßigem Feuer auf einem Blech gebacken.

90. Radieschenblätter zu verwenden. Zum Salat nimmt man die jungen Blätter, wäscht sie, gießt reichlich Öl und etwas Essig darauf, und rührt die Blätter öfter um. So läßt man den Salat eine Stunde oder noch länger durchziehen. — Zum Gemüse kann man alle Blätter nehmen. Nach dem Waschen werden sie gewiegt. Dann legt man reichlich Butter in einen Topf, gibt die feingewiegten Blätter dazu und läßt ½—1 Stunde dämpfen. Dann streut man etwas Salz und Hafermehl darüber (man kann auch das Mehl mit Wasser verquirlen) und läßt es unter fleißigem Rühren nach 10 Minuten kochen. Wer das Gemüse nicht herbe liebt, kann die Blätter leicht abwellen.

91. Behandlung des Geflügels für die Küche. Das Geflügel muß einige Tage hängen, bevor man es in der Küche verwendet, um so zarter wird es. Tauben kann man allerdings schlachten und gleich braten oder kochen. Ist man gezwungen, dies auch mit Rücken zu tun, so dürfen sie inzwischen nicht erst kalt werden, sondern müssen noch warm sein, wenn sie in die Pfanne kommen (man kann sie inzwischen auf oder in dem Herd warmhalten). Hat man etwas längere Zeit vom Schlachten bis zum Braten, etwa 12 Stunden, so kann man die Rücken so lange in Erde eingraben. Dadurch werden sie auch etwas zarter. Oder man stellt sie während der Nacht in den warmen Bratofen; dazu muß man sie allerdings vorher rupfen und ausweiden, sonst haben sie keinen reinen Geschmack. Will man geschlachtetes Geflügel für längere unbestimmte Zeit hinhängen, so muß es ungerupft, unausgeweidet und möglichst wenig von der warmen Hand berührt bleiben und so hängen, daß es sich nicht berührt, sondern freihängt. Sobald ein Huhn ausgeweidet und gar gewaschen ist, muß es bald gebraucht werden. Enten, Gänse und Wildgeflügel können bedeutend länger hängen; es ist sogar erforderlich für sie. Will man Geflügel verschicken, so darf es nicht mehr warm sein beim Einpacken, sondern muß erst völlig auskühlen. Es ist besser, das Geflügel beim Schlachten tüchtig abbluten zu lassen, z. B. die Tauben zu köpfen, statt sie totzudrücken, wie es in vielen Häusern Brauch ist. Gut abgeblutetes Federvieh gibt weißeres Fleisch und hält sich auch länger frisch.

92. Marzipan. Das Marzipan, dieses beliebte Gebäck, welches besonders zur Weihnachtszeit mit großer Vorliebe gekauft, verschenkt und verspeist wird und aus einem sorglich geriebenen Teige von Mandeln, feinem Gewürz und Zucker besteht, ist sicherlich jedermann bekannt, aber die Entstehungsgeschichte kennen wohl nur wenige.

Von einigen Gelehrten wird behauptet, der Name stamme von Marcipanis (Markusbrot), andere wollten den Ursprung von Mars herleiten, weil die Kuchen, Brote und Fladen in den frühesten Zeiten fast immer mit einem Kastell und vergoldet dargestellt waren; noch andere meinen, die Benennung stamme von dem berühmten römischen Feinschmecker Markus Apicius.

Am wahrscheinlichsten ist aber, daß das Marzipan in Ostpreußen, wo ja auch heute noch Königsberg wegen seines Marzipans berühmt ist, erfunden wurde. Im Sommer des Jahres 1409 herrschte nämlich in

West- und Ostpreußen eine furchtbare Hungersnot. Durch die Nässe und Kälte des Frühjahres war die Ernte total mißraten. Die Teuerung war so groß, daß das Roggenbrot bissenweise in Wallnußform für schweres Geld verkauft wurde. Die Armen backten sich daher, um das Leben zu fristen, Brot aus einem Teige von zerhacktem Heu und Gras, sowie von zerstoßener junger Baumrinde und setzten demselben, des Wohlgeschmackes wegen, etwas Milch, Salz und Kümmel zu. Dieses Brot nannte das Volk, um sich die herben, zähen Bissen doch in etwas zu versüßen, zu Ehren des Evangelisten Markus, der damals sehr hoch gehalten wurde, „Markusbrot", oder lateinisch „Marci panis". Als nun unter vielen Tränen und Angsten diese schwere Leidenszeit endlich vorübergegangen war und das Frühjahr 1410 eine gedeihliche und gesegnete Witterung gebracht hatte, dachten die Preußen daran, dem Evangelisten Markus für die Errettung aus der Teuerung ein Dank- und sich ein Freudenfest zu bereiten. In der Erinnerung an das ehemalige dürre Hungerbrot bereiteten die preußischen Hausfrauen jetzt aus geriebenen Mandeln, Zucker und feinem Gewürz nußförmige Brotbissen, die ebenfalls „Marci panis" (Markusbrot) genannt und, da sie vortrefflich schmeckten, als neuer Leckerbissen bald allgemein wurden. — Der Volksmund aber, der für den Gebrauch des gewöhnlichen Lebens gerne die Worte kürzt, machte gar bald aus Marcipanis Marzipan, das jetzt beinahe überall zu haben ist.

Zur Anfertigung der Marzipanmasse werden stets sehr frische, beste ausgesuchte Mandeln verwendet. Sie werden zwei Stunden in kaltem Wasser eingewässert (nicht gebrüht); das Wasser wird in dieser Zeit einige Male erneuert, bis sich die Schale der Mandeln leicht löst. Sind die Mandeln abgestreift, werden sie sofort wieder in kaltes Eiswasser gelegt, damit sie recht spröde werden und weiß bleiben, man wechselt das Wasser so oft, bis sich dasselbe vollkommen klar erhält und nicht mehr trübt. Auf ein Sieb zum Abtropfen gehoben und in einer sauberen Serviette getrocknet, bringt man sie in kleinen Portionen in einen Reibstein, der zuvor nicht bloß sehr rein ausgewaschen, sondern auch mit Mandelkleie und Wasser ausgerieben worden ist.

Ist wenig Rosenwasser über die Mandeln gesprengt, werden dieselben möglichst fein gerieben; dann, mit einem Pfund Staubzucker in einen gut verzinnten kupfernen Kessel getan, wird die Masse so lange über gelindem Feuer unter beständigem Durcharbeiten mit einer sauberen Holzspatel zu einem soliden Teig gebildet, bis derselbe sich vom Kessel ablöst und nicht mehr am Finger kleben bleibt, wenn man darauf tupft.

Hat man auf diese Weise 3 Pfd. süße und ein halbes Pfd. bittere Mandeln vorbereitet, nimmt man die Masse auf eine Marmorplatte oder in einen irdenen Napf und wirkt 1 Pfd. feinsten Staubzucker darunter. Nun rollt man den Marzipanteig zu einer ½—1 cm dicken Platte aus, nachdem man Staubzucker untergestreut hat, und bringt sie in die gewünschten Formen, rund ausgestochen oder nach einem aus Pappe geschnittenen Herzen, Stern und dergleichen und versieht diese Modelle mit einem fingerbreiten, etwas dünner ausgerollten Rand, den man von außen oder bloß den oberen Rand mit einem Kneifeisen kraus rippt. Vor dem Aufsetzen des Randes muß man die Marzipanmasse ringsherum mit Rosenwasser bestreichen; nachdem der Rand befestigt und gerippt ist, bräunt man ihn etwas mit einer darübergе-

haltenen glühenden Schaufel und bäckt das Ganze bei sehr schwacher Hitze im Ofen hellgelblich (Königsberger Marzipan). Herausgenommen und abgekühlt, legt man in das Innere der Kuchen eingemachte Früchte.

93. Kaffeegrund als Putzmittel ist ein ausgezeichnetes Mittel, um Fett aus Pfannen und von den Herdplatten zu entfernen. Man bestreut noch warm die Gegenstände dick mit getrocknetem Kaffeegrund, läßt ihn eine Weile liegen, bis alles Fett aufgesogen ist, und reibt dann die Pfanne nur mit Zeitungspapier aus, Herd und Kocher wird abgefegt, und alles in der Maschine verbrannt. Man wird erstaunt sein, wie tadellos sauber, blank und geruchlos alles ist.

94. Gekochte Mayonnaise. Drei Eßlöffel Öl läßt man auf dem Feuer heiß werden und füllt unter stetem Rühren zwei Eßlöffel Mehl darunter. Sobald sich Öl und Mehl verschmolzen haben, gieße man ¼ l kochendes Wasser, dem noch der Saft einer Zitrone beigefügt ist, langsam und unter kräftigem Rühren zu. Ist das alles gut aufgekocht, würzt man nach Geschmack mit Salz und Pfeffer. Ist die Mayonnaise etwas abgekühlt, mischt man nach Bedarf und Zweck ein oder mehrere Eigelb darunter. Auch läßt sie sich mit Sahne verdünnen, wenn sie zu dick geraten ist. Ihre Haltbarkeit beträgt mindestens 14 Tage.

95. Tomaten einlegen. Man teilt die Tomaten in Stücke, schichtet sie in Dunstgläser, die man fest verbindet und im Dampf kocht. Diese Früchte sind frischen Tomaten an Geschmack und Farbe völlig gleich. Nur ganz tadellose Früchte — die Beimischung einer einzigen säuerlichen kann schon die Gärung hervorrufen — werden, nachdem sie gewaschen und in Stücke geteilt sind, in verzinntem Kupferkessel oder in emaillierten Gefäßen gekocht, bis die Schalen der Früchte sich einzurollen beginnen. Dann läßt man die Masse abkühlen, schlägt sie durch ein Sieb und füllt sie in peinlich reine Gläser, welche man mit Pergament verbindet.

96. Mehl in der Sonne. Kein Mehl kann Sonne vertragen, es muß immer halbdunkel aufbewahrt werden.

97. Wie man einen guten saftigen, innen rosigen Braten bereitet. Verschiedentlich wird man von jungen Hausfrauen gebeten, mitzuteilen, wie man einen schönen saftigen, innen rosa angehauchten und doch kräftigen Kalbs- oder Rinderbraten (Roastbeef) richtig zubereitet, aber da dies genau zu beschreiben und auseinanderzusetzen nicht für jeden Küchenofen paßt, so haben wir fortwährend gezögert, es zu tun. Es muß eben eigene Erfahrung letzten Endes doch am besten helfen, und wir können nur einige Winke erteilen, die man genau befolgen muß, wenn der Braten wirklich saftig geraten soll. — Eine große, schwere Kalbskeule, wie sie früher in jeder bessersituierten Haushaltung als Sonntagsbraten gar nicht selten auf den Tisch kam, ist jetzt eine Art Fabelgericht, das sich wohl nur ganz reiche Häuser oder Schlachter und Landhaushaltungen aus eigenem Gewinn leisten können. Eine Kalbskeule, halb durchgeschnitten und nochmals geteilt auf wenige Kilo zusammengeschnitten, kann natürlich nie ein solcher Braten sein, wie ihn unsere Großmütter mit Liebe und viel guter Butter und Sahne bereiteten und wie er den verschiedenen Herren Gemählern noch aus Jugendzeiten vordämmert. Es ist außer den Lebensmitteln auch das gute Braten in dem Sinne eine Selten-

heit geworden, als es heute in Privathaushalten gut bürgerlicher Familien keine Riesenbraten mehr gibt. Da die Anfragen sich auf solche beziehen, so wollen wir zuerst diesen gerecht werden, dann aber zum guten Braten kleinerer Stücke übergehen, was gewiß mancher kleinen Hausmama gelegen kommt, da die Teuerung ja noch weiter fortbesteht. Eine große Kalbskeule von etwa 8—10 kg Gewicht muß im Winter ihre 14 Tage an der Luft gut abhängen, im Sommer 3—4 Tage im kühlen Raum. Nun häutet man die Keule, zieht alles gut ab und klopft den Braten recht tüchtig. Feinfädiger weißer Speck wird in Streifen geschnitten und recht gleichmäßig durchgezogen, leicht mit Salz bestreut und rasch mit siedendem Wasser begossen, herausgenommen und abgetrocknet. Eine große Bratpfanne gut mit Butter ausstreichen, den ganzen Braten selbst mit heißer, zerlassener Butter oder Pflanzenfett, auch wohl mit Kalbsnierenfett, dicht bestreichen und in den Ofen schieben, etwas Wasser angießen und wenn das Fett kocht, ¼ l kochende Fleischbrühe aus Maggi-Würfeln dazugießen, Butter nach Bedarf nachfüllen und immerfort beschöpfen, bis die Keule gar ist, was etwa bei der angegebenen Masse zwei bis drei Stunden dauert. Die Brühe muß kurz sein und darf keinenfalls anbrennen. Ist der Braten fast fertig, gießt man ½ l dicke saure Sahne dazu und läßt sie gut unter stetem Verrühren durchkochen. Den Braten herausheben und die Sauce mit etwas Kartoffelmehl anrühren, das man in kaltem Wasser klargerührt hat. Auch können beim Einlegen des Bratens in die Pfanne eine Anzahl Champignons mit eingespickt werden und zuletzt mit der Sahne ein Glas Madeira zugegossen werden. — Hauptsache für das Gelingen eines guten Bratens ist, daß die Bratröhre gleichmäßig heiß, die Oberhitze nicht zu stark, die Butter aber nicht gespart und gut erhitzt wird. — Braten, wie vielfach üblich, in die kochende, schon gebräunte Butter zu legen, ist nicht richtig. Der Zusammenhalt des Saftes im Fleisch wird durch den raschen Überguß mit heißem, ja gut kochendem Wasser erzielt, der schnell und das ganze Stück bedeckend, zu geschehen hat. Für kleinere Braten gilt nun zwar dasselbe, nur ist es nötig, erst den Braten eine Nacht in saure Milch zu legen. Dann abwaschen, spicken, mit kochendem Fett begießen und in der Bratpfanne braten und zum Schluß Sahne dazu verkochen. Ein Spicken mit gewässerter Sardelle, Pilzen und Speck zu gleichen Teilen ist für solche empfehlenswert, die den reinen Fleischgeschmack gewürziger haben möchten. In Hammelkeulen oder -rücken ist es angebracht, Musserons oder kleine Stückchen Zwiebel einzuspicken und ganze Büsche grüner Petersilie durch das Fleisch zu ziehen, was übrigens auch für Kalbsbraten angeraten, aber von uns noch nicht erprobt wurde. — Schweinebraten ist nur mit Salz und Wasser aufzusetzen und im eigenen Fett recht knusperig zu braten. Die Fettschicht einer Schweinskeule wird dazu eingekerbt, mit Salz und weißem Pfeffer leicht bestreut, das Wasser mit einem Bouillonwürfel gekräftigt und das Fleisch gut damit beschöpft. Wird die Oberhitze zu stark, so ist Papier darüberzulegen. Um die genaue Hitze, die zum Braten nötig ist, auszuproben, ist es gut, vorher ein Stück weißes Papier, möglichst Seiden- oder Zeitungspapier (Kalenderabreißzettel) hineinzuhalten. Wenn es eben nur hellgelb wird, ist der Ofen gut, wird es dunkelbraun oder gar schwarz, ist er zu heiß, bleibt es ganz hell, so ist die Hitze zu gering. — Roastbeef, englischer Rinderbraten, das Stück

über dem Lummer oder Filet, wird meist so gebraten, daß es noch rosa, aber keineswegs blutig bleibt. Ein großes Stück von etwa 7 kg wird gut zurechtgeschnitten, mit einem sauberen Tuche abgerieben, gut gesalzen und entweder durchgespickt oder mit Speckscheiben belegt oder bewickelt. Ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und viel Butter kommen in die Pfanne. Sehr gut und saftig wird der Braten, wenn man ihn, ehe er in die Pfanne kommt, mit Pergamentpapier ganz bewickelt. Ist die Butter heiß, so begießt man den Braten und läßt ihn bei guter Hitze eine Stunde braten. Ein kleines Stück von etwa 1 kg darf nur höchstens 25 Minuten braten. Das vorherige Klopfen und Spicken gewährt die beste Garantie für das Mürbewerden des Fleisches. — Hat man ein Stück frischgeschlachtetes Fleisch, das man rasch brauchen muß, so tut man gut, es in ein heißgemachtes reines Tuch zu schlagen und zwei oder drei Stunden festgewickelt in eine warme Röhre zu legen, ehe man es brät. — Rindfleisch ist sehr empfänglich für das Anziehen dumpfer Gerüche oder Dünste; daher muß man es, wenn es groß ist, an frischer Luft, ein kleines Stückchen dagegen in bedecktem Steintopf aufbewahren. Niemals darf man Fleisch, welches frisch gegessen werden soll, stundenlang vorher mit Salz bestreuen, da dies erstlich die Farbe ruiniert und zweitens den Saft auszieht.

98. Ranzig gewordenes Speiseöl läßt sich wieder genießbar machen, und zwar auf folgende Weise: Man nimmt ein kleines Sieb, legt ein Stück saubere Leinwand hinein, das so groß sein muß, daß beim Einfügen auch die Innenwandung des Siebes damit bekleidet wird und gibt dann ein Quantum fein pulverisierte Holzkohle darauf. In die so geschaffene Vorrichtung gießt man das der Reinigung bedürftige Öl, das dann in ein untergestelltes Gefäß derart gereinigt abtropft, daß es unbesorgt verwendet werden kann.

99. Ranzige Butter. Je mehr die Butter Wasser und Käsestoff enthält, um so leichter wird sie ranzig, was auf Faulen des Käsestoffes zurückzuführen ist. Erhält die Butter einen Salzzusatz, so bleibt sie, da Kochsalz konserviert, längere Zeit haltbar. Da der Genuß ranzig gewordener Butter sehr leicht Magenbeschwerden hervorzurufen vermag, so empfiehlt es sich, dieselbe vor ihrer Verwendung entweder tüchtig in frischer Milch einzukneten oder ihr pro Kilo zwei Eßlöffel Salz und einen Eßlöffel feinpulverisierte reine Soda, beides in einem Liter Wasser gelöst, beizufügen und sie damit durchzukneten. Übrigens hält sich Butter lange frisch, wenn man zu ihrer Aufbewahrung Porzellan- oder Steingutgefäße mit gutem Verschluß verwendet.

100. Kuchenbleche. Kuchenbleche müssen nach dem Gebrauche gut abgerieben werden. Am besten geschieht das, wenn sie noch warm sind, mit Zeitungspapier. Sie müssen an einem trockenen Orte aufbewahrt werden. Am besten schützt man sie vor Rost, wenn sie mit einer Speckschwarte, besser noch mit Bienenwachs eingerieben, fortgestellt werden.

101. Rasches Abschmirgeln des Herdes. Man nehme Scheuersand (Seifensand), ein feuchtes Tuch und reibe die zu putzenden Teile gehörig damit ab, lasse trocknen und poliere nun mit einem reinen Tuche tüchtig nach. Man wird erstaunt sein über den Erfolg. Rost und Wasserflecke, alles verschwindet.

102. Sauerkraut. Ein gutes und in der Praxis bewährtes Verfahren für Sauerkraut einzumachen ist folgendes: Vor allem sei erwähnt, daß das vom Felde eingeheimste Kraut mindestens 14 Tage unter gedecktem

Raume lagern muß, bevor man es zum Einschneiden nimmt, weiter, daß die späte Sorte zum Einsäuern besser ist, als die frühe, und daß der Hobel das Kraut nicht zu grob schneide. Man nehme eine gleich weite Tonne oder ein Geschirr, der Dauer und Dichtigkeit wegen von Eichenholz, von beliebiger Größe oder der des Bedarfs entsprechend, stelle dieses an einen geeigneten Platz in einen womöglich lustreinen, trockenen Keller, lasse das Schneiden des Krautes beginnen, nehme auf 100 l 1½ kg Kochsalz, 100 gr Kümmel, 50 gr neue Wacholderbeeren, ein Stück Quitte, sehr feinblättrig geschnitten, und verfahre wie folgt: Zuerst fülle man beiläufig 30 l geschnittenes Kraut in das Geschirr, lasse es recht feststampfen, bestreue diese Lage mit den angegebenen Gewürzen, gebe dann eine weitere Lage Kraut, lasse diese wieder feststampfen, wieder bestreuen und so lagenweise fortfahren, bis das Geschirr voll ist. Wasser ist nicht erforderlich. Sodann mit einem passenden Deckel bedeckt und mit sauberen großen Steinen sehr stark beschwert, wird das Kraut mindestens vier Wochen in Ruhe gelassen und unter dem Rande des Geschirres, je nach der Senkung des Krautes, ein Loch gebohrt, um dem sich bildenden Wasser einen Abzug zu gestatten. Nach vier, höchstens fünf Wochen ist das Kraut reif, wird abgedeckt, mit einem reinen Leinwandtuche zugedeckt, wieder beschwert, und nachdem nun die Wasserbildung aufgehört, nach der Beschwerung mit reinem Wasser, zirka 3—4 cm hoch, bedeckt. Das Kraut muß jedoch nach jedesmaliger Herausnahme wiederholt gereinigt, beschwert und begossen werden oder, wenn dies lästig, kann man sich ein größeres Quantum für eine Woche herausnehmen, welches weniger, aber immerhin beschwert werden muß. Reinliche Arbeit ist bei der Bereitung und Aufbewahrung unerläßlich.

103. Kupferküchengerät zu putzen. Dazu gehören vor allem besondere Vorrichtungen. Zunächst zwei, wenn möglich drei größere Gefäße, in denen das zum Abspülen nötige Wasser gehalten wird; noch besser ist eine Vorrichtung mit Wasserleitungsanschluß, oder eine Pumpe, unter der die Geschirre gespült werden können. Ferner zwei Behälter, in denen der zum Scheuern nötige Sand bereitgehalten wird. Endlich eine genügend lange Scheuerbank, deren eine Schmalseite etwas höher ist als die andere. Zum Scheuern selbst ist jede Verwendung von chemischen Säuren, Vitriol, Zuckersäure, am allerwenigsten aber Salzsäure, durchaus zu unterlassen; damit umzugehen überlasse man den Fachleuten. Um den gebrauchten Kochgeschirren das ihnen anhaftende Fett usw. zu entziehen, bereitet man sich für Küchenbedarf eine Lake, indem man in einem irdenen Gefäß von dem Bedarf entsprechender Größe, etwa einigen Litern Gehalt, eine aus reinem Wasser und Salz gesättigte Sole aufstellt; auch kann man Neigen von Weißbier oder die Brühe von sogenannten sauren Gurken unter Zusatz von Salz verwenden. Gut zu gebrauchen sind ferner die ausgepreßten Reste von Zitronen (Essig ist zu vermeiden). Als letztes füge man diesem Gemenge einige Hände voll Kleie hinzu, um eine schnellere Gärung herbeizuführen. Eine so bereitete Lake ist das beste Mittel zum Scheuern von Kupfer und Messing.

104. Petroleum aufzubewahren. Petroleum, besonders in Glasbassins, darf nicht lange der Sonne ausgesetzt werden, es wird sonst von Tag zu Tag gelber, und der Docht verhärtet sich. Die Lampen, die nicht täglich

in Gebrauch sind, stelle man zurück, um sie vor dem scharfen Tageslicht zu schützen.

105. Glasur für Kaffee. Nach Entscheidungen des Gesundheitsamts ist das Überziehen des Kaffees mit einer guten Harzglasur nicht zu beanstanden, wenn dieser Glasurzusatz auf der Verpackung oder beim Verkauf angegeben wird und das zu der Glasur verwendete Harzprodukt (meist Schellack) frei von Arsen ist, also nicht mit dem zur Auffärbung des Blätterschellacks vereinzelt benutzten Auripigment (Arsentrisulfid) versetzt wurde. Der Verkauf arsenhaltiger Kaffeeglasurmittel wird nach § 12 des Farbengesetzes vom 5. Juli 1887 und § 12 des Nahrungsmittelgesetzes bestraft (Preuß. Ministerialerlaß). — Schellackhaltige Kaffeeglasuren werden am besten in fein zerkleinertem Zustand angewendet; der Zusatz zu dem Kaffee erfolgt entweder in der Rösttrommel bei einer das Schmelzen der Glasur noch bewirkenden Temperatur oder aber auf dem Kühlsieb, und zwar in einer Menge von 0,5 bis 1,5 %. Um die Glasur hitzebeständig zu machen, bedient man sich vorteilhaft einer fein pulverisierten Schmelze von 80 Teilen Blätterschellack, 19,5 Teilen hellstem französischen oder amerikanischen Harz und 0,5 Teilen Rizinusöl. Noch höhere Rösttemperaturen vertragen spritlösliche Manilakopale unter Verwendung von Kolophonium. Der stärkere Geruch dieser Schmelze wird durch Mitverwendung von Schellack etwas gemildert; eine geeignete Komposition ist z. B. folgende: 50 Teile Kopal, 40 Teile Kolophonium, 9,5 Teile Schellack und 0,5 Teile Rizinusöl. Zu hellen flüssigen Kaffeeglasuren bedient man sich meist 10—20% Stärke-, Dextrin-, Gummiarabikum- oder Gelatinelösungen, welche noch mit Auflösungen von Rübenzucker, Stärkesirup, Auszügen von Feigen, Datteln usw. sowie zur Geruchverbesserung mit einigen Tropfen Rum oder Kognaköl versetzt werden. Vereinzelt kommen auch noch reine Zuckerlösungen zum Glasieren (Karamelisieren) in Anwendung, da durch eine Zuckerglasur oder den nach der Röstung verbleibenden dünnen Karamelüberzug das Aroma und der Gehalt an ätherischen Ölen dem Kaffee erhalten bleiben, dagegen die Aufnahme von Feuchtigkeit beim Lagern des glasierten Kaffees hinreichend — wenn auch nicht so sehr wie bei Harzglasuren — erschwert wird. Ein zu großer Zuckergehalt würde bei längerem Lagern durch Aufnahme von Luftfeuchtigkeit die glasierten Bohnen klebrig machen. Die Menge des mit Wasser auswaschbaren Zuckerzusatzes darf nach den Bestimmungen des Gesundheitsamts in allen Fällen nicht mehr als 4% vom Gewicht des gerösteten Kaffees betragen. Wässerige Schellacklösungen sind nur dann zulässig, wenn zur Lösung des Schellacks an Stelle des sonst meist üblichen Borax andere Alkalien angewendet wurden. Die vereinzelt empfohlenen Zusätze von sogenannten Glasierölen, wie z. B. Paraffinöl, Speiseöl und Glyzerin, welche ebenfalls einen farblosen Überzug ergeben, sind zum Teil ganz verboten, in einzelnen Ländern aber nur bis zu 1% erlaubt. Die Anwendung flüssiger Glasuren geschieht in der Weise, daß man durch eine mit Zerstäubungsdüse oder feiner Spritzvorrichtung versehene Pumpenspritze das Glasurmittel in Form feinen Regens auf den fertig gebrannten Kaffee durch das Probezieherloch der in Bewegung befindlichen Trommel einpreßt.

106. Hängegestelle zur Aufbewahrung der Kohlköpfe. Die eingekellerten Kohlgemüse bekommen auf der Liegeseite eine Druckstelle, die leicht

nfault. Um das zu verhüten, empfiehlt es sich, die Köpfe hängend aufzu-
ewahren. Dabei ist folgendes zu beachten: Man ernte das Gemüse so ab,
aß ein ziemliches Ende des dicken, holzigen Stengels, den wir bei den Kohl-
rten als Strunk bezeichnen, mit abgeschnitten wird. Dann lege man mit
inem spitzen Messer eine leichte Vertiefung um den Strunk, umbinde ihn
n dieser Stelle mit mittelstarkem Bindfaden und mache eine Schlinge zum
ufhängen daran. Bei schweren Köpfen kann man den Strunk mit spitzem,
arkem Nagel durchstechen und den Bindfaden mit Packnadel durchziehen.
eichte Köpfe werden einfach umbunden. Zum Aufhängen hat man ein
reistehendes Gehänge ausgedacht. Es ist ein in Handhöhe liegendes Brett,
em an beiden Längsseiten Nägel eingetrieben sind. Nach Bedarf kann ein
weites darunter angebracht werden. Die Köpfe sind nach der Größe ab-
echselnd zu verteilen, damit sie sich nicht berühren. Schadhafte Blätter
erden bei der vorhandenen Übersicht gleich bemerkt und entfernt, ebenso
allen weniger haltbare Köpfe zum sofortigen Gebrauche ins Auge.

107. Obstpresse. Wer eine Presse für Obst besitzt, die in einem Trich-
er das Obst aufnimmt und durch spiralartig gearbeitete Drehwalze es dem
Ausgangloch zuführt, wobei der gepreßte Saft unten durch ein Sieb abläuft,
wird oft genug über mancherlei kleine Betriebsstörungen zu klagen haben,
. B., daß der Saft nicht gut abläuft, im Trichter hochspritzt oder gar an der
Drehkurbel heraustritt. Dies alles wird vermieden, wenn man nach dem
Richtigstellen der Presse das Obst stetig, aber nur in ganz kleinen Mengen zu-
führt; durch zu schnelles Zuführen staut sich der Abfall so vor dem Ausgangs-
weg, daß ein Teil des Siebes mit bedeckt ist und der Saft nicht in richtigem
Verhältnis ablaufen kann, sich also einen zweiten Ausweg sucht, außerdem
verstopft sich der Ausgangsrost leicht und das Ganze gerät in Unordnung.

108. Abschluß für Einmachgläser. Man bediene sich eines in Eiweiß
ngefeuchteten Stücks Pergamentpapier und streiche es fest über die Glas-
öffnung. Man spart hierbei auch Zeit, denn ein Zubinden ist gänzlich über-
flüssig.

109. Bereitung der Obstweine. Infolge ihrer Bekömmlichkeit als
esundes, erfrischendes und anregendes Getränk mag man Obst- und Beeren-
eine heutzutage nicht mehr missen, und die tüchtige Hausfrau setzt ihren
Stolz darein, selbstgekelterten Obst- und Beerenwein ihren Gästen vorsetzen
u können. Die Bereitung dieser Weine ist in der Tat leicht erlernt; sie ge-
währt nicht nur ein großes Vergnügen, sondern der umsichtigen Hausfrau
ein Lohn, der reichlich lohnet, auch die Gewähr, ein tadelloses Produkt zu
haben.

Nicht nur süd- und mitteldeutsches Obst, auch das norddeutsche gibt einen
anz vorzüglichen Wein. Zur Bereitung des Apfelweins eignen sich be-
onders herbe Apfelsorten, Reinetten Borsdorfer usw. In reifem Zustande
haben die Früchte den größten Zuckergehalt; doch ergibt auch Fallobst noch
ein leidliches Resultat. Sämtliche Gefäße, deren man sich zur Bereitung
des Apfelweins bedient, müssen natürlich zuvor auf das gründlichste gereinigt
werden; sie dürfen nicht aus Eisen bestehen, sondern entweder aus Holz,
Steingut oder Glas.

Nachdem die schlechten Äpfel aussortiert sind, wird das gute Obst sauber gewaschen und darauf mit einem hölzernen Stampfer zu Brei gestoßen. Hierauf erfolgt baldmöglichst das Auspressen des Saftes, wozu man bei kleineren Mengen leinene Tücher verwenden kann. Zur Bewältigung größerer Quantitäten muß man sich natürlich einer Presse bedienen. Mit dem gewonnenen Saft füllt man zwei Gefäße, ein größeres und ein kleineres; letzteres soll zum Nachfüllen dienen, weil das Hauptgefäß (Faß oder Ballon) stets voll zu erhalten ist.

Der Obstsaft — Most genannt — muß nun eine Gärung durchmachen; dazu bedarf es einer Temperatur von 15—20 ° C. Während des Gärungsprozesses wird die Öffnung des Hauptgefäßes mit einem leinenen Läppchen bedeckt; vorzuziehen ist jedoch, statt dessen sich eines Gärtrichters zu bedienen. Nach etwa zwei Monaten gießt man den Wein vom Bodensatz ab in ein neues Gefäß und läßt ihn bis zum Frühjahr etwas kühler lagern. Um diese Zeit ist das edle Getränk reif und kann auf Flaschen gefüllt werden.

Was die Bereitung von Beerenweinen betrifft, so wird bei ihr im großen und ganzen in derselben Weise verfahren, wie bei der Apfelweingewinnung. Insofern besteht eine Abweichung, als das Mischungsverhältnis von Beerensaft, Zucker und Wasser eine Rolle spielt. Bei Johannisbeerwein rechnet man auf 1 l Saft ½—1 kg Zucker und bei roten Johannisbeeren 1½—1 l Wasser. Weiße Beeren vertragen nicht soviel Wasser; man nehme davon also etwas weniger; dagegen kann man bei schwarzen Beeren gut 2½ l Wasser verwenden. Stachelbeerwein: 1 l Saft, 1 l Wasser, 0,750 kg Zucker; Erdbeerwein: 1 l Saft, ½ l Wasser, ½ kg Zucker; Heidelbeerwein: 1 l Saft, ½ l Wasser, 0,250 kg Zucker.

Hier und da wird auch die Brombeere zur Weinbereitung verwendet; empfehlenswert ist eine Mischung mit roten Johannisbeeren. Die oben gegebenen Vorschriften können naturgemäß nur annähernd sein; denn es kommt ganz auf die geerntete Frucht an, ferner darauf, wo sie gewachsen ist, ob der Sommer sehr trocken oder sehr feucht war usw. Immerhin geben die Zahlen Anhaltspunkte, nach denen man sich richten kann.

110. Milchreste zu Quark. In kinderreichen Familien gibt es leicht einen angesäuerten Milchrest oder bei Gewitterluft zusammengekochte Milch, die von manchen unverständigen Menschen fortgegossen wird. Die sparsame Hausfrau stelle die unbrauchbar gewordene Milch im irdenen Topfe kühl, und gieße neue Reste roher oder abgekochter Milch immer hinzu; wenn sich Käsestoff und Wasser im Topfe gesondert haben (man kann zwei bis vier Tage lang sammeln), so wird die Masse in einen losen Beutel gegossen und dieser zum Abtropfen aufgehängt, bis alles Wasser entfernt ist. Der gewonnene Käse läßt sich zu der sehr wohlschmeckenden Mehlspeise „Quarkkeulchen" verwenden.

111. Gurkenessig. Übriggebliebener Essig von Pfeffer- oder anderen Gurken wird in Flaschen gefüllt und verkorkt; er macht mit seinem Kräuteraroma manche Speise — Ragout, italienischen oder Heringssalat — sehr wohlschmeckend. Bei solch sorgsamer Verwertung aller Reste muß die Köchin natürlich über genügende Zeit verfügen. Hat sie diese nicht, so ist es Pflicht der sorgsamen Hausfrau, selbst die Beaufsichtigung der Speisekammer zu

übernehmen und manche der kleinen Mühen selbst auszuführen. Im Sommer, wenn alle Speisereste leicht dem Verderben ausgesetzt sind, bestraft sich eine Vernachlässigung am schnellsten.

112. Mohrrübenschaben kann man sich auf folgende Weise sehr vereinfachen. Nachdem die Mohrrüben gewaschen sind, schneidet man das Wurzelende und ein wenig vom Kopf ab. In einem mehr weiten als tiefen Gefäß hat man inzwischen Wasser zum Kochen gebracht, dem man pro Liter eine Messerspitze voll Natron oder Soda zusetzt, gibt nun soviel Mohrrüben hinein, daß sie gerade darin schwimmen, läßt sie einmal aufkochen und hebt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus in ein Gefäß mit kaltem Wasser, worin man sie dann aus ihrer Schale drücken kann, wie die gebrühten Mandeln. Auf diese Weise lassen sich in kurzer Zeit eine große Menge Mohrrüben gebrauchsfertig herrichten, ohne sich die Hände so fleckig zu machen, wie beim Putzen.

113. Ziegenmilch muß man, um süße Butter zu erlangen, separieren, d. h. im frischen, gekühlten Zustande vom Rahm scheiden. Sowie sie gerinnt, ist ein strenger Geschmack unvermeidlich. Die Butter ist mit frischer Magermilch durchzukneten. Der Geschmack wird sich dadurch bedeutend bessern. Den Milchrückstand kann man dann immer noch als Futter für Hühner, Ziegen usw. oder zur Käsebereitung verwenden. Den strengen Geschmack des Ziegenkäses kann man mildern, wenn man ihn halb aus Kuhmagermilch bereitet. Im übrigen ist der pikante Geschmack des Ziegenkäses bei vielen beliebt, nur muß man den Käse alt genug werden lassen. Der so geschätzte Roquefort beispielsweise wird nur aus Ziegenquark unter Zusatz geeigneter Kräuter hergestellt, ebenso diverse italienische Käse. Man achte auch auf die Fütterung, gute Lüftung des Stalles und regelmäßiges Putzen mit Striegel und Kartätsche (mindestens einmal am Tage). Gerade das letztere wird vielfach versäumt und trägt doch so viel dazu bei, eine einwandfreie Milch zu produzieren. Die Fütterung soll in der Hauptsache aus gutem Wiesenheu oder Kleeheu bestehen, an deren Stelle im Sommer das entsprechende Grünfutter tritt. Daneben reiche man in kleinen Gaben gesunde Kleie, Ölkuchen, Schrot und eventuell etwas Hafer. Abwechselung lieben die Ziegen sehr. Wasser klar, höchstens mit einer kleinen Gabe Salz. Bei zweckmäßiger Fütterung und Pflege werden manche Übelstände an sich schon gemildert. Zuviel an Rüben aller Art (höchstens weiße und rote Möhren ausgenommen), Rübenblättern und starkriechenden Kräutern, an denen Ziegen sehr gerne naschen, ist zu vermeiden. Dagegen ist reichliche Fütterung mit Löwenzahn (leontodon taraxacum) und Gessel, auch Fingerkraut oder Gänserich genannt (potentilla anserina) sehr zu empfehlen. Die Milchgefäße sowie alle zum Buttern benutzten Gefäße sind peinlichst sauber zu halten. Wenn irgend möglich, gönne man den Ziegen einige Stunden am Tage Bewegung in freier Luft. Man kann sie zu diesem Zwecke an einem 3—4 m langen Strick anketten. Sie sind aber dann vor Nässe zu schützen. Im allgemeinen erfreut sich die Ziege einer eisernen Gesundheit und man kann die Milch unbedenklich roh genießen.

114. Quark. Seit einigen Jahren hatte ich unter einem häßlichen Gesichtsausschlag zu leiden, dessen Heilung ich durch naturgemäße Körper-

pflege, häufige Bäder, geeigneteErnährung und, als dies nicht den gewünschten Erfolg hatte, durch allerlei Kosmetika leider vergeblich anstrebte.

Hauptsächlich an Kinn und Wangen bildeten sich rote Stellen, die in der Mitte knötchenartige Erhöhungen aufwiesen, ohne sich jedoch nach Art der Mitesser aufdrücken zu lassen. Zeitweise verblaßten die Flecke etwas, doch ganz verschwanden sie nicht. Im Laufe der Zeit stellte sich häufig lästiges Jucken und Brennen ein. Allabendliche Einreibungen mit Lanolin machten das Übel einigermaßen erträglich.

Nun riet mir eine bekannte Dame, viel weißen Käse zu essen, und da mir längst bekannt war, was für ein gesundes Nahrungsmittel derselbe darstellt, kaufte ich welchen, und da er mir gut schmeckte, aß ich ihn zum zweiten Frühstück sowie zum Abendbrot, täglich $\frac{1}{4}$—$\frac{1}{2}$ Pfd.

Nach einigen Wochen war ich aufs angenehmste überrascht, die Flecke in meinem Gesicht immer kleiner werden zu sehen. Das lästige Jucken der Haut ließ bald nach, der Ausschlag verblaßte allmählich, um schließlich ganz zu verschwinden.

115. Erfrorenes Obst. Wenn man im Winter zwischen seinem Apfelvorrat erfrorene Früchte findet, werfe man sie sofort, noch ehe sie wieder weich geworden, in ein großes Gefäß mit recht kaltem Wasser. Hierin lasse man sie so lange liegen, bis der Frost vollständig herausgezogen ist, was man dadurch erkennt, wenn sich eine Eiskruste um die Äpfel setzt und wenn nach deren Entfernung sich keine neue Kruste wieder bildet. — Das erfroren gewesene und so behandelte Obst hält sich nun noch längere Zeit, wogegen es in dem Falle, daß es von selber auftaut, oft sofort verfault.

116. Vorzüglicher selbstbereiteter Senf. Um einen vorzüglichen Senf selbst herzustellen, bezieht man am besten aus einem flottgehenden Drogengeschäft 250 g feinsten, gemahlenen gelben Senf und rührt ihn mit gutem Weinessig zu einem dicken Brei an. Es dürfen keine Knoten von trockenem Pulver vorhanden sein, sondern der Brei muß vollkommen gleich sein. Hat man einen Rest Weißwein zur Hand, kann man Wein und Weinessig zu gleichen Teilen nehmen. Der Senf wird dadurch im Geschmack bedeutend verbessert. Diesen Brei läßt man nun gut 8—10 Stunden stehen. Es entwickelt sich während dieser Zeit die eigentliche Schärfe. Sodann läßt man einen Eßlöffel Zucker sich in Weinessig auflösen und setzt dies dem Brei zu. Durch weiteres Zusetzen von Essig macht man den Senf tafelfertig. Soll ein sehr billiger Senf hergestellt werden, so ist gewöhnlicher Essig zu nehmen und kann ein gutes Teil Mehl dazugesetzt werden. Je mehr Mehl, desto schlechter der Senf. Das Mehl muß jedoch dem Senfpulver beigemischt werden, niemals dem fertigen Brei. Den fertigen Senf füllt man in einen Steintopf, schneidet einen dazu passenden Pappdeckel und überbindet mit Pergamentpapier.

117. Mostrich. $\frac{1}{2}$ kg bestes englisches Senfmehl (in jeder Drogerie erhältlich) wird in einen Steintopf getan und mit $\frac{1}{4}$ l kochendem Wasser übergossen, damit der Senf zu einem dicken Brei aufquillt, den man erkalten läßt. $\frac{1}{2}$ l Weinessig wird mit 30 g Salz und 150 g Kandiszucker gekocht und nach dem Erkalten nach und nach zu dem Senfbrei gerührt. Hierauf werden 2 g engl. Gewürz, 2 g Nelken, 2 g Zimt, 1 g Muskatblüte und 1 g Ingwer, alles

ein gestoßen, durch ein Sieb gerührt und unter den Senf gemischt. Der ertige Senf wird in kleine Steintöpfe gefüllt, diese mit Pergamentpapier erbunden und kühl aufbewahrt.

118. Ranziges Oel. Ranzig gewordenes Speiseöl wird wieder wohlschmeckend, wenn man ein paar Tropfen Salpetergeist hineinschüttet, das Ganze gut durchschüttelt und nach Verlauf von etwa 10 Minuten die Flasche mit Öl solange in ein Gefäß mit warmem Wasser stellt, bis das Öl leicht erwärmt ist. Nach dem Abkühlen wird der ranzige Geschmack verschwunden sein.

119. Trinkbranntwein zu prüfen. Die Prüfung von Trinkbranntwein auf Methylalkohol ist ohne weiteres vom Laien nur schwer auszuführen. Es gehören dazu chemische Kenntnisse, eine gewisse Geschicklichkeit und eine größere Apparatur. Ein einfaches Reagens, das dem Trinkbranntwein zugefügt wird und den Methylalkohol erkennen läßt, gibt es in dieser Form nicht. Der preußische Ministerialerlaß vom 20. Juni 1905 zur Prüfung auf Methylalkohol gibt folgende Vorschrift (nach Fendler und Mannich): „10 ccm der zu untersuchenden Flüssigkeit werden in einem 50 ccm fassenden Kölbchen erhitzt. Auf dieses wird ein Glasrohr von 75 cm Länge als Kühler aufgesetzt und zu einer Meßzylindervorlage geführt. Das Kölbchen wird mit kleiner Flamme erwärmt, bis 1 ccm Flüssigkeit überdestilliert ist. Das erhaltene Destillat wird mit 4 ccm 20%iger Schwefelsäure vermischt. Alsdann wird 1 g feingeriebenes Kaliumpermanganat in das Gemisch unter Eiskühlung eingetragen. Das allmählich schwach rötlich werdende Filtrat dieser Lösung wird gelinde erwärmt, bis es farblos ist. Hierzu gibt man unter Eiskühlung 5 ccm konzentrierte Schwefelsäure. Zu dem abgekühlten Gemenge werden 0,5 ccm einer frischbereiteten Lösung von 0,2 g Morphinhydrochlorid in 10 ccm konzentrierter Schwefelsäure gefügt, worauf die Flüssigkeit mit einem Glasstab vorsichtig umgerührt wird. Enthält die zu prüfende Flüssigkeit Methylalkohol, so tritt spätestens nach 20 Minuten violette bis dunkelviolette Färbung ein." Andere Verfahren zur Bestimmung des Methylalkohols nach W. Koenig, A. Schlicht, Mayrhofer beruhen auf der Oxydation des Methylalkohols mittels Chromsäure zu Kohlensäure oder Formaldehyd, oder auf dem Nachweis von Azeton, das häufig im Methylalkohol enthalten ist. Alle Verfahren sind für den Laien schwer auszuführen und ist es wohl stets das richtigste, bei einem Verdacht den Branntwein einem Nahrungsmitteluntersuchungsamt zur Begutachtung einzuschicken. — Es gibt kein Mittel, um mit Methylalkohol verfälschten Branntwein trinkbar zu machen! — Der Brennspiritus wird mit Pyridin vergällt. Dieses ist eine sehr unangenehm riechende Flüssigkeit von widerlichem Geschmack. Giftige Eigenschaften kommen dem Mittel in kleinen Mengen nicht zu. Schädigende Wirkungen von reinem Brennspiritus können nur als Magenverstimmungen auftreten.

120. Dicke Milch. Milch wird auch im Winter binnen 2 Tagen dick, wenn man der frischen einen Löffel voll dicker zusetzt und gut damit vermischt. Dies unter der Bezeichnung „Impfen" empfohlene Verfahren hat sich gut bewährt.

Wenn die angesetzte Milch nicht sauer wird, gibt man etwas Essig dazu oder hängt ein Stück Labmagen hinein. Übrigens ist Vollmilch

nicht zweckmäßig, da das Fett die Käsebildung stört. Man nimmt am besten abgerahmte, rohe.

121. Grieben. Die Überreste des Schweinefettes, sogenannte Grieben, sind nicht in jedem Haushalt zu verwenden, da sie schwer verdaulich sind. Um nun den Fettgehalt aus den Schweineliesen ganz herauszuziehen, dreht man sie durch die Fleischmaschine. Der Überrest nach dem Ausbraten ist dann ein kaum bemerkenswerter.

122. Salzgurken. Die Gurken können völlig ausgewachsen sein, solche mit wenig Kernen, fleckenrein und von fester Beschaffenheit sind die besten. Die grünen sind den gelben vorzuziehen. Die Früchte werden vor dem Einmachen sauber gewaschen und 24 Stunden in Brunnenwasser gelegt. Die Gefäße (am besten Achteltönnchen) müssen vor dem Gebrauch sauber gewaschen werden und sind mit heißem Wasser auszuspülen. Man nimmt ungefähr auf 40 l Salzgurken 14 l Brunnenwasser, je härter, desto besser, und zu je $1^1/_8$ l 50 g Salz. Je nach dem Geschmacke können folgende Kräuter und Würze verwendet werden: Dill, Meerrettich, Estragon, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer. Es genügen aber schon Dill, Meerrettich und Blätter von sauren Kirschen, um gute, haltbare Salzgurken zu haben. Den Boden des Tönnchens — neue Tönnchen müssen vor dem Einlegen stets einige Tage mit Wasser ausgelaugt werden — bestreut man mit etwas pulverisiertem Alaun. Alsdann werden die Gurken lagenweise mit Kräutern vermischt in den Behälter gelegt und so fest aufeinander gepackt, daß keine Lücken entstehen. Man beginnt und schließt mit einer Lage Kräuter. Das Salz wird in kaltem Wasser aufgelöst, gut durchgerührt und auf die Gurken gegossen, die davon bedeckt sein müssen. Sodann schlage man das Fäßchen fest zu. Da die Salzlösung nach und nach schwindet, so empfiehlt es sich, das zu verwendende Faß mit einem Spundloch mit Pfropfen zu versehen, um nötigenfalls Salzwasser nachzugießen. Das Fäßchen stellt man in den Keller und dreht jede Woche die andere Seite nach oben. Beim Gebrauche wird der Boden herausgenommen, eine Schieferscheibe oder ein hierzu passender hölzerner Einleger auf die Gurken gelegt und mit einem kleinen Stein so beschwert, daß die Gurken stets unter der Salzwasserdecke bleiben. Sollte sich Schimmel zeigen, so wird er behutsam abgenommen, der Rand mit einem Tuche reingeputzt und das nötige Salzwasser nachgegossen.

123. Wässerige Kartoffeln. Sind in feuchten Jahren die Kartoffeln seifig oder schliefig, so tut man gut, sie ohne Salz ans Feuer zu setzen und dies erst anzufügen, wenn das Wasser abgegossen ist.

124. Faulende Kartoffeln müssen gründlich gewaschen werden, in große Bottiche oder gemauerte Gruben geschüttet, mit dem Spaten zerstoßen und lagenweise Salz dazwischen gestreut, fest gestampft, mit Häcksel bedeckt, nach 3 Monaten als Viehfutter benutzen.

125. Obst aufzubewahren. Obst hebt man immer am besten in frostfreien, luftigen Räumen auf. Wenn der Keller trocken ist und keine dumpfe Luft an das Lagerobst kann, so ist er ebensogut zur Aufbewahrung geeignet, wie das Souterrain. Wir haben in unserer Praxis stets einer Bodenkammer den Vorzug gegeben, aber wie gesagt, wenn die Bedingungen den Anforderungen entsprechen, so lege man Obst auf Horden und einzeln in Zeitungs-

papier gewickelt in den Keller. Häufiges Nachsehen ist nötig. Warm dürfen Winterfrüchte nie liegen. Der geeignetste Raum für eingedünstete Früchte ist ebenfalls ein Regal in einer frost- und möglichst sonnenfreien Bodenkammer oder ein trockener Keller.

126. Saure Sahne-Ersatz. Für viele Saucen bildet saure Sahne eine unentbehrliche Zutat. Nicht immer aber ist man im Besitz davon. Man hilft sich in solchem Falle folgendermaßen: Etwas Milch, einige Tropfen Essig und ein Stückchen Butter mische man zusammen, quirle es gut durch und rühre es mit einem Teelöffel voll Weizenmehl glatt. Diese Mischung an die Sauce getan, ersetzt die saure Sahne gänzlich, selbst Feinschmecker würden schwerlich einen Unterschied im Geschmack herausfinden.

127. Kartoffelschalen. Kartoffelschalen sind schlechte Wärmeleiter, schließen die Luft ab und sind daher sehr gut zu brauchen, wenn man die Glut im Herd oder Ofen über Nacht erhalten will. Man decke die Glut dicht mit Kartoffelschalen ein, natürlich roh geschälte, und schließe die Lufttüre und die Abzüge. Am andern Morgen wird man erstaunt sein, noch rote Glut im Ofen vorzufinden.

128. Rasse Räucherung von Fleischwaren. Man nimmt zum Räuchern des Specks, der Schinken und der Würste eines Schweines auf je 60 kg Gewicht 500 g Glanzruß von reiner Holzfeuerung, wie er sich in den unteren Teilen einer jeden Esse ansetzt (aber keinen von Kohlenfeuer erzeugten), kocht ihn in 9—10 l Wasser, bis es bis zur Hälfte eingekocht ist, läßt dann die Flüssigkeit völlig erkalten, seiht sie durch ein Tuch und gibt 2—3 Hände voll Kochsalz hinzu. In diese Flüssigkeit legt man kleine Würste ¼ Stunde, größere Blut- und Schlackwürste ½, große Magen- und Zervelatwürste ¾ bis 1, Speck je nach Größe, 6—8, Schinken 12—16 Stunden. Das Einlegen selbst nehme man einige Tage nach dem Schlachten vor, nachdem das zu Räuchernde an einem luftigen Orte gehörig abgetrocknet ist. Hat man die Einlage in die oben beschriebene Flüssigkeit vollendet, so müssen die betreffenden Fleischsorten ebenfalls an einem luftigen Orte gut getrocknet werden. Der Geschmack der auf die angegebene Art der Räucherung behandelten Würste, Schinken usw. ist ein weit angenehmerer, als der durch gewöhnliche Holzräucherung erzeugte und die Ausführung dieser Art von Räucherung äußerst einfach und billig.

129. Speisen warm zu halten. Um Speisen lange warm zu halten, hülle man sie, natürlich recht heiß und zugedeckt, in Zeitungspapier ein und stelle das so eingehüllte Geschirr in einen Napf oder eine Kiste, fülle alle Lücken mit geballtem Zeitungspapier, auch der Deckel muß damit bedeckt sein. Auf dieselbe Weise kocht man Reis, Apfelmus, Backobst usw. gar. Selbstverständlich muß die betr. Speise einige Minuten gekocht haben. Das Zeitungspapier kann man evtl. das nächstemal wieder verwenden. Sehr gut ist es, wenn man die Schüssel oder Kiste mit einem wollenen Tuch oder Decke bedeckt.

130. Kristallisieren des Honigs. Vierzehn Tage bis drei Wochen nach dem Schleudern kristallisiert vielfach der Honig und wer ihn um diese Zeit flüssig verkaufen will, muß ihn im Wasserbad erwärmen. Auf diese Weise flüssig gemachter Honig kristallisiert bei kalter Aufstellung sehr schnell wieder,

so daß öfteres Erwärmen nötig ist. Dabei verliert der Honig aber etwas von seiner hellen Farbe und wird dunkler, auch das Aroma büßt er in geringem Maße ein. Es ist daher vorteilhafter, wenn man das kaufende Publikum dahin aufklärt, daß kristallisierter Honig nichts von seinem Wert eingebüßt hat und auf welche Weise er wieder flüssig zu machen ist.

131. Gärender Honig wird wieder brauchbar und schmackhaft dadurch daß man das Gefäß in warmes Wasser stellt und mit demselben soweit erhitzt, daß der Honig vollständig schmilzt, also völlig klar und flüssig wird. Der oben sich ansammelnde Schaum ist sorgfältig abzuschöpfen.

132. Gefrieren von Honig. Der beste Aufbewahrungsort für den Honig ist weder die warme Stube, noch der feuchte Keller oder die feuchtwarme Küche, sondern ein ungeheiztes, trockenes, luftiges Lokal. Doch lasse man den Honig nicht gefrieren, nicht wegen des Honigs selbst, sondern wegen des Gefäßes, das durch den gefrorenen Inhalt zersprengt wird.

133. Fliegenschutz für Fleischwaren. Es ist bekannt, daß sich Fleischstücke besser halten, wenn man sie luftig aufhängt, als wenn sie liegend aufbewahrt werden. Doch besteht beim offenen Hängen des Fleisches immer die Gefahr, daß es von Fliegen heimgesucht wird. Man hat zwar Schränke aus Drahtgaze, um Nahrungsmittel vor Fliegen zu schützen, doch sind die Gazeschränke zur Sommerszeit meist schon für andere Speisen in Anspruch genommen und sind auch in den kleineren, im Privathaushalt gebräuchlichen Formaten nicht dafür eingerichtet, daß man Nahrungsmittel darin aufhängen kann. Darum ist ein Behälter für diesen Zweck sehr empfehlenswert. Man kann ihn mit wenig Mühe und geringen Kosten selbst auf folgende Art herstellen: Von einigen dünnen Latten, die man sich von einem Tischler in der gewünschten Größe zuschneiden lassen oder selbst aus einer Kiste zurechtmachen kann, setzt man das Gestell zusammen. Dann bohrt man Löcher in die oberen Latten und dreht eine beliebige Anzahl von Haken ein. Ein Haken dient auch zum Aufhängen des Gestelles selbst. Nun näht man den Überzug aus weißem Mull, der oben in der Mitte nur eine kleine Öffnung enthält, die nicht größer ist, als daß der Aufhängehaken gerade hindurchschlüpfen kann. Unten wird der Beutel mit einem Streifen von dünnem Schirting eingefaßt, der mit einem Banddurchzug versehen wird. Es ist nicht empfehlenswert, den Banddurchzug aus Mull zu machen, da der leichte Stoff bald einreißen würde. Nun stülpt man den Mullbeutel einfach über das Gestell und hängt es auf. Die Fleischstücke werden darin untergebracht, indem man den Bandzug öffnet. Dieser muß dann stets wieder gut zugezogen und zugebunden werden, damit auch nicht die kleinste Öffnung bleibt. Die Hantierung ist äußerst einfach. Die Mullbeutel werden öfter gewaschen, sie trocknen zwar sehr rasch, doch ist es immer von Vorteil, zwei zum Wechseln zu haben, sobald sich bei gelegentlichem Abtropfen von Fett oder Fleischsaft ein Austauschen des Beutels nötig macht. Hat man Mäuse zu befürchten, so hängt man den Schutzbehälter mit seinem Haken an einem längeren Draht freischwebend auf; man hat dann seine Fleischwaren fliegen- und mäusesicher zugleich verwahrt.

134. Äpfel aufzubewahren. Äpfel, welche lange aufbewahrt werden sollen, müssen möglichst spät, so wie es eben die Witterung noch gestattet,

von den Bäumen abgenommen werden. Dann lege man sie schichtenweise in gut ausgetrockneten Sand und bedecke sie auch dicht damit. Sieht man darauf, daß die Früchte einander nicht berühren, so halten sie sich bis in die Monate Mai bis Juni nächsten Jahres so frisch und schmackhaft wie im Herbst. Der Sand muß aber rein gewaschen und vollkommen trocken, und die Äpfel müssen gut damit bedeckt sein, daß die Luft keinen Zutritt hat. In Ungarn findet man dieses Verfahren schon seit langer Zeit und wendet es dort mit Vorteil zum Aufbewahren von Schalenobst an.

135. Verschimmelte Hülsenfrüchte. Geruch und Schimmel der Hülsenfrüchte sind durch Trocknen und nachträgliches starkes Lüften zu entfernen, wenn das Material sich nicht zu lange Zeit im ungünstigen Zustand befunden hat. Trocknungstemperatur 40—50° C im Trockengut, je nach Beschaffenheit und Anforderungen an seine Güte.

136. Verschimmelter Schinken. An den geräucherten Schinken lassen sich oft kleine Schimmelstellen mit dem besten Willen nicht vermeiden. Man kann diese Stellen (in der Regel allerdings nur mit kurzem Erfolg) sofort entfernen durch Bestreichen mit einer starken Salzlösung. Empfohlen wird ferner folgendes Mittel: Man bestreicht den Schinken mittels eines Pinsels oder Schwämmchens mit reinem Spiritus und entzündet ihn schnell. Mit dem Verbrennen des Spiritus gehen auch die Schimmelpilze zugrunde, um für längere Zeit nicht mehr zu erscheinen. Wenn die Schimmelbildung in stärkerem Umfange auftritt, so ist die Sache schwieriger. Man müßte schon den ganzen Schinken in eine starke Kochsalzlösung legen. Noch besser soll in diesem Falle eine Abkochung von Glanzruß sein, in welche man den Schinken 10 Minuten bis eine Viertelstunde, je nach Größe, legt. Der Glanzruß setzt sich bekanntlich bei reiner Holzfeuerung am unteren Teil der Esse an. 1 kg Glanzruß wird mit 20 l Wasser solange gekocht, bis die Hälfte der Flüssigkeit verdampft ist. Nachdem sie erkaltet und durch ein Tuch geseiht ist, werden 2—3 Hände voll Kochsalz darin aufgelöst. Diese Flüssigkeit wird vielfach auch im Winter angewandt, um Schinken, Würste und Speckseiten zu konservieren. Noch einfacher ist das Eintauchen in eine schwache Lösung von Holzessig.

137. Pökeln des Fleisches. Das Pökeln oder Einsalzen des Fleisches hat den Zweck, es haltbar zu machen; es geschieht dies auf zweierlei Weise:

1. Die einzelnen Fleischstücke werden mit Salz und Salpeter (Pökelsalz), hier und dort noch mit Gewürzen, eingerieben, alsdann dicht in ein Holzfaß eingedrückt, mit einem Brett bedeckt und mit Steinen beschwert. Am besten eignet sich ein extra dazu angefertigtes Pökelfaß mit kräftiger Holzschraube. Je nach dem Alter des Tieres läßt man dann das Faß länger oder kürzere Zeit an einem kühlen Orte stehen.

2. Man stellt eine Pökellake, bestehend aus Salz, Salpeter und Wasser her, legt die Fleischstücke in ein Holzfaß dicht ein, gießt die gekochte Lake, gut erkaltet, darüber und beschwert ein darauf gelegtes Brett mit Steinen oder zieht die Schraube an.

Das Pökeln mit Pökellake ist dem Einsalzen vorzuziehen, weil durch diese nie ein Versalzen des Fleisches stattfindet und das Fleisch gut bedeckt

gehalten werden kann. Auch bleibt das Fleisch in der Lake saftiger und wird zarter, da durch das trockene Salz dem Fleisch zu viel Saft entzogen und es dadurch leicht hart wird.

Vielfach wird dem Pökel Zucker zugesetzt und mancher ist der Meinung, daß dieser zur Haltbarkeit und roten Färbung beitrage. Dies ist jedoch beides nicht der Fall, da der Zucker nicht färbt und leicht säuert. Indeß bewirkt er besonders beim Schinken einen sehr angenehmen, zarten Geschmack. Es empfiehlt sich aber, nur im Winter Zucker zuzusetzen, und zwar in einem Verhältnisse, wie es nachstehend beim Winterpökelsalz angegeben ist. Winterpökelsalz: 30 g Salpeter, 20 g Zucker, 950 g Kochsalz; Sommerpökelsalz: 30 g Salpeter, 20 g Borsäure, 950 g Kochsalz. Will man Pökellake verwenden, so gibt man 4 l kaltes Wasser in ein verzinntes, emailliertes oder irdenes Gefäß, setzt es aufs Feuer und läßt es unter öfterem Umrühren heiß werden (nicht kochen), bis sich das Salz gelöst hat. Alsdann entfernt man das Gefäß vom Feuer und gießt die erkaltete Lake durch ein sehr feines Sieb oder Tuch über das Fleisch.

Will man eine derartige Lake nochmals verwenden, so setzt man pro Liter 50 g von einer Pökelsalzmischung zu, bringt sie zum Kochen und schäumt sie, sobald sich durch den rotbraunen Schaum rein weißer Schaum durchbricht, gut ab. Wer im Besitz einer Pökelwage ist, kann die Pökelflüssigkeit vorher wiegen. Eine Normal-Pökellake soll 22° haben. Wird sie zu schwach befunden, so setzt man noch eine Dosis Pökelsalzmischung zu, ist sie zu stark, so wird sie durch Wasserzusatz entsprechend verdünnt. Scharfe Pökelsalzlake muß 25° haben, schwache Pökelsalzlake 18°.

Die Zeitdauer des Pökelns in Normal-Pökelsalzlake von 22° beträgt für Schinken von jungen Schweinen 25 Tage, Schinken von alten Schweinen 35 Tage, Speck 25 Tage, Rücken und Kamm 25 Tage, Zunge 16 Tage, Kopf mit Ohren 25 Tage, Füße und Beine 25 Tage. Scharfer Pökel zu 25° verkürzt die Pökelzeit, eine schwache Pökellake zu 18° verlängert die Zeitdauer des Pökelns um einige Tage.

Im Pökelkeller sollte stets eine gleichmäßige Temperatur von 6—8° R herrschen. In einem zu kalten Keller dauert die Pökelung stets viel länger als sonst, und die Schinken bleiben inwendig ungesalzen, grau und verderben leicht.

Das Einreiben des Schinkens mit Pfeffer ist verwerflich, da es den Geschmack verschlechtert, und das Aussehen des Schinkens unappetitlich macht.

138. Räuchern des Schinkens. Sind die Schinken, wie oben angegeben, gepökelt worden, wozu der Winter oder das erste Frühjahr die geeignetste Zeit ist, so nimmt man sie heraus, hängt sie aber nicht unmittelbar in den Rauch, sondern hängt sie erst zwei bis drei Tage an einem kühlen, luftigen Orte auf, damit sie gehörig abtrocknen können. Das Räuchern in gewöhnlichen Feueressen, wie es hier und da noch auf dem Lande gebräuchlich ist, erweist sich als unpraktisch, da man hierbei den Rauch nicht in der Gewalt hat und das Räuchern mehr dem Zufall überlassen muß; dagegen hat man besondere Räucherkammern neben der Esse, von welcher letzteren aus zwei breite, niedere Öffnungen, eine unten, eine oben, in die Räucherkammer führen. Unterhalb der oberen Öffnung ist ein Blechschieber angebracht,

mittelst dessen sich der Rauch regulieren läßt; schiebt man ihn hinein, so geht der Rauch durch die untere Öffnung in die Rauchkammer und verläßt dieselbe wieder durch die obere Öffnung. Zum Aufhängen des Fleisches sind auf beiden Seiten einander gegenüber und der Höhe nach immer 50 cm auseinander eine Reihe nach innen vorspringender Backsteine angebracht; die Fleischwaren werden mit starken Bindfaden an Eisenstäbe gehängt und diese auf die vorspringenden Steine von einer Seite der Kammer zur anderen gelegt. Der Rauch darf nicht heiß, sondern nur möglichst abgekühlt zu dem Fleisch gelangen, auch darf weder mit Steinkohlen, noch mit Braunkohlen oder Torf, sondern nur mit weichem Holz geräuchert werden; gewöhnlich verwendet man Sägespäne, am vorzüglichsten ist Wacholderreisig oder Tannenreisig dazu. Langes Räuchern macht das Fleisch zähe und trocken; wenn dasselbe eine hellbraune Farbe erlangt hat, ist es genügend geräuchert, wozu ein mittelgroßer Schinken vier, ein größerer Schinken fünf Wochen bedarf. Sehr zu empfehlen ist es, die Schinken und andere zu räuchernde Fleischwaren nicht unmittelbar dem Rauch auszusetzen, sondern vorher in Roggenkleie umzuwenden, welche die brenzlich-öligen Teile des Rauches einsaugt; häufig taucht man die Schinken vor dem Räuchern auch in eine vorher zubereitete dickliche sogenannte Fleischfarbe aus Wasser und feiner, reingesiebter Holzasche, welche das Fleisch vor den Fliegen schützt und das Träufeln verhindert.

139. Gänseweißsauer. Zum Weißsauer nimmt man meist die Flügel, auch wohl die entbeinten Keulen und sonstige einzelne Fleischstücke, z. B. auch das Herz. Man kocht das Fleisch mit Salzwasser und Wurzelwerk gar, seiht die Brühe durch, klärt sie mit einigen Eiweiß und etwas geschabtem Rindfleisch, kocht sie dann noch mit einem oder zwei Kalbsfüßen, oder versetzt sie gleich mit Zitronensaft oder Essig und mischt auf 1 l Brühe 8 Blatt weiße Gelatine in Weißwein gelöst dazu. Soll die Gallerte sehr steif werden, so braucht man 15 Blatt Gelatine pro Liter. Man spült nun Steingutformen gut aus, legt die Fleischstücke der Gans nett geordnet hinein und füllt die Gallertsuppe darüber, stellt alles kalt und verbraucht es im Laufe des Winters, die Gallerte hält sich 14 Tage bis 3 Wochen bei Kälte, bei weichem Wetter höchstens 8 Tage.

140. Spickgans und Gänsepökel. Zu Spickgans werden die Brüste der Gänse sorgfältig mit spitzem, scharfem Messer abgelöst, der Knochen entfernt, das Fleisch zusammengerollt, nachdem es mit einer Messerspitze Salpeter, 50 g Salz und 10 g Zucker pro Brust gut eingerieben worden ist. Man legt die Brüste dann in Steintöpfe, bedeckt sie mit einem Brettchen und beschwert sie mit Bolzen oder Feldsteinen. Man muß die Spickgänse im Pökel jeden Tag umdrehen und immer einen frischen Eßlöffel Salz anstreuen. Nach fünf Tagen sind sie meist durchgepökelt, werden dann mit sehr sauberm Tuch abgetrocknet, in Pergamentpapier eingeschlagen und in den Rauch gehängt. Es genügen 6—8 Tage zum völligen Durchräuchern. Man muß darum sehen, daß die Räucherung nicht mit Torfrauch vorgenommen wird, was den Geschmack sehr beeinträchtigt. Man räuchere mit Hobelspänen und hartem Wacholderholz, was ganz vorzüglichen Rauch gibt; auch Kirschbaumholz ist prachtvoll zur Räucherung. Außer der Brust werden zuweilen auch Keulen geräuchert, und zwar bedürfen diese nur 3—4 Tage, um durch-

zupökeln und nur ebensolange zur Räucherung. Ferner wird der sogenannte Pommersche Kaviar geräuchert. Es ist dies der Gänsemagen, der auf zwei Tage mit in den Pökeltopf kommt, und danach 48 Stunden zu räuchern ist. Die Magen müssen natürlich sehr gut gesäubert werden, ehe man sie benützt. — Man reibt sie nachher auf dem Reibeisen fein und gibt die gewonnene Masse zum Butterbrot. Der Geschmack ist sehr fein und auch appetitanregend.

Um Gänsepökelfleisch zu machen, richte man sich nach der Angabe der Einsalzung der Brüste, also auf 500 g Fleisch 50 g Salz, eine Messerspitze Salpeter und 10 g Zucker. Nach Belieben und Geschmack können noch 5 g Wacholderbeeren zum Pökelfleisch gelegt werden. Alle Arbeiten beim Einschlachten und Pökeln usw. sind nur von ganz gesunden Personen auszuführen, da sonst das Fleisch leicht verdirbt.

Gänsepökelfleisch hält sich den ganzen Winter, wird auch täglich umgewendet, alle acht Tage eine Hand voll frisches Salz darüber gestreut und wieder beschwert.

141. Gänseleberverwendung. Die Gänseleber wird entweder frisch mit Butter, einer kleinen Zwiebel und etwas Apfel gebraten, oder sie wird zur Pastete gebraucht. Man kann schöne fette Lebern auch naturell einlegen, indem man sie leicht salzt, mit Trüffelstückchen besteckt und in kleine Pastetentöpfe einlegt. Diese werden vorher mit Speckplatten belegt, der Boden und die Seiten, so daß kein Steingut durchschimmert, dann streut man etwas gepulverte Trüffelschale, gepulvertes Pastetengewürz, sogenanntes Spenergewürz darüber, legt die Leber hinein, deckt Speckplatten darüber, schließt den Deckel und verklebt ihn mit Papierstreifen mittels Mehlkleister. In einer Bratpfanne zwischen Tüchern oder Heu sterilisiert man die Töpfe in Wasser, das man kalt eingießt und vom Sieden an eine Stunde langsam, aber gleichmäßig kochen läßt. Dann die ganze Pfanne ohnehmen, die Töpfe darin erkalten lassen und erst am andern Tage herausnehmen und abtrocknen. Nun die Papierstreifen ablösen, oben über die Speckplatten kochendes reines Rindsnierenfett oder ganz zartes reines Schmalz gießen, erhärten lassen, die Töpfe wieder verschließen, mit Staniolstreifen verkleben und bis zu 4 Wochen kühl und trocken aufbewahren, wenn man sie nicht früher verbrauchen will. Zur Pastete wird ebenso verfahren wie bei vorstehendem Rezept, nur daß die Leber abwechselnd mit einer feinen Farce aus Schweinsleber und Kalbfleisch eingepackt wird. Die Hauptsache ist, daß die Farce sehr feingewiegt ist, etwa sechsmal durchgedreht und sehr gut, unter Vermeidung von Zwiebel, gewürzt wird, etwas Maggiwürze ist sehr gut.

Auch Gänselebertrüffelwurst wird wie Pastete bereitet, aber statt in Töpfe, in schöne saubere Schweinsdärme gefüllt. Man spare dabei noch weniger die frische Trüffel, wie bei der Pastete. Auch in die Därme gießt man schließlich und auch bevor man die Masse einfüllt, reines zartes Schweineschmalz. Es ist nicht überall bekannt, daß die Räucherbrust auch als warmes Gericht verspeist werden kann. Man schneidet sie dazu in der Breite auf, füllt die Mitte mit einer Farce aus halb Schweinefleisch halb Gänseleber, und würzt wie Pastete. Dann bindet man die Brust gut zu und dämpft sie mit Wurzelwerk und Grünzeug in Fleischbrühe und Butter 1—1½ Stunden.

Man schneidet sie dann in zierliche Scheiben, richtet sie auf heißer Schüssel im Turban an und füllt in die Mitte ein Mus von Teltower oder Kohlrüben.

142. Der Fettopf. Er ist äußerlich ein sehr sauber aussehender Geselle von braunem Bunzlauer Steingut und innen weiß glasiert. Er hat einen Umfang, daß etwa 2 l Fett hineingehen und ist oben immer mit einem Pergamentblättchen bedeckt, aber nicht zugebunden, die Luft darf den Inhalt nicht nur, sie muß ihn berühren können. —

Man legt den Grund zum Fettopf, indem man 265 g gutes, aus allen Sehnen gelöstes Rinderfett schmelzen läßt, wenn es siedet, tut man 250 g frische Butter daran, und wenn beides zusammen eben kocht, noch 300 g frisches, zerlassenes Schweinelieſenfett. — Dies zusammen bildet den ersten Grundstock und damit brät man das nächstemal das Kotelett oder Rumpsteak oder die Taube oder gar die Hammelkeule. Meist verwendet man dann zum Fertigmachen des Bratens saure Sahne. Die abgefüllte Sauce, das Fett von dem Braten, den Rest des bei Tisch nicht verbrauchten Beigusses füllt man in den Fettopf. Zuvor jedoch, gleich nachdem Beiguß und Fett erstarrt sind, erhitze ich dies wieder und gieße es auf kaltes Wasser, damit etwaige Fleisch- oder Panierkrümel oder ein verirrtes Kräutlein auf den Boden sinken kann. Ist das Fett wieder steif, so nehme man es ab und gieße es oder lege es in den Fettopf. So geht es immer weiter, und damit das untere Fett nicht alt oder ranzig wird, lasse ich alle Woche einmal den Inhalt des Fettopfes zergehen, gieße ihn auf kaltes Wasser, hebe erhärtet oder doch erstarrtes Fett wieder ab und tue es wieder an seinen Platz. So kann man den Fettopf das ganze Jahr frisch und ohne Tadel erhalten, braucht außer dem erstenmale eigentlich nie Bratfett zu kaufen und mischt doch alle Gerichte gut und reinlich damit an.

143. Schmutziges Leitungswasser. In manchen Gegenden hat die Hausfrau zeitweise über schmutziges Leitungswasser zu klagen, ein Übelstand, der sich bei der großen Wäsche besonders unliebsam bemerkbar macht. Man nehme einen reinen Leinenlappen, fülle ihn mit Verbandwatte, binde ihn zum Beutel fest um den Leitungshahn und lasse so das Wasser langsam über die Watte laufen, die Watte muß öfters erneuert werden. Man staunt, wieviel Schmutz in der Watte zurückbleibt. Auch um Wunden auszuwaschen filtriere man auf diese einfache, billige Weise das Wasser.

144. Eier zu ersparen. In der teuren Eierzeit wird mancher Hausfrau ein kleiner Kunstgriff angenehm sein, um Eier zu sparen und doch hellen Mehlsaucen eine schöne gelbe Farbe zu geben. Es gehören dazu garnicht viele Eigelb, sondern man verrühre ein Eigelb vor dem Vermischen mit der Sauce mit einer guten Prise Salz und man wird erstaunt sein, um wieviel dunkler das Eigelb dadurch wird und wie ausreichend es nun färbt. Das übriggebliebene Eiweiß zu Schnee geschlagen und unter die heiße Sauce gerührt, verfeinert diese bedeutend.

145. Honigprüfung. Honig, dessen magen- und nervenstärkende Wirkung bekanntlich einen überaus wohltuenden Einfluß auf den menschlichen Körper auszuüben vermag und deshalb mit besonderer Vorliebe von brustkranken, magen- und nervenleidenden Personen, sowie schwächlichen Kindern

als tägliches Genußmittel verwendet wird, kommt leider nicht selten mit Stärkezucker vermischt im Handel vor. Deckt man seinen Bedarf an Honig in Bienenzüchtereien oder in renommierten Geschäften, so kann man ihn unbesorgt als echt ansehen, denn die betreffenden Lieferanten, womit ich in erster Linie die Bienenzüchter meine, geben sich, was an dieser Stelle als sehr lobenswert anerkannt werden muß, alle erdenkliche Mühe und achten mit peinlichster Genauigkeit darauf, daß ein nur absolut reines Erzeugnis zum Versand gelangt. Etwas anderes ist es dagegen mit solchem Honig, den man in fragwürdigen Geschäften kauft. In solchen Fällen ist es wohl am Platze, sich einmal davon zu überzeugen, ob der als garantiert rein verkaufte Honig tatsächlich als solcher angesehen werden kann, oder ob er verfälscht ist. Dazu bedarf es keines Chemikers, denn eine diesbezügliche Prüfung ist eine so einfache, daß sie von jedem Laien, und zwar auf folgende Weise vorgenommen werden kann: Man nimmt ein kleines farbloses Gläschen zur Hand, füllt es je nach Belieben halb- oder dreiviertel voll mit destilliertem Wasser, fügt etwas Honig bei und läßt es bis zur erfolgten Lösung des Honigs stehen. Fügt man alsdann einige Tropfen Jodtinktur hinzu und wird dadurch die Lösung immer dunkler, so kann man mit Bestimmtheit darauf rechnen, daß der geprüfte Honig mit Stärkezucker versetzt ist. Ist der Honig dagegen rein, so bleibt die Lösung unverändert.

146. Honigprüfung II. Man unterscheidet künstlichen Honig von natürlichem dadurch, daß man einen Tropfen Bleiessig auf 15 ccm einer 20prozentigen Honiglösung zusetzt. Nach 20 Minuten der Berührung gibt künstlicher Honig ein flockiges Sediment, während dieses bei natürlichem Honig nicht der Fall ist.

147. Kaffee stärker zu machen. 1. Erwärme die Kaffeebohnen, ehe sie gemahlen werden, wodurch das Kaffeepulver ausgiebiger und aromatischer wird und mindestens einen ebenso guten und wohlschmeckenden Trank ergibt, als wenn dazu eine bessere Kaffeesorte genommen worden wäre. — 2. Lege auf den gedeckten Kaffeetisch zur Zuckerdose eine Zitrone oder wenigstens ein Stück Zitronenschale. Reibt man das Stück Zucker, welches man zum Kaffee nimmt, zuvor auf beiden Seiten auf der Zitronenschale ab, so bewirkt man durch diesen kleinen Kniff einen feineren und angenehmen Geschmack des Kaffeetrankes.

148. Pfannkuchen. Ehe die Pfannkuchen, deren Vorbereitung genügend bekannt ist, in das siedende Fett getan werden, stäubt man mit einem trockenen Kuchenpinsel alles daran haftende Mehl ab; dadurch bekommt das Fett keinen Bodensatz. Außerdem gießt man für 1 Stunde Backzeit vier- bis fünfmal einen Schuß Rum in das siedende Fett, was vorsichtig geschehen muß. So bäckt man sehr sparsam und das Fett wird nicht so braun.

149. Gemüse einmachen. Gemüse auf einfachste Art, ohne Blechdosen, einzumachen. Grüne Erbsen (Schoten) einzumachen. Auf 1 l ausgeschotete Erbsen rechnet man 160 g Salz und 80 g Zucker. Die Erbsen werden mit Salz und Zucker tüchtig vermengt und müssen 24 Stunden stehen. Dann werden sie mit der Lake in Flaschen gefüllt, zugekorkt, gelackt und in den dunklen Keller gestellt. Will man die Erbsen gebrauchen, so lassen sie sich sehr leicht mit Wasser aus den Flaschen spülen; dann werden sie einigemal

t frischem Wasser abgewaschen, das genügt, um ihnen das überflüssige Salz u entziehen.

Große Bohnen oder Puffbohnen einzumachen. Die kleinen, zarten Puffbohnen werden enthülst und mit Salz vermengt. Auf 3 Tassen Bohnen echnet man ¾ Tassen Salz. Dann füllt man die Bohnen in weithalsige Flaschen, verkorkt und verlackt sie und stellt sie in den dunklen Keller. Will man die Bohnen später kochen, so läßt man sie verschiedene Male in erneutem, frischem Wasser kurze Zeit ausziehen. Sie werden wie frische Bohnen zubereitet und schmecken auch wie frische.

Brechbohnen einzulegen. Die vorbereiteten Brechbohnen werden 24 Stunden gut eingesalzen hingestellt. Dann reibt man einen großen Steintopf mit Salz aus, streut eine halbe Hand voll Salz auf den Boden des Topfes, drückt die Brechbohnen mit den Händen so fest aus wie möglich, drückt sie dann fest in den Topf und streut eine Lage Salz darauf. So fährt man fort, bis alle Bohnen eingelegt sind. Über die Brechbohnen kann man ein leinenes Tuch legen und dann in gleicher Art Schnittbohnen einlegen. Die Brechbohnen bekommen auf diese Weise das genügende Salz von den Schnittbohnen, die oberhalb im Topf liegen. Sind alle Bohnen eingelegt, so streut man sehr reichlich Salz darauf und legt dann noch eine Schicht Petersilienblätter mit Salz darüber. Diese verhüten, daß die Bohnen schimmeln.

150. Eierkuchenmasse. Um eine tadellose Eierkuchenschaummasse zu erhalten, beachte man, daß man Dotter und Weißes der Eier sehr rasch durcheinander schlägt. Es darf niemals länger wie eine Minute währen, da die Masse sonst wässerig wird.

151. Butter zu färben. Mohrrüben werden verkleinert und so scharf ausgetrocknet, daß man sie zu Gries zermalen kann. Das grobe Pulver wird in einer weithalsigen Flasche mit einem Gemenge von gleichen Teilen 96gradigem Alkohol und Äther soweit übergossen, daß es bedeckt ist. Nach 2—3stündigem zeitweisen Umschütteln wird die Flüssigkeit abgegossen, filtriert und das Filtrat abdestilliert. Das Destillat wird zu neuer Extraktion verwendet, der Rückstand ist ein vorzüglicher Farbstoff für Naturbutter und Margarine.

152. Rotweinfarbe. Die reifen Beeren des Hollunderstrauches werden, wie bekannt, zum Färben von Fruchtsäften, Sirupen und alkoholfreien Getränken benutzt. Um dem Farbstoffe der Beeren eine der Farbe des Bordeaux-Weines entsprechende bläulich-rote Nuance zu geben, wird demselben eine ganz geringe Menge eines in Wasser löslichen Eisensalzes — Eisenvitriol — zugegeben.

153. Teig zu färben. Um Teig zu Konfekt rosa zu färben, kann man sehr gut Johannisbeergelee in heißem Wasser auflösen und unter die Masse gießen. Jedenfalls einfacher, als erst Alkermes oder Breton zu kaufen.

154. Harte Eier klar rühren. Um hartgesottene Eidotter bei der Saucenbereitung mit Essig, Zitronensaft und Öl ganz klar rühren zu können, empfiehlt es sich, erst das Eigelb, dann den Saft oder Essig rasch durcheinanderzurühren und das Öl zuletzt daranzugeben, da sich das im anderen Falle nicht gut rühren läßt, sondern am Löffel hängt und klümpert.

155. Veilchen-Sirup. Man zerdrückt 100 Teile von den Kelchen befreite Blätter der Viola odorata L. in einen Mörser, gießt langsam 50 Teile Alkohol zu, läßt den Brei 6 bis 8 Stunden in einem Glas- oder Porzellangefäße an einem warmen Orte unter öfterem Umrühren ausziehen und drückt ihn dann durch einen Lappen. Diesen Preßrückstand wäscht man noch mit so viel Wasser (am besten destilliertem) nach, daß man von dem ersten Filtrum zusammen 100 Teile erhält. Das Ganze wird noch einmal filtriert, und man kann es dann sofort mit 9 Teilen recht konsistentem Sirup simpl. von 1,36 spezifischem Gewicht, jedoch unter keiner Wärmeentwicklung mischen oder verwahrt es ungemischt in kleinen Fläschchen. Der Sirup ist schön veilchenblau vom angenehmsten Veilchengeruch. Man nehme nur vom besten Weingeiste.

156. Kaviar klar zu rühren. Will man Kaviar zu Fischsuppe oder Sauce klar rühren (übrigens ein Leckermaulvandalismus erster Ordnung), so geschieht das am besten mit einem Löffel voll kalten Fischsuds, in den man einen Teelöffel Zitronensaft gemischt hat.

157. Öl aufzubewahren. Speiseöl wird, wenn es kalt steht, leicht dick. Dieses zu vermeiden, ist es gut, in eine Flasche Öl zwei Eßlöffel trockenes Salz zu geben, tüchtig durcheinander zu schütteln und das Öl kühl aufzubewahren.

158. Champignons. Wenn man frische Champignons dünstet oder kocht, so gebe man niemals Salz daran, da sie sonst an Aussehen verlieren und braun werden.

159. Gemüse in Öl zu dünsten. Um Gemüse zu Salat gut und schmackhaft zuzubereiten, empfiehlt es sich, z. B. Wachsbohnen, nur in Öl zu dünsten. Das Öl muß natürlich allerbester Sorte sein.

160. Essigwasser. Um pochierte Eier recht gut zu erhalten, mische man unter das Wasser oder die Brühe ein Weinglas voll besten Weinessigs. Die verlorenen Eier gehen dann, wenn sie frisch sind, niemals auseinander.

161. Aufbewahrung in Fett. Ein Verfahren beobachtet man in Ostpreußen mit den Leberwürsten. Diese räuchert man nicht nur, wie in Schlesien, Sachsen usw., ab, wobei sie doch auf die Länge hart und trocken werden (d. h. wenn man sie sehr lange Zeit aufbewahrt), sondern legt sie in irdene Töpfe und gießt flüssig gemachtes (zerlassenes) Schweinefett darüber und bindet nach dem Erkalten am besten ein durchlöchertes Packpapier darüber, um der Luft Zutritt zu lassen und den Staub abzuhalten. Beim Gebrauch nimmt man dann die Wurst aus dem Fett. Auch die in Pommern so gern gegessene Gänse-Gallerte wird, um sie länger zu erhalten, dortselbst mit Gänsefett übergossen und bleibt dadurch sehr lange gut und haltbar. In dieser Weise bewahrte Gallerte gebrauchen die Pommern auch zu einem eigentümlichen Gericht, indem sie das mit seinem Stand aus dem Topf genommene Gänsefleisch (als Keulen und andere Stücke) mit demselben braten und aus dem entstehenden Bratensaft, dem wenig Butter beigefügt werden kann, einen schönen dunkelbraunen Beiguß kochen, den der echte Pommer süßsäuerlich herstellt. Wer das nicht liebt, läßt die Prise Zucker weg, welche man sonst darantut oder brennt sie in etwas Butter braun, was dem Beiguß gute Farbe gibt. Wie die Pommern ihren Gänsemagen aufheben, dürfte auch nicht all-

emein bekannt sein: Sie pökeln ihn, räuchern ihn in Mull eingenäht ab, kochen n dann gar und reiben ihn als schmackhaften Beisatz zum Butterbrot. Ge- ucherte Gänsemagen kann man lange aufbewahren. Man sorge, daß die öpfe mit Wurst oder Gallerte im kühlen Raum und besonders trocken stehen, enn die Fettlage darf nicht schimmeln. Vielleicht ließe sie sich noch durch eine age trockenen Kochsalzes schützen. Damit wenigstens überschütten wir in utter eingelegte Champignons und aufbewahrte Krebsbutter, die sich dadurch it verwahren lassen.

162. Pflaumenmus. Allen Hausfrauen, die selbst Pflaumenmus nkochen, kann man den Rat erteilen, die Pflaumen, nachdem sie entkernt nd, durch die Fleischmaschine zu treiben und dann zu kochen. Dadurch ird das Rühren gleich von Anfang an erleichtert und das Mus wird viel arer, fast wie durchgeschlagenes, bei dem die Schale zurückbleibt, aber ohne e Mühe des Durchschlagens. Jede Hausfrau wird so zufrieden sein, wie an es nur mit einem ersten Versuche sein kann.

163. Schalkartoffeln. Kartoffeln mit der Schale gekocht lassen sich sehr icht abziehen, wenn man sie nach dem Kochen abschüttet, und sofort kaltes asser darüber laufen läßt. Man kann dann gleich mit dem Abziehen be- innen.

164. Kirschen zu entsteinen. Man nimmt die Kirsche zwischen Daumen und Zeigefinger der linken Hand, so daß der Stiel nach oben schaut oder das Stielloch, wenn die Kirsche etwa ohne Stiel ist). In der rechten Hand at man ein Messer mit scharfer Spitze. Nun reißt man mit der rechten Hand — atürlich ohne das Messer aus der Hand zu legen, nur mit Daumen und Zeigefinger — den Stiel ab und drückt gleichzeitig mit Daumen und Zeige- nger der linken Hand die Kirsche derart leise, daß der Stein sich lockert und ch gegen das Stilloch hinschiebt. Gleichzeitig fährt man mit der Spitze des Messers in das Stielloch und erweitert solches um ein weniges, drückt nochmals it der linken Hand und der Stein fliegt heraus! Kaum daß ein Tropfen Saft mitkommt, eine Beschädigung der Frucht und damit Saftverlust ist önzlich ausgeschlossen. Natürlich macht auch da, wie überall, erst Übung en Meister. Dann ist das Verfahren aber verblüffend.

165. Rückstände von Preßäpfeln werden mit Zitronenwasser über- ssen, nochmals durchgeseiht, klargekocht und wieder geseiht, mit Alkohol : 5 versetzt und als erfrischender Zusatz zu Zitronenlimonade gegeben. 1 l lkohol, 5 l Preßsaft.

166. Saure Milch. Für ungekochte saure Milch ist noch eher Ver- endung, aber die gekochte saure Milch verursacht sehr oft Kopfzerbrechen. ie muß vor der Verwendung tüchtig gequirlt werden, damit sich der un- genehme Geruch und Geschmack verliert, kann dann aber bei den meisten erichten an Stelle der sauren Sahne verwendet werden. Meinen ersten ersuch machte ich mit Blumenkohlgemüse, das allgemeine Anerkennung fand. ährend der vorgerichtete Blumenkohl im Salzwasser weich kocht, füllt man ne weiße Einbrenne mit einem Eßlöffel heißem Wasser und so viel Milch, ie zur Sauce gebraucht wird, auf, würzt mit einer Prise Pfeffer und einer dee Zucker und zieht das Ganze mit einem Ei ab. Die fertige Sauce gibt an dann über den weichgekochten Blumenkohl. Besondere Dienste leistet

die Milch auch beim Aufwärmen der Bratenreste, da das Fleisch dadurch viel schmackhafter und saftiger wird. Auch dem Abendbrottisch kommen meine Erfahrungen zugute. Quark rührt man mit der Milch geschmeidig und würzt dann mit Salz, Kümmel und feingeschnittenem Schnittlauch. Als Abwechslung kann man statt des Kümmels etwas Butter, Paprika, feingewiegte Petersilie unter den Quark mischen, darf aber dann nur zwei Löffel Milch und ½ Pfd. Quark rühren. Pikant schmeckt Rührei mit Tomaten. Eine große, zerschnittene Tomate vermengt man mit 2 Eiern, einem Löffel Mehl, feingeschnittenem Schnittlauch, Salz und 2—3 Löffel Milch, gießt das ganze in zerlassene Butter und lockert mit einem Löffel auf, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Es würde zu weit führen, alle Verwendungsarten hier anzugeben. Jede Hausfrau wird sich aber nach obigen Anregungen leicht selbst Rezepte zusammenstellen können. Rohe saure Milch wird, wie bekannt, zu Quark und Stippmilch verwendet, kann aber auch zu den oben angegebenen Rezepten gebraucht werden.

167. Emailletöpfe. Kochtöpfe von Emaille reinigt man auf leichte Weise mit Chlorkalk und Soda. Zu diesem Zweck fülle man den Waschkessel mit Wasser, dem man für 10 Pfg. Chlorkalk und ½—1 kg Soda zusetzt. Stelle dann die Kochtöpfe ineinander in den Kessel und lasse gut kochen. Nach dem Abkühlen wasche man die Töpfe in der Lauge ab, spüle klar nach, und die Töpfe erscheinen ohne Mühe blitzblank.

168. Frische Walnüsse. Frische Nüsse haben den Vorteil, daß sie sich leicht schälen lassen, auch werden sie ihres pikanten Geschmackes wegen von vielen Personen den getrockneten Nüssen vorgezogen. Wenig bekannt dürfte es sein, daß man getrocknete Nüsse auffrischen kann, so daß sie wie frisch vom Baum gepflückt schmecken. Es ist nur nötig, die Nüsse in heißes Salzwasser zu legen und sie hierin 24 Stunden liegen zu lassen. Danach können die Nüsse geschält werden und schmecken wie frische. Jeder Hausfrau sei dies Verfahren zum Versuch empfohlen.

169. Kalte Gerichte vom Reh.

Rehschlegel in Gelee (Cuissot de chevreuil à la gelée). Der gespickte und recht saftig gebratene Rehschlegel wird erkalten gelassen, pariert und die Nuß in recht dünne Scheiben geschnitten; dann wieder zur ganzen Keule zusammengesetzt und etwas mit Fleischglace glasiert und mit stockendem Gelee überglänzt. Dann richtet man die Keule auf einer langen Schüssel an, garniert sie mit gehacktem Fleischgelee und Geleekrutons und gibt sie mit einer Cumberlandsauce zur Tafel, die mit Johannisbeergelee, Pommeranzenschaale, Rotwein und Maggiwürze hergestellt wird.

Rehsalat mit verlorenen Eiern in Gelee (Salade de chevreuil aux oeufs pochées en aspic). Von den Resten eines Rehbratens oder Rückens schneidet man das Fleisch in dünne Streifen, macht es mit einigen feingehackten Schalotten, etwas Estragon, Salz, Pfeffer, Essig und Öl zu einem pikanten Salat. Eine bunte Bordürenform hat man mit etwas Aspik ausgegossen und geschmackvoll mit einigen Champignons und Sardellenfilets ausgelegt, dann füllt man etwas Salat hinein, gibt etwas kalten Aspik darüber, und wenn derselbe gestockt, eine Reihe verlorener Eier, hierauf den Rest des Salats und gießt das Ganze mit Aspik zu. Die Form läßt man im Eis recht

lt werden. Beim Stürzen taucht man sie in heißes Wasser, stürzt sie auf ne runde Schüssel, gibt in die Mitte etwas Kresse und serviert sie mit einer räuterfarce apart dazu.

Rehschaumbrot in Gelee (Mousse de chevreuil en aspic). ie Reste eines zarten gebratenen Rehrückens werden mit der Hälfte des uantums Gänseleber fein gestoßen und passiert, dann gibt man etwas feste chlagsahne hinzu, schmeckt dieses Püree recht pikant mit Salz und etwas aftetengewürz sowie einem Gläschen Kognak ab und gibt zum Schluß einen öffel Fleischgelee hinzu. Eine Timbaleform hat man am Boden mit Fleisch- elee ausgegossen, mit gestocktem Eiweiß und Trüffeln dekoriert und wieder it ein wenig Gelee zugegossen. Wenn dieses gestockt ist, füllt man das Mus einen Dressiersack mit großer, glatter Tülle und spritzt es in die Form, so daß s an allen Seiten ein Finger dick vom Rande wegbleibt. Diesen Zwischen- um gießt man mit Aspik aus und die Form vollständig mit Aspik zu, dann ßt man die Form im Eise recht kalt werden, stürzt sie auf eine runde Schüssel nd gibt sie zur Tafel.

Rehkoteletten überfulzt (Cotelettes de chevreuil en chaud-oid). Von einem schönen Rehrücken schneidet man ziemlich dicke Koteletten, opft und paniert sie und bratet sie auf schnellem Feuer recht saftig, läßt sie, amit sie schönes Fasson behalten, leicht unter Presse erkalten. Die Fleisch- bfälle des Rückens hat man gleichfalls in Butter und Zwiebeln schnell an- ebraten und mit einem halben Glase Madeira und etwas kräftigem Jüs eich gedämpft und durch ein feines Sieb gestrichen. Dieses Püree schmeckt an recht pikant ab, zieht etwas Schlagsahne und guten Fleischaspik unter und üllt eine glatte Bordürenform damit. Die Koteletten werden mit einer aus Kehfond hergestellten Chaudfroid-Sauce überzogen, mit Aspik überglänzt nd auf der gestürzten Farcebordüre angerichtet. In die Mitte der Bordüre ibt man Kresse und besprengt mit Zitronensaft und Maggiwürze.

170. Verwendung eines Rindskopfs. Ein Ochsenkopf ist sehr billig nd gut zu verwenden. Teilen wir ihn fürs erste in drei Teile: Zunge, Kaul, Kopf. Die Zunge wird frisch gekocht und mit vieler Sauce gereicht. Ich nenne Sardellen-, Tomaten-, Rosinen-, Petersilien-, Zitronen-, Zwiebel- und polnische Sauce. Die gekochte Zunge wird außerdem mit Ragout ge- reicht, indem man sie nach dem Abkochen in Salzwasser mit etwas Pfeffer pickt und in der Pfanne mit Butter brät, die man mit Pfeffer und ein paar Tropfen Essig hatte zergehen lassen. Nach dem Braten schneidet man sie in große Stücke, gibt in starker Rindfleischbrühe gehackte Sardellen, Kapern, Zwiebeln und Petersilie, auch etwas Roccambole, bindet alles mit einer Mehlschwitze und läßt die gebratene Zunge ein paarmal darin aufwellen. Oder man gibt die gebratene Zunge in einer Ragoutsauce, die mit Cham- pignons, Kalbsmilch und Artischokenböden vermischt ist. Man richtet sie dann in einem Reisrande an. Um die Zunge zu pökeln, reibt man sie, nachdem sie mit einem Holzklopfer gut geklopft wurde, mit drei Löffeln Salz und einem Teelöffel voll Salpeter ein, legt sie im Sommer 3—4, im Winter 8 Tage lang täglich um und läßt sie dann räuchern. Man genießt sie warm oder kalt auf die mannigfachste Weise. Man richtet die Zunge entweder auf einer Braten- schüssel in ihrer natürlichen Form oder rund an und gibt in letzterem Falle

entweder in Stücke geschnittenen Meerrettich oder auch Mostrich in die Mitte. Sehr gut ist Rindszunge mit braunen Rüben und Pilzen. Man kocht hierzu die Zunge gar, schält und schneidet Wasserrüben oder Kohlrüben in feine Streifen und läßt dann ein Stück Schweinefett oder Butter in einer Kasserolle auf dem Feuer heiß werden, gibt 2 Löffel Zucker hinein, und wenn der Zucker einen braunen Schaum bekommt, wirft man die Rüben hinein. Sind sie ganz braun, so tut man sie in eine andere Kasserolle, gibt Zungenbrühe darauf, macht etwas Braunmehl und schüttet es auch noch dazu, würzt mit ganz wenig Ingwer und etwas Pfeffer, brüht getrocknete Pilze mit der kochenden Zungenbrühe, läßt sie eine Weile darin weichen, nimmt sie heraus, schmort sie in Butter und gibt sie an die Rüben, nebst der Zunge, die noch ein paarmal darin durchschmoren muß, um dann geschnitten und auf dem Gemüse angerichtet zu werden.

Das Maul wird abgekocht und in feine Scheibchen oder besser Streifen geschnitten, um mit Essig, Öl, Pfeffer, Salz, etwas gehackter Zwiebel und salad cream oder Worcestershire-Sauce vermengt, in Steintöpfe gefüllt und mit Pergament verbunden zu werden. So kann man den beliebten „Ochsenmaulsalat" lange aufheben. Soll das Ochsenmaul frisch gebraucht werden, so befreit man es schon vor dem Kochen von allem Schwärzlichen, schneidet es, wenn es weich ist, in Scheiben und richtet es in einer pikanten Sauce an. Man röstet z. B. zwei Löffel voll Mehl in heißem Schmalz oder Butter hellbraun, löscht es mit Fleischbrühe ab, gibt Pfeffer, Muskatnuß und Zitronensaft hinzu und bindet beim Anrichten den Beiguß mit zwei Eiern. Natürlich läßt sich von Rindsmaul unter Hinzufügung eines Kalbsfußes auch eine schöne Sülze bereiten, die besonders im Winter beliebt ist.

Das Gehirn des Rindes kann in den mannigfaltigsten Zubereitungen gegeben werden: Bald kocht man es nur mit etwas Essig ab und reicht es in dieser Brühe als Vorgericht, oder man bäckt das so abgekochte Gehirn in Fett aus oder brät es in Butter, nachdem man es paniert hatte. Man muß es zuerst, um es zu blanchieren, bis ans Kochen kommen lassen und dann in kaltem Wasser abkühlen, auch die Häutchen entfernen.

Den Kopf würde ich am liebsten als Preßkopf oder Preßwurst verwenden. Man hat dafür verschiedene Bereitungsweisen. Man pökelt z. B. den ganzen oder halben Kopf und läßt ihn räuchern, wenn er schön rot ist. So hält er sich unbegrenzte Zeit. Soll er dann gebraucht werden, so kocht man ihn in ungesalzenem Wasser langsam ab, beint ihn aus, rollt enthüllte Pistazien hinein, rollt und schnürt ihn fest zusammen und preßt ihn drei Tage lang mit einem Brett und Stein. Er wird als Aufschnitt gegeben und Mostrich dazu gereicht. Die Bindfäden bleiben darum, damit er schön rund bleibt, bis man ihn aufschneidet. Auch kann man das Kopffleisch mit einem Teil derben Schweinefleisches abkochen und ziemlich klein schneiden. Ich erwähne hier, daß, wenn man will, man auch die Zunge mit dazu nehmen kann. Dann kocht man auch 1—2 Rindsfüße mit weich, schneidet sie nach dem Entknöcheln würfelig, gießt von der Brühe darauf, worin die Rindsfüße gekocht sind, fügt auch noch das Gehackte hinzu, nebst Zitronenschale, Ingwer, Pfeffer und Salz, und läßt alles noch einmal durchkochen. Dann hebt man es vom Feuer und schüttet es in breite Formen, die man mit Brett und Stein beschwert und nach einiger Zeit

vorsichtig umkehrt, daß die Brühe ablaufen kann, oder man schüttet das Ganze in ein naßgemachtes Tuch, bindet dieses zu und hängt es erst über ein Geschirr zum Abtropfen auf, dann preßt man es gut und gibt es, wie das in der Form, gestürzt zur Tafel. Ferner macht man wirkliche Preßwurst von Rindskopf. Man kocht ihn ebenfalls mit der Zunge ab, schneidet alles in zwei Zentimeter große Würfel, gibt eine Tasse ganz frisches Rindsblut und zwei Tassen von der kräftigen Kochbrühe hinzu, würzt mit Pfeffer, engl. Gewürz, Nelken, auch wohl einer Prise Basilikum oder Majoran, mischt alles gut und füllt es in Magen und ganz dicke Därme vom Schwein. Dann kocht man diese gut zugenähten oder mit Holzspeilen verschlossenen Würste in Salzwasser gar, das etwa eine Stunde in Anspruch nimmt, und sendet sie, wenn sie kalt und trocken sind, in den Rauch. Diese Würste halten sich ein Jahr lang unverändert.

Aus Teilen des frischen Rindskopfes kann man schöne Ragouts machen, kann sie auch nur abkochen und mit Zwiebel-, Senf-, Sardellen- und anderen Saucen geben. Kurz, man kann den Rindskopf — da er stets billig zu haben ist — den Hausfrauen nur zu recht vielseitiger Verwendung empfehlen.

171. Küchenpraxis während der heißen Zeit. Wenn auch durch Gaskocher und Petroleumherde der Hausfrau manche schätzenswerte Hilfe in der Küche geboten wird, so kommen doch Zeiten, wo ihr ein erhöhtes Zeiterſparungssystem wünschenswert erscheint. Besonders in der Sommerhitze ist ein Alleinschalten am Kochherd für ungeübte und ungewohnte Hände sehr lästig. Durch zweckmäßige Einteilung der Arbeit und besonders durch Vorarbeit ist ja manche Erleichterung zu schaffen. Vor allem muß man schon am vorhergehenden Tage genau wissen, was gekocht werden soll. Da, wo eine Suppe stets verlangt wird, helfen im Sommer Kaltschalen gut aus. Sie werden am Abend vorher zusammengestellt und müssen über Nacht in einen Steintopf gegossen und in einem Napf mit Wasser oder in dem Eisschrank kühl gestellt werden. — Gute Tassenbouillon, die mit Eigelb abgezogen wird, gewinnt man bekanntermeise aus Fleischextrakt und kochendem Wasser. Brühe von den bekannten Bouillonkapseln helfen als Ersatz warmer Suppen rasch aus, da sie nur in kochendem Wasser aufgelöst zu werden brauchen. — Alle dicken und Hülsenfrucht-Suppen sind natürlich im Sommer, da sie den Magen beschweren und das Blut erhitzen, zu vermeiden.

Man kann sich die Arbeit beim Kochen sehr erleichtern, wenn man abends schon alles vorbereitet. Gemüse, z. B. Karotten und Schwarzwurzeln, werden geputzt. In nassen Tüchern und nassem Sand hält sich sogar geputzter Spargel gut über Nacht. Karotten schüttet man nach dem Putzen in Milch, die halb mit Wasser versetzt wird. Die Karottchen werden dann beim Gebrauch nur abgewaschen und mit Wasser aufgesetzt.

Mancherlei Abwechslung bieten die schnell zu bereitenden Konserven, die jetzt ja überall gut und billig zu haben sind und gut aushelfen können. — Im Sommer ist als einfache süße Speise öfters ein Flammeri mit Fruchtsauce oder geschmortem Obst als Erfrischungsgericht zu reichen, den man tags vorher fertigstellt und der wenig Mühe macht. — Fleischbrühe kann auch selbst in der größten Hitze 24—48 Stunden aufgehoben werden, wenn man sie in einen irdenen Topf gießt, der luftdicht mit Blase oder Pergamentpapier verschlossen wird und nach dem Erkalten in dem Eisschrank oder dem Keller auf-

zubewahren ist. — Koteletts lassen sich ebenfalls abends vorher herrichten, auch sogar panieren, nur brauche man die Vorsicht, jedes Kotelett in ein frisches Kohlblatt zu wickeln, sie in einen Topf zu packen und zuzudecken. Am andern Tage sind sie nur in die kochende Butter zu legen und zu braten.

Sehr ratsam ist es bei Mehrarbeit im Haushalt, einen größeren Braten tags vor dem Gebrauch anzubraten und am Gebrauchstage selbst fertig zu machen. — Eine gute kalte Reisspeise genügt auch zu etwas festlicherem Menü als Nachtisch. In Zucker geschmorte Kirschen oder Johannisbeeren werden mit dem in gesüßter Vanillenmilch steifgekochten Reis schichtweise in Glasschalen getan. Die Speise wird über Nacht in Eis oder kaltes Wasser gestellt und am andern Mittag als Nachspeise gereicht. — Kaffeeextrakt, der nach Belieben mit kochendem Wasser verdünnt wird, erleichtert das Bereiten des Kaffees sehr, was besonders am Morgen erwünscht sein wird. Auch Coulis oder Kraftbrühen kann man vorrätig halten und bei Gebrauch zur Saucenbereitung sofort verwenden, wozu die Bouillonwürfel der Maggigesellschaft zu empfehlen sind.

Eierspeisen sollte man im Sommer recht häufig geben, da sie schnell herzustellen, sättigend und nahrhaft sind. — Alle schweren, fetten, starkgewürzten Speisen vermeidet man gern im Sommer, und junge Gemüse, Salate, besonders grüne, Obst, Kaltschalen, rote und andere Grützen mit Fruchtbeisatz, leichte Fleischkost, wie Kalbskoteletts, Schnitzel, Geflügel, Hammelrippchen, frische Fische usw. werden lieber auf den Küchenzettel gesetzt. Frische Milch versäume man nicht nach dem Aufkochen durchzuseihen und entweder auf Eis oder in ein Gefäß mit kaltem Wasser zu stellen. — Man darf bekanntlich Milch, Fleischbrühe und dergleichen nicht in unglasierten Eisentöpfen oder Blechgeschirren stehen lassen, da sie darin leicht anziehen und verderben. — Email- und Porzellantöpfe sind zur Aufbewahrung geeigneter. — Für einzelne Damen oder kinderlose Ehepaare, die zeitweilig ohne Mädchen wirtschaften müssen, gibt es nichts Praktischeres, als die konservierten Fleisch- und Gemüsegerichte, Suppen, Frikassees und Brühen, die es jetzt in allen einschlägigen Geschäften preiswert zu kaufen gibt. Die Gerichte sind sehr schmackhaft und brauchen nur auf Gas oder Spiritus erwärmt und schnell angerichtet zur Tafel gegeben zu werden.

172. Von jungem Geflügel. Die Zeit des jungen Geflügels ist da, und die Hausfrau denkt, daß es doch ziemlich eintönig sei, immer nur Braten davon zu machen und von den älteren Semestern das beliebte Frikassee. — Ganz ausgezeichnet ist eine neuere Herrichtung der jungen Hühner als sogenannte Kotelettes, wobei man aber nicht etwa die Schenkel und Flügel benützt, sondern die Brustfilets auslöst. Das Übrige von den Tieren wird teils zur Verstärkung des Beigusses oder als Filets mignonnes benützt. — Zuweilen wie bei Hühnerschenkeln mit Morcheln verwendet man die ausgebeinten saftig gebratenen Keulen. Wir wollen dies Gericht voraus nehmen, damit es unsere Hausfrauen noch jetzt während der Morchelzeit probieren können, übrigens kann man sehr gut auch getrocknete oder eingemachte Morcheln dazu benützen. — Man braucht für 6 Personen 12 Hühnerkeulchen, beint sie aus und salzt sie von innen, füllt sie mit einer Klößchenfarce, die mit etwas Schinken vermischt wurde, auch einige Tropfen Würze dürfen nicht fehlen. — Wer

Zwiebelwürze liebt, reibe etwas Zwiebel oder Schalotte an die Farce. — Nun näht man die Keulen zu, möglichst zu ihrer Form, drücke die Farce dabei egal, daß keine Beulen davon herausstehen, lege einige weiße Speckscheiben auf den Boden einer Kasserolle, übergießt sie mit etwas Brühe, die man aus den ausgebeinten Knochen, Magen und Herz der Hühner gekocht hat, und legt die Keulchen hinein, bedeckt sie mit, mit Butter bestrichenem Papier und läßt sie langsam kochen. Sind sie fertig, so lege man sie auf ein Sieb und lasse sie recht gut ablaufen, darauf preßt man sie zur Dicke eines Hammelkotelettes. Indessen macht man eine heiße Schüssel zurecht, streicht eine kleine Schicht von der Farce darüber, träufelt Butter darauf und läßt es im Ofen leicht überbacken. Dann ordnet man die Hühnerkeulen darauf, so daß sie einen Kranz bilden, in die Mitte kommt ein Berg frische oder eingemachte Morcheln im eignen Saft in Butter mit etwas Schnittlauch und Petersilie geschwungen. Nebenbei gibt man meist zerlassene Butter, in der einige Tomaten zerkocht und durch ein Sieb passiert wurden. — Polnische Hühnerkotelettes. Die Brust von einigen gebratenen jungen Hühnern wird aus der Haut und den Knochen sauber abgelöst und in Würfel geschnitten, einige Champignons und einige Scheiben Trüffel werden ebenfalls in Würfel geschnitten und desgleichen ein Stück schöne, rote Pökelzunge. Man macht nun eine helle Mehlschwitze, zieht sie mit etwas Hühnerbrühe auf, und gießt 3 Eßlöffel dicke, süße Sahne dazu. Feingewiegtes Kalbfleisch, halbroh und halb rohes, feingewiegtes Schweinefleisch nebst einem ganzen Ei, eingeweichter Semmel und Pfeffer und Salz zur Farce gemacht und mit dem übrigen vermischt, auf bemehltem Brett in 16 Teile oder soviel man zu haben wünscht, geteilt, formt sie flach und rippt sie mit dem Messerrücken. In Ei und Semmel panieren und goldgelb braten. Garnitur frische Champignons und daneben eine Rahmsauce. — Hühnerkotelettes auf russische Art mit Spargel. Die Kotelettes werden aus Hühnerbrust hergerichtet, die man roh ausgelöst hat. In Ei und geriebener Semmel paniert, in Butter gelb gebraten. Aus dem übrigen Huhn Suppe gekocht, eine helle Mehlschwitze bereiten, mit der Suppe aufsieden, dann frische, ausgebrochene, gekochte Krebsschwänze und Scheren hineingeben, mit süßer Sahne legieren und mit Eiern abquirlen, die Sauce muß sehr steif sein. Man ordnet nun die Brustkotelettes auf der Schüssel, überzieht sie mit der weißen Sauce und garniert mit gefüllten Krebsnasen. Die Spargelspitzen gibt man in die Mitte der Schüssel.

173. Eier frisch zu halten. Die einfachste Art, Eier frisch zu erhalten, ist, jedes neugekaufte Ei mit einer Speckschwarte abzureiben und dann wie gewöhnlich aufzubewahren. Es ist praktisch, etwa alle vier Wochen die Eier einmal umzudrehen oder umzulegen, weil sie sich alsdann besser halten. In der Zeit, wo die Eier verhältnismäßig billig sind, sollte man sich immer einen Vorrat anlegen.

174. Anbrennen der Milch. Um das Anbrennen von Milch oder süßer Sahne zu verhüten, reibe man den Kochtopf vorher gründlich mit einer Speckschwarte ein. Es setzt sich dann kein Teilchen der Milch an Boden und Wandungen und die Milch brennt nie an. Den Geschmack der Speckschwarte spürt man in der Milch nicht.

175. Panieren ohne Ei. Das Ei zum Panieren der Kotelettes läßt sich entbehren, wenn das Fleisch schnell in Wasser getaucht, gut in geriebener Semmel gewälzt und sofort in heißem Fett gebraten wird.

176. Hilfen beim Backen. Manche Hausfrau hat mit ihrem Bratofen, der neben der Kochmaschine immer besonders geheizt werden muß, wenn mal ein Festkuchen gebacken werden soll, viel Ärger, denn selten stimmt die Temperatur des Ofens genau mit der dazu gewünschten überein. Backsteine werden untergelegt, gebutterte Papiere übergedeckt, und doch ist bald die Ober-, bald die Unterhitze zu stark oder zu schwach. Es setzt Klietschstreifen oder zu braune Krusten! Das gibt dann Ärger ohne Ende. Aber auf ein sehr einfaches Mittel zur Ausgleichung der Hitze verfällt man nicht. Man schüttet nämlich in das Backrohr eine etwa 5 cm hohe, ganz gleichmäßig verteilte Schicht von gut gesiebtem, weißem Streusand, wie er von den Sandleuten zu Scheuerzwecken feilgeboten wird. Auf diese Sandlage stellt man die Kuchenbleche oder Formen, und wenn wirklich die Oberhitze noch zu stark sein sollte, so deckt man auf den Teig ein Blatt Papier, das man mit Fett getränkt hat. So schützt man, ohne daß ein Unterlegen von Steinen oder umgekippten Eisentöpfen nötig wird, die Festkuchen vor dem zu starken Bräunen oder Steifigwerden.

177. Einige Winke über das Schlachten und Fertigmachen von Mastgeflügel. Im Sommer, wo es Geflügel die Hülle und Fülle auf dem Lande gibt, kommt der Hausfrau oft der Gedanke, die überflüssigen Tiere nutzbringend zu verwerten, denn die wenigsten schwingen sich ja leider zu einer auf rechnerisch sicherer Grundlage aufgebauten Geflügelzucht auf. Die Geflügelproduzenten, die eben nur gelegentlich von ihren Poularden, Kapaunen und anderem Mastgeflügel abgeben, aber machen vielfach den Fehler, ihre Ware in einer Form zu liefern, die für den Geschäftsmann in der Stadt fast unabsetzbar ist. Wie gerne kaufen die größeren Delikatessenhändler direkt vom Gutshof das Federvieh, aber es scheitert ein günstiger Abschluß meist an der unzweckmäßigen Herstellung der Kapaune usw. beim Schlachten und Rupfen. Man würde viel bessere Preise erzielen, wenn man sachgemäßes Herrichten besser beachtete. Für einen gut gemästeten, etwa 2 kg schweren Kapphahn von schöner weißer Milchmastfarbe, der schön gerupft, gesengt und zierlich zusammengebunden ist, werden gern pro Pfund 1 Mk. oder zum mindesten 90 Pf. bezahlt, während ein unzweckmäßiges hergerichtetes gleich gutes Tier höchstens 70 Pf. per halbes Kilo einbringt. Vor dem Schlachten sollen die Poularden usw. 24 Stunden kein Futter bekommen, damit Darm und Kropf leer ist, was zum Versand der Haltbarkeit wegen unbedingt nötig ist. Man brüht die Hühner niemals vor dem Versand, stoppelt aber jedes Federchen sorglichst ab. Als Tötungsweise ist der Halsschnitt der rascheste und wenig grausamste Weg, das Rupfen muß sofort geschehen, damit das Tier, solange man rupft, noch warm ist, sobald die Starre eintritt, ist das Rupfen sehr mühsam, die Haut reißt leicht ein und wird unansehnlich). Sobald die Federn entfernt und gut nachgestoppelt sind, was am besten mit einem kleinen scharfen und spitzen Messerchen geschieht, zieht man den Darm aus und füllt die Bauchhöhle mit weißem, weichen, sehr wenig gekalktem Seidenpapier, das man gut zusammenbauscht. Alle Feuchtigkeit aus dem Innern zieht naturgemäß in

dies Papier und es kann nachher leicht entfernt werden. Im Winter ist für den Versand, besonders solange Frostwetter herrscht, das Ausdarmen nicht nötig. Schnabel und Halswunde werden gut mit einem in Essigwasser getauchten Wattestückchen ausgetupft. Das Töten der Tiere mit der Operationsschere durch den Schnabel, das zuweilen geübt wird, bedarf großer Sicherheit und ist immer eine unnütze Tierquälerei zugunsten des schönen Aussehens. Man kann den Halsschnitt vor dem Braten und nach dem Füllen mit Farce sehr gut mit feinen Lämmerdarmsaiten oder feinem weißen Seidenfaden unsichtbar vernähen, wozu freilich ein Koch oder Traiteur sich kaum die Zeit nimmt, dazu gehört Frauenhand. Aber solche fehlt ja selten in einer größeren Küche und wird die kleine Arbeit schnell erlernen. Um das Huhn nun sehr ansehnlich zum Versand zu bringen, wird es nach der oben angegebenen Vorbereitung folgendermaßen hergerichtet: Man legt das Poulet auf den Rücken und wickelt eine Serviette von starkem Leinen vierfach um die Brust, zieht das Tuch auf dem Rücken kräftig an und schlägt nun mit einem Klopfholz kräftig auf den Brustknochen, der dadurch eingeschlagen wird. Dies versäumen die meisten Wirtinnen, und doch gibt diese kleine Mühe dem Vogel das echte Poulardenaussehen. Die Flügel werden nun auf dem Rücken zusammengesteckt, d. h. verschränkt, wie Ellenbogen beim Geradehalten. Die Ständer (Beine) drückt man recht fest an die Brust des Tieres und schiebt die Krallen unter die verschränkten Flügel. Nun legt man das Geflügel mit herunterhängendem Kopf auf einen Kühltisch und läßt es erst vollkommen auskühlen, da es sonst beim Versand leicht faul wird. Es entsteht eine schweißige Ausdünstung, die das sichere Verderben des Fleisches zur Folge hat. Die Poularden werden nun auf eine Strohunterlage in leichte Spankörbe gelegt, so dicht wie möglich nebeneinander, alle Lücken und Zwischenräume füllt man mit weichem Seidenpapier aus. Zeitungspapier ist weniger appetitlich, da die Druckerschwärze leicht abfärbt und häßlich graue Streifen auf den weißen Körpern des Schlachtgeflügels hinterläßt. So zugerichtete und verpackte Geflügelstücke werden sicher immer ein schönes Bild und einen anregenden Anblick geben, auch gern Käufer finden, die zahlungswillig die gute Qualität mit klingender Münze begleichen. Tauben schlachtet man durch rasches Abreißen des Kopfes, da Tauben selten mit Kopf gebraten werden, was nur vorkommt, wenn man damit Schnepfen oder Ortolane vortäuschen will.

178. Zitronenschale aufzubewahren. Die Schale wird ganz dünn geschält, ohne alles Weiße, und in kleine Stiftel geschnitten, dann mit durchgesiebtem Kochzucker durchstreut, in kleine Glaskrausen getan und zugeschraubt.

179. Rüböl aufzubewahren. Gut ausgeglühtes Rüböl zu Bäckerei und Salat muß in offener Flasche, die mit leichtem Drahtsieb oder durchstochenem Papier überbunden wird, auf Salz rein im Geschmack und vor Ranzigwerden bewahrt werden. Auf 1 l Öl $^1/_{20}$ l Salz.

180. Angegangenes Fleisch. Wenn zur Sommerszeit Fleisch von einem Tag zum andern ein wenig angeht und riecht, kann man es herstellen, wenn man es in lauwarmer Sodalauge fünf- bis sechsmal abwechselnd gründlich abwäscht.

181. Salizylsäure in der Küche. Wie oft entsteht nicht durch Verderben von Lebensmitteln Schaden, wenn es in der Küche auch noch so sauber

hergeht. Salizylsäure, für wenige Pfennige in jeder Drogenhandlung zu haben, ist da ein gutes Hilfsmittel. Fleisch, Fische und Geflügel halten der Sommerwärme viel länger stand, wenn sie mit diesem Pulver eingerieben werden, ja, das Fleisch wird sogar wieder brauchbar, falls es bereits etwas gelitten hatte. Auf 3 kg Fleisch nimmt man 2 Teelöffel voll Salizylsäure und hängt es an einem trockenen Orte auf. Vor dem Gebrauch wird das Fleisch mit dem Messer leicht abgerieben. Die Säure ist der Gesundheit nicht schädlich. Sie wird flüssig gemacht, indem man 3 Teelöffel mit 1 l heißem Wasser mengt. Übergehendes Fleisch legt man ½ Stunde, Fische 10 Minuten in diese Lösung. In kochende Fleischbrühe schüttet man eine Messerspitze Salizyl auf 1 l; man kann dann die Brühe, unbeschadet ihrem Geschmacke, mehrere Tage lang aufheben. Durch denselben Kniff werden Suppen und alle Speisen vor saurem Geschmack bewahrt. Um die Milch mehrere Tage hindurch vor dem Sauerwerden zu schützen, rührt man unter 1 l etwa ½ g Salizylsäure, die sich auch bei eingelegten Früchten vorzüglich bewährt. Oben auf das Eingemachte wird vor dem Zubinden der Glaskrause ein in eine Lösung von 6 g Salizylsäure in einem ½ l Weingeist getauchtes Papier gelegt; dann bindet man das Gefäß mit Pergamentpapier oder Blase zu, Gemüse und Früchte halten sich durch Einlegen in Wasser, das mit dieser praktischen Säure vermischt ist, ziemlich lange; sie müssen aber vom Wasser ganz bedeckt sein und im geschlossenen Gefäße aufbewahrt werden.

182. Geflügel mürbe zu machen. 1. Ist man genötigt, frisch geschlachtetes Geflügel zu verwenden, so muß man es einige Stunden lang mit Federn, den Kopf nach unten, in ein enges Gefäß mit kaltem Wasser stecken. Erfährt man z. B. abends, daß der betreffende Braten nötig werden wird, so steckt man ihn über Nacht ins Wasser. Er wird darauf ganz wie gewöhnlich zubereitet und wird sich als so zart erweisen, als hätte er die gewöhnliche übliche Zeitlang abhängen können. — 2. Noch wichtiger ist die Sache, wenn man älteres Geflügel wie junges zubereiten möchte. Hier kommen besonders alte Rebhühner in Betracht, die im Preise so viel billiger sind als junge Tiere, sich aber gewöhnlich nur für Wildsuppen mit und ohne Linsen, für „Rebhuhn in Gelee" (was übrigens ganz vorzüglich ist) und dergleichen verwenden lassen. Steckt man nun ein solches altes Rebhuhn 24 Stunden lang mit allen Federn in kaltes Wasser, macht es dann zurecht und bratet es genau wie ein junges Rebhuhn, ganz gleich, ob man es spicken oder mit Speck bebinden will, so ist der Erfolg überraschend. Zu erwähnen wäre noch, daß man auf einen sehr heißen Ofen beim Beginn des Bratprozesses halten muß; nach einer Weile kann dann das Feuer etwas schwächer sein. Von alten Tauben und Schneehühnern gilt dasselbe.

183. Rauchen des Herdes. Bekanntlich rührt die Rauchentwicklung beim Anfeuern daher, daß sich an heißen Tagen warme Luft in dem Kamin sammelt, die dem im Herde entfachten Feuer den Abzug nach dem Kamin verwehrt. Man räume nun an heißen Tagen frühmorgens schon Schlacken und Asche von der Feuerstelle, lasse die Ringe von der Kochstelle weg, öffne die Türe von der Feuerung und ziehe den Aschenkasten heraus. Auf diese Weise bringt nun die warme Luft auch in den Herd und in den unteren Teil des Kamins von der Küche aus. Wenn man einige Stunden später anfeuert,

ist der in den ersten Minuten etwa sich entwickelnde Qualm gleich überwunden, während man früher oft nahezu eine Stunde vergebens dagegen ankämpfte.

184. Rußbildung zu verhindern. Man nehme eine Handvoll frische Kartoffelschalen und werfe sie auf das im Ofen brennende Feuer, wobei man jedoch die Türen des Ofens sofort fest schließen muß. Die Dämpfe, welche sich aus den verbrennenden Kartoffelschalen entwickeln, lösen den Ruß, welcher sich in den Zügen festgesetzt hat, und entführen ihn durch den Schornstein ins Freie.

185. Vorsicht mit frischgelöteten Messingkesseln. Man darf nie versäumen, frischgelötete Messingkessel vor dem Gebrauch innen mit einem Leinwandlappen gut auszureiben, sonst schmeckt das Wasser stets unrein und schäumt. Das Ausreiben geschieht so lange, bis die Leinwand keine Spuren davon mehr zeigt.

186. Spießbraten. Wer gutes Fleisch einkaufen kann, sollte nicht versäumen, dafür Spieß und Rost in seiner Küche einzuführen! — Vor Jahren kannte man nur die länglichen Blechgehäuse, denen sich, als selbständig abgetrennt, die gegenüberstehende zweite Eisenhälfte: der Kohlenbehälter, anschloß. — Nun aber sind die weitaus praktischeren, besser geschlossenen, runden, hohen Spießapparate seit etwa 5—8 Jahren im Handel (namentlich in der Schweiz und Frankreich sehr erprobt) deren selbsttätige Drehung das Braten sehr erleichtert! Diese Apparate haben etwa die Form einer großen, hohen Milchkanne. Da von der Mitte der Braten herabhängt, sind auch demgemäß die Kohlen der Höhe nach entsprechend aufeinandergeschichtet. Früher hatten Fleisch und Kohlenglut horizontale Lage. Indem nun der Braten einfach am drehenden Haken festhängt, bleibt dadurch das Durchstechen mit einem Längs- und drei Querspießchen weg, was wiederum sehr zur Arbeitserleichterung und Verhinderung des Saftaustrittes beiträgt. Durch die Hitzeentwicklung dreht sich der einfache, selbsttätige Apparat von selbst und bleibt auch jahrelang zuverlässig, während die englischen Uhrwerke anfangs gut laufen, aber immer wieder aufgezogen werden müssen, deshalb auch immer reparaturbedürftig sind. Nicht genug warnen kann man vor den so verlockend erscheinenden, selbsttätig drehenden und zugleich übergießenden Spießapparaten. Durch dies beständige Gießen hat das Fleisch gar keine Zeit, sich zu bräunen, und ist schließlich wie gekocht, statt außen krachend und knusprig gebraten! Man gieße höchstens alle 5 Minuten, sowie eben die Oberfläche etwas angetrocknet erscheint. (Zum Zwecke des Gießens liegt unten im Saucenbehälter eine Mischung von ½ Glas Weißwein, ½ Glas Wasser oder Fleischbrühe, ein in Mehl getauchtes Brotkrüstchen und ein Stückchen Zwiebel.)

Hammel- und Ochsenfleisch bedürfen (zu ½ kg gerechnet) je 10 Minuten, Kalb- und Schweinefleisch die doppelte Zeit. Die letzteren Fleischsorten werden, in butterbestrichenes Papier gewickelt, ans Kohlenfeuer gebracht.

Sehr praktisch sind die Roste, die als schiefe Ebene auf der Glut aufliegen — das abtropfende Fett fließt nicht leicht herunter, sondern schräg in die Saucen-Rinne. Es sind zu diesem Zwecke verstellbare Eisenbänder am oberen Ende angebracht, die den herausstehenden Eisenhaken des unteren

Kohlenglutkastens entsprechen. Ebenso werden auf diese Weise dickere oder dünnere Fleischstücke dem Feuer näher oder weiter gerückt.

Als bester Ersatz für Holzkohlen, ob ohne oder mit Wand- oder Herd-Einmauerung, gelten jetzt die ganz vorzüglichen Glühstoffkörper (deutsches Fabrikat), die einfach in den Rost gelegt, mit etwas Spiritus übergossen, angezündet und erst in voller Glut mit dem zu bratenden Fleisch überdeckt werden (kein Rauch!) Ebenso empfehlenswert sind auch Herde, in denen die Spieß-Einrichtung eingemauert ist. In Ermangelung dessen stellt man den Spieß auf eine herdverlängernde (angeschraubte) Eisenplatte, oder über Holz und Eisenblech auf den Boden.

187. Papierbraten. Man nimmt einen frischen Schinken, aus welchem der Knochen entfernt worden ist. Dann stößt man allerlei Gewürze recht fein: Pfeffer, Neugewürze, Nelken, Senfkörner usw., hackt Zwiebeln recht fein, vermischt das Gewürz gut mit den Zwiebeln und Salz, bestreut den Schinken auf beiden Seiten recht dicht mit der Mischung und packt ihn wie ein Paket in einen Bogen weißes Papier, bindet es der Länge und Breite nach mit Schnur zu, packt das Ganze luftdicht in einen zweiten Bogen Papier, bindet es zu und legt es in die trockene Bratpfanne ohne Butter und Fett. Es muß mehrere Stunden lang braten.

188. Eiserne Pfannen auszuglühen. Eiserne Geschirre, welche ihre Weiße verloren haben, werden einfach in das Feuer gesteckt, um sie auszuglühen. Unter den schlesischen Bauern ist dies allgemein Sitte. Die Pfannen gehen nach kurzer Zeit weiß und schön aus dem Feuer hervor. Wem dies Verfahren zu ängstlich ist, der versuche folgendes: Ist man nicht im Besitze eines Dreifußes zum Backen von Mehlspeisen in der Röhre, so stelle man die Form, welche Oberhitze bekommen soll, auf eine umgekehrte Bratpfanne, und man zieht sie nach Beendigung der Backzeit innen schneeweiß hervor.

189. Gaskocher. Wo auf Gas gekocht wird, stelle man stets anstatt eines Deckels einen sauberen Topf mit Wasser auf den Kochtopf. Man hat dann stets heißes Wasser.

190. Kohlrabi zu kochen. Kein Gemüse besitzt ein so feines, aber leider auch so leicht sich verflüchtigendes Aroma, wie der Kohlrabi. Um es zu bewahren und den vollen Wohlgeschmack des Gemüses zu erhalten, ist es empfehlenswert, die Kohlrabi ungeschnitten, also die ganze Rübe zu kochen und erst nach dem Weichwerden in Blätterscheiben oder Stifte zu schneiden. Dieses Verfahren hat auch noch den Vorzug, daß man holzige Stellen der Rüben viel leichter entdeckt und auch leichter beseitigen kann, als im rohen Zustande. Man wird dann niemals über harte Stückchen im Gemüse zu klagen haben. Viele Hausfrauen kochen die abgeschälten Schalen der Kohlrabi mit und erzielen dadurch ebenfalls ein stärkeres Aroma des Gemüses und stärkeren Nährsalzgehalt des Wassers. Daß man alle Gemüse in möglichst wenig Wasser garkocht und von dem Kochwasser etwas zum Auffüllen der Einbrenne verwendet bzw. das übrige zur Bouillon schüttet, ist bekannt, weniger, daß auch die grünen Blätter der Kohlrabi ein schmackhaftes Gemüse geben. Die zarteren Blätter geben, in Salzwasser und unzugedeckt gekocht und feingewiegt, ein wohlschmeckendes, dem Grünkohl ähnliches Gemüse. Nur die großen, harten und tiefdunklen Blätter darf man nicht verwenden, da sie

leicht bitter schmecken. Wie die Kohlrabiknollen, sollte man auch die Karotten und Möhren im ganzen kochen und erst dann in die gewünschte Form schneiden. Immer wird ein besseres Aroma die Folge sein. Natürlich darf das Gemüse nicht zu weich kochen, damit es sich noch sauber schneiden läßt.

191. Ein süßer Flugapparat für den Weihnachtstisch. Alle Menschen interessieren sich heutzutage für Aviatik, Aronauten und Luftschiffer. Auch die Kinder sind mit dem regsten Eifer dabei und spielen, anstatt wie früher Eisenbahn, jetzt mit Luftschiffern und Fliegern. Neuerdings regt sich sogar der Ehrgeiz der kleinen Mädchen, und sie spielen „Miß Wright"! Zum Weihnachtsfest müssen dann schon Mutter, Großmutter oder Tante ein Übriges tun und den kleinen Fliegern ein Luftschiff konstruieren, das zugleich Augen — und Mäulchen erlabt. Wir haben nun nach einem Modell einen Flugapparat hergestellt, der nicht nur die Freude und den Geschmack der Kleinen erregte, sondern auch die Großen und nicht am wenigsten die Anfertiger amüsierte. Wir haben den kleinen Doppeldecker zuerst aus brauner Pappe gearbeitet. Den großen Deckkasten, zu 3 Kabinen eingerichtet, etwa 10 cm hoch und 30 cm breit. Braune Pappe wurde in der Art eines Kästchens ohne Rück- und Vorderwand zusammengeklebt; mit gutem, frischem Mehlkleister oder Dextrin geht es am besten. Die beiden Abteilungen wurden gleich aus einem großen braunen Lebkuchen zurechtgeschnitten und fest eingestellt, die Decke mit Pfeffernüssen sorgfältig beklebt, abwechselnd rote und weiße. Außenher ergaben dünne Täfelchen Gala-Peter-Schokolade die Verkleidung. Der Propeller war ein Stück Löffelbiskuit, die Verbindung zwischen Doppeldeck und Flügel Schokoladenwaffeln. Die Rädchen bildeten kleine runde Albertkakes. Die Seile wurden aus feiner roter Seidenkordel, die Zwischenstäbe aus Garnrollen, mit Staniol umwickelt, gefertigt. Den hinteren kleinen Deckkasten stellten wir aus Lebkuchen her; er mißt etwa 10 zu 15 cm. Ein Schokoladenmännchen wurde als Luftschiffer in die vordere Mitte plaziert, dahinter waren noch ein paar Sandsäcke als Ballast und in einem niedlichen Körbchen etwas Proviant mit verstaut. Die Sandsäcke, mit Bonbons gefüllt, sind aus weißer Seide gefertigt, der Proviant besteht in ein paar kleinwinzigen Schokoladenfläschchen, wie wir sie für den Puppenladen kaufen, dann einem Marzipanschinken, kleinen Dragantfrüchten, Marzipanbrötchen usw., auch kann man ganze Tafeln Schokolade in der Kabine verstauen. Der Wohltätigkeit werden dabei natürlich keine Schranken gesetzt, denn so'n Flieger wird allmählich hungrig.

192. Selbsträuchern. In der Großstadt ist es den meisten Hausfrauen, die mit Sehnsucht an die „Fleischtöpfe", nicht Ägyptens, aber an die ihrer ländlichen Heimat zurückdenken, nicht möglich, durch Erfüllung dieses Wunsches für ihre Familie selbst Wurst zu fabrizieren. Den Grund hörte ich oft von den Hausfrauen: Wer soll sie uns räuchern? Nichts einfacher als das. In den meisten Haushaltungen wird auf Gas gekocht, die Herdlöcher bleiben unbenutzt. Zum Räuchern gebrauchen wir nun die beiden letzten Löcher. Die Verbindung zwischen ihnen wird durch Steine usw. verstopft. In das vorletzte Loch wird Schmok (am besten Buche) gelegt und weit geöffnet, also alle Ringe entfernt. Das zweite, letzte Loch, bleibt bis auf den kleinsten Ring geschlossen. Über beide wird eine Kiste gestellt, in der die Würste,

Schinken usw. hängen. Der Rauch steigt nun langsam aus dem Schmokloch empor, räuchert das Fleisch und zieht durch das letzte Loch ab. Den Abzug kann man durch Erweitern oder Verengern beliebig regulieren.

193. Kostenlose Kochbutter. Die Häute der gekochten Milch, die ja so selten Liebhaber finden, lassen sich auf folgende Art noch wieder verwenden: Man seiht die Milch schon in der Küche durch und verwahrt die zurückbleibende Haut an kühlem Ort in einem Töpfchen. Ist genügend beisammen, ¼ l genügt schon, schlägt man sie mit einem Schneebesen und hat bald ein Stück Butter, das sich wie bei frischer Milch, von der Buttermilch scheidet. Diese Kochbutter sieht weiß aus und schmeckt säuerlich, ist aber zum Braten von Beefsteaks, Kalbsbraten usw. und zum Dämpfen von Gemüse vorzüglich.

194. Butter frisch zu erhalten gelingt, wenn man den Steintopf in dem man die Butter legt, mit nassem Tuch umwickelt und im Dunkeln kühl verwahrt.

195. Harzer Handkäse. Echter Harzer Käse wird zu einer besonders von Herren bevorzugten Delikatesse, wenn man die sorgfältig geputzten Käse einzeln fest in frische Merrettichblätter einhüllt und etwa 3—4 Wochen in einem gut verschlossenen Steintopf ausreifen läßt. Man bringt die Käschen in der Hülle auf die Tafel.

196. Aufgewärmter Kalbsbraten. Da uns der übrige Kalbsbraten in heißer Sauce gewärmt nicht mundete, kam ich auf den Gedanken, ihn unzerschnitten auf Dampf heiß zu machen. Ich machte Wasser kochend in einem Topf, stellte ein Haarsieb darauf, doch darf das Wasser nicht hinanreichen. In dieses Sieb legte ich den übrigen Kalbsbraten unzerschnitten und tat einen Deckel darauf. Nach ungefähr ¼—½ Stunde war der Braten heiß und schmeckte noch ganz frisch, auch war er saftig wie am Tage vorher. Man benützt dazu besser einen Dämpfer, wie er zu Kartoffeln gebraucht wird.

197. Welke Petersilie. Welk gewordene Petersilie soll man nicht in Wasser legen, sondern nur besprengen und zudecken, dann wird sie wieder frisch und hält sich tagelang.

198. Himbeeren ohne Maden. Man schütte die Himbeeren in ein Gefäß, am besten in einen Emailleeimer und decke sie mit einem Topfdeckel so zu, daß der Deckel auf den Himbeeren liegt und zwischen Eimerrand und Deckel noch ein geringer Zwischenraum bleibt. Der Eimer wird an einen kühlen Ort, gestellt, wo sich die Himbeeren frisch halten. Nach 1—2 Tagen findet man sämtliche Maden in der Vertiefung auf dem Topfdeckel.

199. Eingebrannte Reste in Kochtöpfen. Ein Greuel für die Hausfrau sind Töpfe, an deren Böden die Speise angehangen ist. Angehangen ist ja nun eigentlich nicht ganz richtig, sondern meint angebrannt oder direkt eingebrannt, wie es z. B. bei Konfituren oder Pflaumenmussieden leicht vorkommen kann. Dieses Angebrannte läßt sich in der Regel nur mit vieler Mühe, oft nicht einmal ganz entfernen. Man hilft sich auf eine sehr einfache Art. Nachdem der betreffende Topf soweit gereinigt ist, fülle man eine Kleinigkeit Sodawasser hinein und stelle den Topf, ohne ihn zuzudecken, an eine nicht zu heiße Stelle. Das Angebrannte wird, nachdem das Wasser verdunstet ist, hart und spröde und löst sich ganz von selbst in Form einer harten Schale bzw. Kruste sauber und ohne den Topf anzugreifen glatt vom Boden ab.

200. Aufsteigen der eingemachten Beeren in den Gläsern. Dies Aufsteigen der Beeren nach dem Einkochen ist ein ganz natürlicher Vorgang, der sich nicht verhindern läßt. Es ist im Gegenteil ein Zeichen guter saftreicher Qualität der Früchte. Man tue gut verlesene und kalt abgespülte Beeren in weithalsige Flaschen oder Gläser, bereite ihrem Gewicht entsprechend klar gekochten Zucker und gieße ihn bis zu ¾ der Flasche über die Früchte, schließe die Flasche mit Blase oder Pergament und koche sie in kaltem Wasser in Heu gepackt vom Moment des Siedens ab 10 bis 20 Minuten. Die Frucht entläßt in dieser Zeit ihren Saft, der sich mit dem Zuckersaft mischt, während die Beeren durch das Ausgeben des Saftes leichter werden und in die Höhe steigen. Man kann auch die Früchte ohne Zucker in ihrem eigenen Safte im Wasserbade 10 bis 20 Minuten kochen lassen und dann mit inzwischen geklärtem Zucker in entsprechender Menge über die Beeren gießen, so lange sie und der Zucker noch heiß sind, offen abkühlen und dann erst schließen. Bei nicht in Dunst gekochten, sondern mit dem Zucker gesottenen Früchten fällt das Aufsteigen fort, da sich das Obst mit Saft und Zucker durchtränkt, folglich gewichtiger wird. Übrigens senkt sich Dunstobst sehr oft und wird im Laufe des Winters ebenfalls schwerer durch Aufsaugen des Zuckersaftes. — Ein direktes Mittel gegen das Aufsteigen der Dunstfrüchte im Glashafen gibt es nicht.

201. Mecklenburger Kammschinken. Man kauft 3 bis 4 kg vom Kamm des Schweins — der bedeutend billiger ist, als die Keule — und läßt das Fleisch beim Fleischer gleich ausbeinen. Dann klopft man es 10 Minuten lang auf beiden Seiten stark mit einem Holzhammer und reibt es sodann, ebenfalls auf beiden Seiten, mit einer Hand voll fein gemachtem Salz, einem Teelöffel voll Salpeter ein, bis es etwas feucht wird. So legt man es in einen Bunzlauer Topf, beschwert es mit Brett und Stein, um es so acht Tage lang zu pökeln, indem man es jeden Tag umlegt und mit der entstehenden Pökellake scharf einreibt. Man legt dann das Fleisch auf ein Brett und rollt es sehr fest zusammen, näht es mit starkem Faden zusammen, umgibt es mit Schweinsblase und bindet diese an beiden Enden fest, um die so entstehende Wurst sechs Tage lang in schwachen Rauch zu hängen. Sie kann sofort gegessen werden, hält sich aber auch lange. Man kann enthülste Pistazien mit in die Wurst rollen, was beim Aufschneiden nett aussieht und gut schmeckt. Roh aufgeschnitten, ist dieser Schinken vorzüglich, kann aber auch ganz oder in Stücken gekocht und warm oder kalt aufgeschnitten werden. Zum Kochen nimmt man die Blase ab und näht die Stücke in Leinwand. Soll das Fleisch kalt aufgeschnitten werden, so kann es in der Leinewand zwischen Brettchen 2 Stunden lang beschwert werden. Bevor dies geschieht, muß der Sommerschinken in seiner Brühe erkalten.

202. Töpfergeschirr zur Fettaufbewahrung. In gutgebranntem irdenen Topfgeschirr, durch rotbraune Farbe erkenntlich, welches, nebenbei bemerkt, mit Lehm, also vollständig bleifrei glasiert und als Gesundheitsgeschirr anerkannt wird, hält sich selbstzubereitetes Fett und zerlassene Butter monatelang.

203. Behandlung der Pfanne beim Pufferbacken. Um beim Pfannkuchen-, Pufferbacken usw. ein gutes „Löschen" oder „Loslassen" der

Bratpfanne zu erzielen, reibt man die Rückseite (also die Seite, welche das Feuer resp. Herd berührt) gut mit Fett ein. Man wird erstaunt sein über den Erfolg.

204. Saure Sahne. In keiner besseren Küche sollte der saure Rahm ausgehen. Jeden Morgen 1 bis 2 Löffel Rahm von der süßen Milch abgenommen und demselben Quantum vom vorhergehenden Tage beigemischt, sorgt dafür, daß wir stets sauren Rahm zur Hand haben. Übrigens hilft uns hier auch gekochte, sauer gewordene Milch aus der Verlegenheit. Wir quirlen sie und setzen sie Braten, Suppen und Saucen zu; sogar Salat kann man damit anmachen.

205. Vorrat an angeröstetem Mehl. Mehl zu rösten ist zeitraubend, gibt schlechten Geruch und beansprucht ein ziemliches Feuer. Man röste daher stets einen größeren Vorrat, ganz ohne Fett, und zwar auf einem flachen Kuchenblech im Backofen. Beim Gebrauch nimmt man von diesem Mehl nach Bedarf und röstet es in etwas Fett mit einer Zwiebel, nach Belieben auch mit einem Stückchen Zucker, etwas nach; so bekommt man die schönsten Beigüsse.

206. Vorrat an Kraftbrühe. Unsere Kraftbrühe, die wir zur Verbesserung von Saucen, Suppen, Ragouts stets zur Hand haben sollen, können wir ohne Mehrausgaben für Fleisch selbst herstellen. Sämtliche Abfälle von Fleisch, die rein und gut sind, aber nicht serviert werden können, z. B. die zähen Deckel an den Koteletten, die Ränder an Rippchen, alle Häute und Sehnen, alle Knochen, womöglich noch einige gekaufte Kalbsknochen, werden mit einer Zwiebel in Butter unter öfterem Umwenden braun gebraten und dann mit Wasser recht lange ausgekocht. Richtig zubereitet, gibt dies eine gallertartige, rotbraun glänzende Kraftbrühe, die man in feuerfesten Töpfchen aufbewahrt und der Haltbarkeit wegen mit Fett zuschmilzt. Wenn man seinen Bedarf herausgenommen, kocht man den Inhalt des Töpfchens auf und wirft ein Stückchen gute Butter in die erhitzte Masse, wodurch sich wieder ein luftdichter Abschluß bildet.

207. Sauer gewordenes Büchsengemüse zu verbessern. Man schütte das Gemüse auf einen Durchschlag, lasse es trocken ablaufen, erhitze pro 1 kg Büchse 2 l abgekochtes wieder erkaltetes Wasser mit 35 g Salz, 2 Messerspitzen Soda und 15 g Zucker bis zum Kochen, gieße es dann über das Gemüse und lasse es 24 Stunden darin, abgießen, und nun das Gemüse in neuem Salzwasser mit einer Erbse groß Soda zubereiten wie immer. Natürlich muß man erst vorher schmecken, ob die Säure ausgezogen ist. Dies Rezept stammt von einer alten Kochfrau Juhl in Anklam. Es hat sich gut bewährt.

208. Steifheit von Gelee zu prüfen. Man lasse während des Kochens öfters einen Tropfen des Saftes auf ein weiches Löschpapier fallen. Bildet sich noch ein wässeriger Rand, so koche man weiter, bis kein solcher mehr entsteht. Dann ist alles Wasser verdampft, was ja durch das Kochen bezweckt werden soll, und das Gelee hat die richtige Steife.

209. Das Sinken der Gelatine bei Speisen zu verhüten. Zucker, Saft, Arak oder was sonst das Rezept will, wird mit der aufgelösten, durch ein Sieb gelassenen Gelatine zusammen verrührt. Fängt diese Masse an dick zu werden, zieht sie beim Rühren Wege, erst dann darf man das zu Schnee

geschlagene Eiweiß durchziehen. Die Gelatine bindet sich stets tadellos, wenn man diesen Wink befolgt.

210. Dicke Milch. In jedes, ¼ l Milch haltende Bunzlauer Schälchen gibt man beim Ausgießen einen knappen Teelöffel voll frischen Zitronensaft. Nach 36 Stunden ruhigen Stehens in einem kalten, im Winter schwach geheizten Eßzimmer wurde die Milch genau so gut wie im Sommer und ist zum Schneiden steif. Wässerige Teile zeigen sich gar nicht. So kann man auch Sahne, die man für Braten u. dgl. sauer haben will, ziemlich schnell zum Säuren bringen. Durch den Zitronensaft bekommt Milch wie Sahne einen besonders angenehmen Geschmack. — Ich warne vor der Verwendung von Essig, die durchaus nicht die gleich guten Resultate hervorbringt.

211. Malzextrakt. Malzextrakt wird durch Auskochen von Luft- oder Darrmalz gewonnen. Es bildet eine braune sirupartige Masse, die nicht nur ein vorzügliches Mittel gegen Husten und Heiserkeit, sondern auch ein ausgezeichnetes Kräftigungsmittel bildet.

212. Richtige Hitze bei Fettgebackenem. Hitze des Fetts beim Pfannkuchen, Spritzkuchen und anderem Fettgebacknen zu erproben, ist es eine Hauptsache, den Siedepunkt des Fettes genau festzustellen. Man tauche also, wenn das Schmalz kocht, einen kienfreien Holzstab in das Fett. Tropft es sofort davon ab, so kann man das Gebäck einlegen.

213. Das Schimmeln des Brotes zu verhüten. Sowie das Brot heiß aus dem Backofen kommt, ist es von den Pilzen, welche das Schimmeln hervorrufen, vollkommen frei, da diese nur in Luft von einem gewissen Feuchtigkeitsgehalt existieren können. Um nun den Zutritt dieser Pilze zu verhindern, tut man das heiße Brot in einen Mehlsack, der noch eine Kleinigkeit Mehl enthält. Der Sack wird dann zugebunden und an einem kühlen, luftigen Ort schwebend aufgehängt. Auf diese Art hält sich das Brot nicht nur ohne Schimmel, sondern auch ohne auszutrocknen, über einen Monat frisch.

214. Gemüsebereitung mit Natron. Wenn man beim Abkochen von Grünkohl dem Wasser je nach der Menge eine kleinere oder größere Messerspitze kohlensaures Natron zufügt, so erhält das Gemüse nicht allein eine äußerst appetitliche, grüne Farbe, ganz wie frisches, sondern es wird auch in der halben Zeit weich. Und da es infolgedessen nicht so lange wie sonst abgekocht zu werden braucht, behält es mehr Nährkraft. Salz darf man beim Abkochen nicht daran tun, denn es würde die Wirkung des Natrons zum Teil aufheben, das Wasser hart und das Gemüse schwärzlich oder graugrün davon werden. Es ist wohl allgemein bekannt, daß kohlensaures Natron nicht allein nicht schädlich ist, sondern, nach schweren Speisen, wie z. B. Rotkohl, messerspitzweise eingenommen, eine leichtere Verdauung bewirkt. Das Zufügen von Natron beim Kochen ist auch für Weißkraut und Wirsing sehr gut.

215. Vanille. Die Pflanze, der wir das in der Küche und in der Konditorei so hochgeschätzte und unentbehrliche Produkt, die Vanille, verdanken, gehört in die weitverzweigte Familie der Orchideen. Sie gedeiht am besten in feuchten Wäldern und stellt einen kletternden Strauch dar, der sich, wie unser Efeu, hohe Bäume aussucht, um sie, gleich einem Schmarotzer, zu erklettern und sich an ihnen emporzuranken. Die Heimat der Vanille sind die Cordilleren, Mauritius, Madagaskar, Java und die Seyschellen. Da man infolge ihres

sehr wertvollen Produktes sehr auf die Vermehrung der Vanillepflanze bedacht ist, hängt man die Ranken an die Bäume. Diese schlagen hier bald Wurzeln, und bereits im dritten Jahre liefern sie ungefähr 50 Früchte. Während der Ernte, die im Dezember beginnt und im März endet, sind die grünen Fruchtschoten übrigens vollkommen geruchlos. In Bündeln von 800 bis 1000 Stück werden sie dann zusammengepackt, mit einem Bastumschlag versehen und in einen Backofen gebracht, dessen Temperatur 120° C. nicht übersteigen darf. In dieser Wärme beginnen nun die Schoten das Vanilin, das ihnen den köstlichen Geruch verleiht, zu entwickeln; gleichzeitig färben sie sich schwarz. An einem sonnigen Tage, der in den südlichen Ländern um jene Jahreszeit nicht gerade allzu häufig ist, werden sie alsdann dem Backofen entnommen, im Freien nachgetrocknet und in Blechkisten verpackt, zum Verkauf in die Städte gebracht. — Aus den Blattwinkeln — die Blätter sind fleischig und von dunkelgrüner Farbe — bilden sich die gelblichen Blüten, denen ein schöner Duft entströmt. Aus ihnen entstehen schmale, der Länge nach runzelige Schoten, die nach dem einen Ende zu schmaler werden und, getrocknet, das liebliche Gewürz abgeben. Im dichten Urwald, wo die Vanillesträucher in großer Menge anzutreffen sind, gelangen die Schoten zumeist aus dem Grunde nicht zur Reife, weil sie nach dem Geschmack der Affen sind, die sich an den halbreifen Früchten delektieren und einzig und allein Anspruch darauf erheben. Die Kultur des Vanillestrauches ist eine überaus mühsame und erfordert die Fortpflanzung durch Stecklinge. In neuerer Zeit sieht man die Pflanze auch an Spalieren, wobei die Blüten künstlich befruchtet werden müssen. Es geschieht dies auf die Weise, daß die Eingeborenen mit einem Bambusstab das Innere der männlichen Blüte berühren, um zu bewirken, daß der Pollen auf die Narbe fällt. Auf diese Weise ist ein Arbeiter imstande, täglich etwa 1000 Blüten künstlich zu befruchten. Die Ernte beginnt, wenn die grünen Früchte anfangen, sich gelb zu färben. Es ist nun die Hauptsache, die duftenden Schoten so zu trocknen, daß sich das Aroma entwickeln kann. Sie werden zu diesem Zwecke zuerst in kochendes Wasser getaucht zur Vernichtung etwa vorhandener Insekteneier. Das heiße Wasser bewirkt die bräunliche Färbung der Schoten. Vor der Verpackung der letzteren werden sie noch einer Gärung unterworfen, mit Akajuöl bestrichen und dann in luftdichte Zinn- oder Glashülsen verpackt. Von einer guten Vanille fordert man eine Schotenlänge von etwa 24 cm und einen feinen Schimmelübergang in Form winziger Kristalle. Die Güte der Vanille ist von ihrem Geruch und Geschmack abhängig. Die Schote muß sich nicht trocken und hart anfühlen, vielmehr weich, dick und fettglänzend sein. Sie darf dabei aber das Umhüllungspapier nicht etwa fettig und braun machen — dies wäre ein Zeichen, daß auf eine künstliche Bearbeitung mit Öl und Perubalsam schließen läßt. Beim Einkauf von Vanille sollte man Gewicht darauf legen, nur große, unverletzte Früchte zu erhalten, die das köstlich duftende weiche Fruchtmus in reichlicher Menge enthalten. Der Genuß oder selbst schon der Geruch größerer Mengen von Vanille wirkt erhitzend und aufregend und verursacht leicht Kopfschmerzen. Da die echte Vanille noch immer recht hoch im Preise steht, so begnügt man sich in Europa zuweilen mit dem künstlich hergestellten Vanilin.

216. Das Einschlachten der Fettgans. Die knusperig braun gebratene Gans beherrscht die deutsche Tafel in der Hauptsaison von Martini bis Neujahr, als „gute Gabe Gottes", die zugleich durch den Reiz ihres appetitlichen Aussehens, würzigen Duftes und Wohlgeschmackes zum Genuß anregt. Neben der auf zarten Fleischansatz gemästeten Bratgans von 10 bis 14 Pfd. Gewicht gewinnt die größere und schwerere Fettgans, bei uns gewöhnlich Emdener oder Pommerschen Stammes, durch Fettmast auf 15 bis 25, vereinzelt sogar 30 Pfd. Körpergewicht gebracht, eine nachhaltigere Bedeutung für die Versorgung des Haushaltes durch das Einschlachten auf Vorrat. Man nimmt das Einschlachten erst zur kälteren Jahreszeit vor, da die fetten Fleischstücke dann angenehmer und sauberer verarbeitet werden können sowie in ihren Zubereitungen sich ansehnlicher und länger halten. Auf den Markt kommt die Fettgans hauptsächlich im November und Dezember, meist geschlachtet, gerupft, blank gesäubert, jedoch nicht ausgenommen. Der Pfundpreis ist in geringen Grenzen schwankend, jedoch höher als der von Bratgänsen, denn das reine ausgelassene Gänsefett wird ziemlich hoch bewertet. Der Fettansatz befindet sich in und unter der Haut stellenweise in Lagern und Polstern, im Innern des Körpers als Flomen, im Bauch und als Umhüllung der Eingeweide. Auch das Fleisch ist von Fett fein durchzogen, und namentlich die Leber enthält solches in reichlicher Menge. Die zum Einschlachten bestimmten Gänse werden vor dem Ausnehmen so zerteilt, daß, nach einem halbkreisförmigen Einschnitt zwischen Brustbein und Hals, die Brust nebst Knochen am Rippenansatz hin abgetrennt wird. Auch die Keulen werden vom Rumpf nebst der Bauchwand abgeschnitten. Dabei nimmt man darauf Bedacht, daß an Brust und Keulen den Fleischrand überragende Hautlappen verbleiben. Die ausgelösten Fettpolster und Flomen legt man sofort in tief herabgekühltes, frisches Wasser. Sodann hebt man die freiliegenden Eingeweide heraus, indem man Zunge, Speise- und Luftröhre durch einen kleinen Längsschnitt von der Kehle zum Schnabel lockert und durch vorsichtiges Schieben und Ziehen in die Brusthöhle hineinbringt und mit dem Schlund Lungen und Herz zugleich ausnimmt. Die Leber behandelt man beim Fassen vorsichtig, da sie leicht brüchig ist, und achtet auch darauf, daß die in ihr eingelagerte Gallenblase beim Ausschneiden nicht ausläuft. Die Leber legt man ebenfalls kurze Zeit in kaltes Wasser, damit sie durch Erstarren ihres Fettes fest wird. Den Magen entfernt man mit den Gedärmen; man löst das Fett von diesen und wässert es ein. Magen- und Darminhalt werden beseitigt. Von dem aufgeschnittenen, gereinigten Magen werden die knorpligen Häute abgezogen, die Därme werden in heißem Wasser gewaschen, mit größter Sorgfalt gesäubert, darauf in kaltem Salzwasser nachgespült. Sie finden später vorteilhafte Verwendung als Wursthüllen, auch werden sie um die gebrühten, von ihrer Schuppenhaut in den Krallen befreiten Latschen gewickelt, mit diesen gekocht und im Gänsesauer gegessen. Dieses wird als Schwarzsauer und Weißsauer bereitet. Man benutzt zum Schwarzsauer das sogenannte Gänseklein, also Halsstücke, Kopf, Flügel, Herz, Magen, Lungen, die abgezogenen Zungen und, wie oben erwähnt, die mit Därmen umwickelten Latschen. Zum Weißsauer verwendet man außerdem auch die von Fett befreiten Fleischteile des Rumpfes. Der Rumpf

wird nach Abschneiden des Kopfes und des Halses, von dem man die Fetthaut, ohne sie aufzuschneiden, abzieht, in der Mitte den Rücken entlang durchgeschlagen, und die Hälften werden in die Flügel-, Seiten- und Bürzelstücke geteilt.

217. Die Verarbeitung der eingeschlachteten Fettgans. Zum Schwarzsauer setzt man das Gänseklein in kaltem Wasser an und kocht es unter Zusatz von Salz, Zwiebel, Nelken und Pfefferkörnern sowie etwas Lorbeerblatt weich. Hat man frisches Gänseblut, in Ermangelung dessen Schweineblut genommen wird, so quirlt man es mit Essig und Mehl ab, gibt es hinzu und läßt es unter Umrühren noch einmal aufkochen. In Töpfe gefüllt, kühlt man das Schwarzsauer ab und kann es so einige Zeit aufbewahren. — Die Stücke zum Weißsauer werden in kochendem Wasser mit Essig, Salz, Suppenkraut und Bouillongewürzen angesetzt und nebst Schweineschwarten, Kalbsfüßen und Gelatine gekocht. Das gare Gänsefleisch wird aus der Brühe genommen, diese geklärt und durch ein feines Haarsieb oder Tuch über die in Steintöpfe eingeschichteten Fleischstücke gegossen. Sie erstarrt beim Erkalten zu einer festen, hellen, durchsichtigen Gallerte, deren Oberfläche eine Gänsefettschicht schützend abschließt. So kann das Gänseweißsauer zu gelegentlichem Genuß in Vorrat gehalten werden. Als kalte Schüssel ist es gleich fertig, und bei unvermutet eintretendem Bedarfsfalle ist aus dem Gänseweißsauer auch schnell und ohne besondere Mühe ein vortrefflicher warmer Gang herzustellen. Man nimmt die Fleischstücke aus der Gallerte, bestreut sie mit etwas Zucker und brät sie paniert oder unpaniert in Butter gelbbraun. Die Sauce wird mit etwas Gallerte, etwas vorhandener Fleischbrühe oder auch Wasser mit Fleisch- bezüglich Saucenextrakt angemacht. Man gibt Bratkartoffeln und ein Konservengemüse dazu. „Angst und Not" nennt die überraschte Hausfrau dieses prächtige Schnellgericht, das ihr aus peinlicher Verlegenheit hilft. Die mit dem Knochen ausgelöste Brust und die Keulen gelten geräuchert als hervorragende Delikatessen. Die Brust wird auch, ohne Knochen, als Rolle in der Haut geräuchert. Dazu werden die beiden Brusthälften am Knochen hin, so daß die jene verbindende Haut ganz bleibt, ausgeschnitten. Die Hälften werden mit einer Mischung von Salz, Zucker und wenig Salpeter eingerieben, mit den Fleischteilen fest aneinander gepreßt, die Haut an der offenen Seite straff über das Fleisch gezogen und zusammengenäht. Man läßt die Rollbrust ebenso wie die kurze Zeit in Pökel eingelegte Gänsebrust auf Knochen und die in derselben Weise behandelten Keulen erst einige Tage an frischer Luft hängen, bevor man sie in die Rauchkammer bringt. Beim Räuchern umhüllt man sie mit Papier, welches die braunfärbenden Substanzen abhält, während die Beizstoffe des Rauches ihre Wirkung auf Fett und Fleisch trotzdem ausüben können. Die das fattrote Fleisch einschließende Fetthaut bleibt dabei sauber weiß. Auch der leicht gepökelte Magen wird für längere Aufbewahrung zweckmäßig angeräuchert. Gekocht wird er dann gerieben als Belag auf Butterbrot verzehrt. Zum Einpökeln verwendet man mit Ausnahme der Brust, welche im Pökel zu trocken wird, alle Fleischstücke des Gänserumpfes. Man salzt sie ein, schichtet sie in einem Steintopf oder Faß fest übereinander und übergießt sie mit einer Lake, die in 4½ l Wasser, 1½ kg Salz, 125 g Zucker und einen Teelöffel

Salpeter enthält. Soweit man die frischen Lebern nicht gebraten und mit Zwiebel- und Apfelschnitten gedämpft verzehrt, bereitet man aus ihnen eine wohlschmeckende Gänseleberwurst. Die gewässerte Leber wird gehäutet und roh mit etwa der gleichen Menge halb gar gekochtem Bauchspeck vom Schwein durch die Fleischmaschine gegeben. Die fein zerkleinerte, mit Pfeffer, Salz und Nelkenpfeffer kräftig gewürzte Masse wird in die Gänsedünndärme locker gestopft und verbunden oder in die Halshaut gefüllt und haltbar vernäht. Die Würste werden gar gesotten, ohne daß das Wasser zum Wallen kommt, und dann in kaltem Wasser ausgekühlt. Vielfach kocht man auch die Lebermasse unter Zufügung von feinen Zutaten in Gläsern und Dosen als Gänseleberpasteten nach Sonderrezepten ein. Schließlich gewinnt man in dem Gänseschmalz noch ein beliebtes, schmackhaftes Streichfett. Die gewässerten Flomen, geschabt und schaumig gerührt, werden nach Geschmack gesalzen und gewürzt in manchen Gegenden roh genossen. Für den allgemeinen Gebrauch pflegt man das rohe, gewässerte Gänsefett in kleine Würfel zu zerschneiden und mit Zwiebeln, Äpfeln, auch wohl unter Zugabe von wenig Thymian, auszubraten. Das austretende Fett gießt und schöpft man ab und läßt es in Schmalztöpfen erkalten. Zur Erzielung einer Vermehrung und größerer Konsistenz wird es wohl auch mit Schweinefett vermischt. Die beim Ausschmoren zurückbleibenden Grieben geben mit Pellkartoffeln ein beliebtes einfaches warmes Essen; durch eine Fleischmaschine getrieben, schmecken sie auf Schwarzbrot ausgezeichnet.

218. Was die Hausfrau nicht dulden darf. 1., daß sich die Küchenfee am Ausguß wäscht und die Zähne putzt, obwohl sie in ihrem Zimmer über einen Waschtisch verfügt;

2., daß derselbe Eimer, sehr oft auch dasselbe Wischtuch, welche zum Aufwischen der Küche, der Stiege benutzt werden, auch zum Reinigen der Tische, der Holzsachen gebraucht werden;

3., daß mit dem eben benutzten Kochlöffel die Speisen probiert werden, ersterer womöglich noch der Hausfrau geboten wird. Ein Eßlöffel, welcher auf dem Teller auf der Anrichte liegt und nach dem Verkosten an der Wasserleitung gereinigt wird, ist das bequemste und richtigste Hilfsmittel;

4., daß das Mädchen beim Mittagessen sich ihres eigenen Tellers und ihres eignen Besteckes nicht bedient, und wie üblich, heimlich aus den Platten und Schüsseln direkt löffelt und die Überreste mit größter Unverfrorenheit der Herrschaft abends wieder auftischt;

5., daß ein Löffel in den Überresten, besonders im Salate, stecken bleibt; Grünspanvergiftungen können die Folge dieser Nachlässigkeit sein. Alle Speisen müssen zugedeckt werden zur Vermeidung des hineinfallenden Staubes oder der Fliegen;

6., daß die Gewichte in der Küchenwage stehen bleiben, wenn sie nicht mehr gebraucht wird. Auch die korrekteste Wage leidet unter der beständigen Belastung von Gewichten;

7., daß die Küchenschürze als Anfasser für heiße Töpfe oder als Handtuch für schmutzige Hände benutzt wird;

8., daß möglichst viel Küchenabfälle, besonders Kartoffelschalen, Papierreste, Gemüseabfälle in den Abfalleimer geschüttet werden. Dort

bilden sie eine Brutstätte für Ungeziefer und bieten einen unappetitlichen Anblick, während ein sofortiges Verbrennen im Herde viel reinlicher ist und das oftmalige Ausleeren des Abfalleimers erspart;

9., daß das Mädchen Steck- und Nähnadeln auf der Anrichte, in den Schubladen herumfahren läßt oder gar Schürzen und Blusen damit zusammensteckt;

10., daß die schmutzigen Teller und Tiegel sofort ins Spülwasser gestellt werden. Man spült zuerst an der Wasserleitung alle Überbleibsel herunter und reibt die rußige Rückseite der Tiegel mit Zeitungspapier ab, dann bleibt das Abspülwasser appetitlich und wird nicht schmutzstarrend, wie üblich.

219. Die Gabel. Der Gabel, unserem unentbehrlichen Eßgerät, gebührt noch ein anderer Ehrenplatz als der, den sie auf unserer gedeckten Tafel einnimmt. Und zwar verdient sie es als eines der ersten Kochgeräte, deren die Hausfrau in ihrer Küche bedarf, genannt zu werden. Wohl wenigen Köchinnen dürfte es bekannt sein, daß sich eine Gabel viel besser als ein Kochlöffel zum Durcharbeiten derber, steifer Massen, wie z. B. gemahlenen Fleisches, Gemüses, das in Wasser gekocht und, wenn es weich ist, abgegossen wird usw. eignet, da sie vermöge ihrer Zinken, die immer nur geringe Quantitäten der zu vermengenden Masse zwischen sich durchlassen, viel mehr für eine solche Arbeit befähigt ist, als der plumpe Löffel. Natürlich darf man sich hierzu nicht einer steifen, sondern einer gebogenen Gabel bedienen. Verbreiteter ist es wohl, daß man die Gabel auch in Ermangelung eines Schneeschlägers zum Schneeschlagen gebraucht. Sehr zu empfehlen ist sie außerdem noch zum Abstreifen der Johannisbeeren von ihren Stielen, wobei als besonderer Vorteil hervorzuheben ist, daß bei diesem Verfahren die zarten Früchte viel weniger gedrückt werden, als wenn man sich der Finger dazu bedient.

220. Von den Bienenerzeugnissen. a) Honigreife. Die Reife des Honigs ist von Einfluß auf Güte und Wertbeschaffenheit. Sie tritt ein, sobald die Bienen die Verdeckelung des Honigs, d. i. den Verschluß der Honigzellen mittelst einer Wachsschicht, begonnen haben. Honig, welcher sofort nach dem Eintragen frisch ausgeschleudert ist, muß an einem trockenen Ort einige Wochen offen oder besser mit durchlöchertem Pergamentpapier bedeckt stehen bleiben und zeitweise der sich auf der Oberfläche bildende Schaum abgeschöpft werden, bis die Decke rein ist; einen sehr dünnflüssigen Honig kann man im Wasserbad abdampfen. Von bester Qualität, weil vollständig reif, ist der aus verdeckelten Waben gewonnene Honig.

b) Das Wachs, wie es von den Bienen hergestellt und zum Wabenbau verwendet wird, ist beinahe schneeweiß, dasjenige aber, das dem Bienenstock entnommen worden ist, hat, nachdem es geschmolzen worden und abgekühlt ist, eine gelbliche Farbe. Honig und Wachs, zwei natürliche Erzeugnisse, welche in reinem Zustand nur von Bienen zu erlangen sind, haben von den frühesten Tagen der Menschheit eine wichtige Rolle gespielt.

c) Honig-Beerenweine. Ist schon Honigwein und Honigobstwein ein gar herrliches und erquickendes Getränk, so sind es die Honig-Beerenweine noch in weit höherem Maße, denn sie sind von solch exzellentem Bukett, Farbe und Geschmack, daß das Herz im Leib lacht, wenn man ein

Gläschen davon kostet. Rezept für Honig-Johannisbeerwein: 15 l Johannisbeersaft, 30 l Wasser, 5 kg Honig, 3 kg Rosinen, 50 g Weinstein, $^1/_{16}$ l besten Jamaica-Rum. Honig, Rosinen und Weinstein werden in Wasser gesotten und heiß mit diesem zum Saft ins Faß gegossen.

221. Der Ziegelstein im Ofenrohr. Von großem Vorteil ist es, in der Kochröhre der Küchenmaschine stets einen Ziegelstein liegen zu haben. Speisen, die auf lebhaftem Feuer oder Gas angekocht sind, und die man dann auf den Ziegel stellt, werden ausgezeichnet. Man braucht nur ganz wenig Feuer zu halten, und nie wird etwas anbrennen oder verderben. Reis auf diese Art wird vorzüglich großkörnig und doch weich. Der Stein ist einem Dreifuß vorzuziehen, weil er Feuerung spart, die Wärme lange anhält und gleichmäßig abgibt.

222. Schönen des Weines. Zum Schönen von Wein kann Gelatine, Eiweiß oder Hausenblase empfohlen werden. Die käuflichen Weinschönen sind nicht nur viel teurer, sondern vielfach auch für den Geschmack und die Bekömmlichkeit des Weines sehr schädlich. Eine Schönung mit Gelatine gelingt meist in folgender Weise: Man nimmt auf den Hektoliter Wein etwa 2—3 g Gelatine, die man in einem Teil des Weines (etwa 1 l) löst. Um die Gelatine zu lösen, muß man den Wein etwas erwärmen. In der Hauptmenge des Weines löst man 4—6 g Tannin auf den Hektoliter, mischt gründlich durcheinander durch Aufschlagen des Weines und setzt dann die Gelatinelösung zu, die man wieder durch Umrühren oder Aufschlagen gründlich mit dem Wein mischt. Sobald sich die Schöne zu Boden gesetzt hat, läßt man den klaren Wein ab. Da indes je nach der Zusammensetzung des Weines die Schönung in etwas verschiedener Weise erfolgen muß, um ganz sicher zu wirken, so sendet man am besten eine Flasche von dem Wein zur Untersuchung und zu einem Vorversuch an eine landwirtschaftliche Versuchsanstalt ein. Auch kann die Trübung der Weine recht verschiedener Natur sein, und nicht alle Arten von Trübungen lassen sich durch Schönen entfernen.

223. Verkorken des Weines. Zum Verkorken der Flaschen für Saft oder Wein benutze man nur gute, saubere Korken. Man lege sie 10 Minuten in kochendes Wasser, trockne sie gut ab und treibe sie senkrecht grade in den Flaschenhals. Um den Verschluß vollständig luftdicht zu machen, erwärme man gewöhnlichen Flaschenlack zu einer geschmeidigen Masse und tauche den Kopf der Flasche unter langsamem Umdrehen hinein.

224. Giftpilze zu erkennen. Man streut auf die Rückseite der Pilze, auf das sogenannte Futter, etwas Salz. Wird das Futter davon gelb, so ist der Pilz entschieden giftig, wird es dagegen, wie sonderbar es auch klingt, schwarz, aber nicht grau oder grün, so ist er genießbar. Diese ureinfache Methode sollte sich jeder merken; es würden dann nicht mehr so viele Vergiftungen durch Pilze vorkommen.

225. Mehl glatt rühren. Früher hatte ich stets Mühe beim Zerrühren des Mehls, wenn ich einen Löffel nahm. Goß ich das Wasser nicht vorsichtig nach und nach unter stetem Rühren hinzu, so blieben kleine Klümpchen. Jetzt gebe ich gleich Wasser und Mehl zusammen in einen tiefen Teller oder in eine kleine Schüssel, nehme eine breite Küchengabel und schlage beides

leicht wie Eiweiß. Im Nu ist es klar. Auch bei Eierkuchenteig usw. habe ich versucht, auf solche Weise kleine Mehlklümpchen zu lösen, und es gelang gut.

226. Rotwein zu prüfen. Da es nicht zu den Seltenheiten gehört, daß man Rotwein künstlich färbt, so empfiehlt es sich, bei passender Gelegenheit eine Prüfung vorzunehmen. Es genügt dazu ein kleines Stück weißer Kreide, auf die man einige Tropfen des zu prüfenden Weines gibt und dabei beobachtet, welche Färbung sie annimmt. Färbt sich die Kreide schiefergrau, so ist das ein Zeichen, daß der Wein echtfarbig ist; enthält er dagegen Anilinfarbstoff, so wird die Kreide rötlich, während eine Beimischung von Heidelbeersaft die Kreide an den mit Wein betropften Stellen blau färbt.

227. Künstliches Selterswasser. Künstliches Selterswasser (das reine ist bekanntlich das Wasser einer Quelle in dem Ort Selters) wird hergestellt, indem man Kohlensäure in mit Natron versetztes Wasser preßt. Dies erfordert jedoch große Maschinen und kann im Privathaushalt nicht unternommen werden. Man behilft sich daher, indem man in eine Flasche oder einen Krug ¾ l Wasser tut, in welchem man 2 knappe Teelöffel Natron durch Schütteln oder Rühren völlig auflöst, dann 1 Teelöffel Weinsteinsäure schnell beifügt und das nun brausende Getränk sofort genießt. Soll es aufgehoben werden, so nehme man nur ¾ Teelöffel Weinsteinsäure, verschließe die Flaschen sofort luftdicht und schüttle sie nicht, bevor sie in Gebrauch genommen werden.

228. Flaschen reinigen. Man setze dem Wasser, worin die Flaschen gereinigt werden sollen, etwas Salzsäure zu. Somit kann man beim Reinigen der Flaschen auf das Schrot verzichten. Die Flaschen müssen aber tüchtig nachgespült werden. Haben die Flaschen lange gelegen und sind sie sehr schmutzig, so mache man sich eine Lösung von 40 Gramm Chlorkalk auf 2 l Wasser, fülle dann die Flaschen mit dieser Lösung, und in kurzer Zeit wird aller Schmutz sich abgelöst haben. Die Flaschen lasse man dann einige Tage lang in Wasser liegen und spüle sie nochmals aus. Auf diese Weise kann man auch Flaschen, in denen sich Öl befand, säubern.

229. Eis zu zerkleinern. Um Eis rasch und mühelos zu zerkleinern, bediene man sich einer geraden, starken Stopfnadel, die man auf das Eis stellt und mit einem Hammer leicht darauf schlägt. Es springt sofort ab, und zwar um so besser, je frischer und fester es ist.

230. Kennzeichen frischer Eier. Ein faules Ei verdirbt den ganzen Brei. Das ist eine unbestrittene, feststehende Tatsache. Faule Eier kennt und erkennt jede Hausfrau. Schwieriger ist indessen die Sache bei verdächtigen, da in diesem Falle Auge und Nase kein sicheres Barometer sind, jene von der tadellosen, frischen Ware gleich zu unterscheiden. Bekanntlich besteht dieses wichtige, ja unentbehrliche Volksnahrungsmittel, das im Haushalte eine gar bedeutsame Rolle spielt und in der Kochkunst wegen seiner vielseitigen Benutzung von ganz besonderem Werte ist, aus dem Eiweiß und dem Eigelb oder Dotter. Beide Stoffe geben nicht nur verschiedene nahrhafte Speisen, sie dienen auch als treffliches Bindemittel oder als treibendes, lockerndes Element bei der Herstellung von vielen Gerichten, Getränken und Backwerken. Diese Eigenschaften besitzen die Eier jedoch nur im frischen Zustande; ältere, gelagerte haben durch die in ihnen wuchernden, winzigen

Spaltpilze einen unangenehmen Beigeschmack, der stetig zunimmt, bis schließlich die weitere Zersetzung und Fäulnis jeden ferneren Gebrauch unmöglich macht. Um das nun nach Kräften zu verhindern, wendet man verschiedene Konservierungsmittel an, welche die poröse Schale gegen äußere Einflüsse schützen sollen. Dazu eignen sich hauptsächlich Kollodium, Vaseline, Öl, zerlassenes Fett, Paraffin, Wachs oder Kalkmilch. Letztere wird am häufigsten benutzt; doch nehmen solche „Kalkeier" meist Kalkmilchgeschmack an, wie überhaupt alle so präparierten Eier keine unbedingte Garantie für ihre Brauchbarkeit bieten. Darum empfiehlt sich im Winter ihre sorgfältige Prüfung. Frische Eier erscheinen gegen das Lampenlicht hell und besitzen nur eine kleine Luftblase; auch sinken sie im Salzwasser unter. Nach längerem Liegen schrumpft der Inhalt etwas zusammen, was sich durch ein hörbares „Schwappern" bemerkbar macht. Der Dotter zeigt eine trübere Färbung, verliert seine Zusammenhangskraft, und die Luftmenge vergrößert sich, weshalb solche Eier auf dem Wasser schwimmen. Allgemein üblich ist bei den Hausfrauen die bekannte „Zungenprobe". Erwärmt sich nämlich die Spitze des Eies ebenso schnell an der Zunge wie das stumpfe Ende, so mahnt dieses Merkmal zur Vorsicht. Am besten haben sich noch die geölten Eier bewährt, welche in einem besonderen Ständer, mit der Spitze nach unten, in einem trockenen, frostfreien, nicht dumpfen Vorratsraume aufbewahrt wurden. Niemals können sie indes frische ersetzen. Man hat deswegen auch versucht, den Mangel durch die Eikonserven zu beseitigen, zu denen frische Eier das Material liefern. Dieses Pulver gleicht in der Farbe, im Geschmack und Geruch völlig dem natürlichen Produkt und läßt sich ebenso verwerten, wenngleich der Schaum nicht dessen Konsistenz besitzen soll.

231. Eierverpackung. Um Eier gut, leicht und bruchsicher zu verpacken, nimmt man am besten eine gebrauchte Blechkakeskiste, die in Delikateß- oder Konfitüren-Geschäften billig erhältlich ist, und Sägespäne. Man tut zuerst eine zwei Zentimeter hohe Schicht Späne hinein, dann eine Lage Eier, wieder etwas Späne und Eier und fährt so fort, bis die Kiste gefüllt ist. Die oberste Schicht muß aus Spänen bestehen. Beim Packen muß man nach einigen Lagen die Kiste vorsichtig rütteln, damit die Späne jeden Zwischenraum gut ausfüllen. Ebenso wenn sie ganz gefüllt ist. Auf diese Weise bekommt man bequem 100 Eier in eine verhältnismäßig kleine Kiste, welche man dann, nachdem man sie mit dem dazu gehörenden Deckel versehen hat, nur noch mit einem Bogen starken Papiers umwickelt und mit festem Bindfaden verschnürt. Man wird erstaunt sein, welch' leichtes Paket man erhält, anstatt der schweren, mit Häksel oder Kaff gefüllten Holzkiste. Auch das lästige Zunageln fällt weg.

232. Eier zu konservieren. Es ist bekannt, daß das der Luft ausgesetzte Ei infolge der Verdunstung eines Teiles seines flüssigen Inhaltes durch die Poren der Schale eine erhebliche Einbuße erleidet. Diese Einbuße erstreckt sich nicht nur auf das Volumen, sondern auch auf die Qualität. Die verdunstete Feuchtigkeit wird durch die eindringende Luft ersetzt, und diese ist bekanntlich mit Keimen Mikroorganismen erfüllt, welche sehr schnell den Geschmack der Eier beeinflussen und in mehr oder weniger langer Zeit ihre Zersetzung bewirken. Es würde also als erste Aufgabe

der Konservierung zu betrachten sein, die Eier den Einwirkungen der atmosphärischen Luft zu entziehen, und dieses kann geschehen, indem man sie mit einer Fettschicht überzieht oder indem man sie in eine geeignete Flüssigkeit versenkt.

Eier, welche man mit einer leichten Schicht von Paraffin, Vaseline oder Leinöl überzogen hatte, hielten sich in gutem Zustande mehrere Monate. Ein vergleichender Versuch ergab, daß nicht so behandelte Eier im Laufe von 5 Monaten 11 Prozent und nach 6 Monaten 18 Prozent ihres Gewichtes verloren hatten, während mit Leinöl bestrichene Eier nur 2—3 Prozent ihres Gewichtes verloren und normal gefüllt und bei absolut frischem Geschmack blieben.

Das Einlegen der Eier in frisches Kalkwasser oder in Wasserglas hat ebenfalls gute Resultate ergeben und ist bequemer als die Anwendung von Fettstoffen. Neuerdings sind in Canada durch Frank Schutt, der sich speziell der experimentierenden, landwirtschaftlichen Chemie gewidmet hat, vergleichende Versuche angestellt worden, welche ergeben haben, daß Kalkwasser und Wasserglas von gleicher Wirkung sind, nur ließe sich das letztere nicht so bequem anwenden und wäre erheblich teurer, wie das erstere. In den Vereinigten Staaten jedoch verwendet man mit Vorliebe Wasserglas zur Konservierung der Eier. Dort haben ebenfalls Versuche stattgefunden, welche auf 2950 Stück im April in Wasserglas eingelegte und Anfang Dezember wieder herausgenommene Eier nur 7 ergaben, die so verdächtig erschienen, daß sie nicht mehr versandt werden konnten. Die anderen dagegen waren durchaus frisch und genießbar. Die übrigen Eier, welche man in dem Wasserbade noch bis zum Frühjahr erhielt, waren ebenfalls in tadelloser Weise erhalten. Zur Herstellung von Kalkwasser nimmt man 25 l Wasser und 4 l guten, ungelöschten Kalkes. Diese Mischung rührt man zusammen, bis der Kalk sich ganz aufgelöst hat und läßt sie einige Stunden ausruhen, bis man eine klare, gleichmäßig weiße Milch erzielt, die man über die Eier gießt.

Man verfahre bei dem Einlegen nach folgenden Vorschriften: 1. man verwende nur ein Gefäß (Faß oder irdenen Topf), das absolut frei von jedem schlechten Geruch ist und stelle es an einen gut ventilierten, kühlen Ort. 2. Man verwende nur möglichst frisch gelegte Eier, die sehr sauber gereinigt sind; sind die Eier schon einige Wochen alt, so ist es besser, sie nicht zu Konservierungszwecken zu benutzen. 3. Hat man die Eier in das Gefäß gelegt, so übergieße man sie mit der betreffenden Lösung. Sollten Eier an der Oberfläche schwimmen, so nehme man sie heraus, man kann sie zum sofortigen Genusse nehmen, zur Konservierung sind sie jedoch ungeeignet. 4. Das Gefäß muß stets zugedeckt gehalten werden. 5. Man nehme die Eier nur heraus im Moment, wo man sie braucht. Es ist nicht richtig, wenn man glaubt, sie nicht mehr als „weiche Eier in der Schale" kochen zu können, sondern dies ist vollständig möglich, wenn man die Vorsicht anwendet, am flachen Ende ein kleines Löchelchen anzubringen, damit während des Kochens die Luft aus dem Innern entweichen kann. Natürlich müssen die Eier so plaziert bzw. so fest in das Kochgefäß eingesetzt werden, daß kein Wasser durch die Öffnung eindringen kann.

233. Unsaubere Eier. Will man Eier in der Schale servieren, so tauche man einen Lappen in Salzwasser und reibe die Eier damit ab, oder man wasche sie mit heißem Essig. Um das Zerspringen zu verhüten, übergießt man die Eier vor dem Einlegen in den Topf mit heißem Wasser.

234. Unsaubere Eier. Die Eier werden mit einer Zitronenscheibe abgerieben, wonach sie blendend weiß erscheinen. Ausgepreßte Zitronenhälften sind dazu sehr gut zu verwenden.

235. Hausfrauenkniffe. a) Zähes Fleisch wird zart, wenn man es einige Stunden vor dem Kochen oder Braten in eine Schüssel legt, einige Eßlöffel Öl und Essig ohne Salz darüber füllt und öfter wendet. Öl und Essig erweichen die Fleischfasern.

b) Fleisch, das auf dem Rost gebraten werden soll, darf nicht eiskalt verwendet werden, weil es dann schwer weich wird.

c) Junge Brat- oder Rebhühner und auch Enten sind viel schmackhafter und gehen viel besser auf, wenn man sie, gut zusammengebunden, erst längere Zeit auf dem Herde zugedeckt, dünsten läßt und erst zum Schluß in die Röhre gibt, damit sie Farbe bekommen. Stellt man das Geflügel gleich in die Röhre, dann trocknet es zu sehr ein und ist saftlos und unschmackhaft.

d) Um eine schöne braune Sauce herzustellen, röste man in einer Kasserolle eine größere, feingeschnittene Zwiebel recht dunkelbraun, fügt dann Mehl und nach und nach das notwendige Wasser hinzu, läßt die Masse, die eine weiße, bzw. hellgelbe Farbe hat, einmal aufkochen und drückt sie dann gut durch ein Haarsieb. Die mitdurchgedrückten Zwiebeln geben der Flüssigkeit eine prächtige dunkelbraune Farbe. Nun wird die Sauce noch einmal aufgekocht und für den jeweiligen Zweck, für den sie benutzt wird, fertig gemacht. Natürlich kann man das Rezept nur für Saucen verwenden, die einen leichten Zwiebelgeschmack vertragen.

e) Gelee wird steifer, wenn man die Hälfte des Zuckers erst nach dem Kochen zugibt.

236. Beim Schmalzbacken lege man eine sauber geputzte Mohrrübe in das Backfett. Sie nimmt alles Brenzliche auf.

237. Mayonnaisensauce. Will die Mayonnaise nicht genügend dick werden, so reibe man eine gekochte kalte Kartoffel sehr fein auf dem Reibeisen und mische sie unter die Sauce.

238. Berechnung von Zutaten. Man rechnet auf 1 l Schlagsahne 50 g Zucker, und bei Cremes mit Stand 20 g Gelatine pro Liter.

239. Eis in der Hitze hält sich sehr lange, wenn man es dick in wollene Decken wickelt.

240. Zähe Schinken. Wenn ein Schinken sehr zäh ist, was bei alten Tieren und zu langem Pökeln leicht vorkommen kann, so bringt man ihn in reinem Wasser bis zum kochen, stellt ihn dann zur Seite des Feuers und läßt ihn mehr ziehen als kochen. Er wird dann tadellos mürbe.

241. Angeschnittener Schinken bleibt frisch und betrocknet nicht, wenn man ein wenig Fett davon mit dem Messer schabt und die Schnittfläche damit bestreicht.

242. Nierenfett oder Milchtalg. Nierenfett wird von den roten Adern befreit und eine Nacht durch gewässert. Am folgenden Morgen schneidet man es in kleine Würfel und gibt es mit etwas süßer Milch zum Feuer. Im Anfang deckt man, des Spritzens wegen, den Topf zu, später läßt man das Fett unter öfterem Umrühren offen so lange braten, bis die Grieben eine hochgelbe Farbe angenommen haben. Dann gibt man es durch ein Sieb.

243. Saftige Schinken und Pökelfleisch. Eine vorzügliche Pökelbrühe ist: In 10 l Wasser 1½ kg Salz, 335 g weißen Kandiszucker und 50 g Salpeter, nebst 1 Eßlöffel voll Wachholderbeeren abkochen, durchseihen und über Nacht zugedeckt abkühlen lassen. Für große Quantitäten Fleisch entsprechend mehr natürlich. Man gieße davon etwas in das Pökelfaß, lege Schinken oder Speckseiten da rauf, so daß sie nicht auf trockenes Holz kommen. Die Eisbeine und kleinen Stücke füllen die Lücken. Darüber gießt man die Pökellake, die überstehen muß. Man beschwere dann den Deckel des Pökelfasses. Die kleinen Stücke sind nach 8 Tagen bereits gebrauchsfertig, Schultern, Schinken und Seiten müssen 4—6 Wochen pökeln. Ist das Fleisch verbraucht, so kann die Lake aufgekocht, ausgeschäumt und durchgeseiht nochmals benützt werden. Das Fleisch bleibt in gekochter Lake natürlich saftiger wie im trocken eingeriebenen Salzpökel.

244. Honig. Was ist Honig? Der Honig ist der in den meisten Blüten sich vorfindende, von den Bienen gesammelte, dann in ihrem Magen ververdaute und endlich in den aus Wachs gebauten Zellen aufgespeicherte süße Saft (Nektar). Worin besteht der große Wert des Honigs, den er vor allen andern zuckerhaltigen Nahrungsmitteln voraus hat? Der menschliche Körper gebraucht täglich eine große Menge zuckerstoffhaltiger Nahrungsmittel für seinen Stoffwechsel. Sie gerade sind für den Lebensprozeß im menschlichen Körper von größter Wichtigkeit. Gerade in den Altersstufen, in denen der Stoffwechsel am lebhaftesten ist, verlangt der Körper energisch nach Zucker; daher der Wunsch von Kindern und Greisen nach Süßigkeiten. Nun enthält der Honig etwa 75% reinen Zuckerstoff. Er wird darin nur von dem Rüben- (Rohr-) Zucker selbst übertroffen. Der Honig hat aber vor sämtlichen andern Zuckerarten einen Vorzug, den eben nur er genießt und der im ersten Satze schon angedeutet wurde: Er hat im Honigmagen der Biene einen Prozeß durchgemacht, den man mit dem Worte „Vorverdauung" bezeichnen kann. Was bedeutet das? Durch den Zutritt der Sekrete aus den Speicheldrüsen der Biene, zum Teil wohl auch durch die Beigabe von Ameisensäure, wird der Zuckerstoff des Nektars in seine Urbestandteile zerlegt, in Trauben- und Schleimzucker, der Chemiker sagt: er wird invertiert. Dieser Invertzucker ist also das Produkt dieser Verdauung. Nun ist aber der menschliche Verdauungsapparat auch imstande, sich diese beiden Zuckerarten aus den verschiedensten Nahrungsmitteln zu bilden. Am vollkommensten sind sie im Rübenzucker enthalten, aber auch hier nur in chemischer Verbindung, so daß sie durch die Verdauung erst zerlegt werden müssen. Der einzige zuckerhaltige Nährstoff, bei dem sich dies erübrigt, ist eben nur der Honig, so daß Professor Reclam von ihm sagt: „Wie das Wasser unmittelbar in die Blutgefäße übergeht und keinen Rückstand hinterläßt, wie reines Öl in bestimmter Menge vollständig in das Blut aufgenommen und im Körper aufgespeichert wird, so geht

der Honig, ohne auch nur die geringste Spur eines Rückstandes zu hinterlassen, unmittelbar in das Blut über, dient in ihm bei seiner chemischen Umgestaltung zur Erwärmung des Körpers und zur Entwicklung lebendiger Kraft und ist somit, wenn er auch nicht das Leben für sich allein zu erhalten vermag, einer der ausgezeichnetsten Nährstoffe, die wir kennen. Was wir an Honig unserm Körper zuführen, das ist unser, und darüber schaltet der Stoffwechsel frei und unbeschränkt. Wenn der Tourist in Tirol und der Schweiz sich durch das mit Honig versehene Frühstück in höherem Maße gekräftigt fühlt, als daheim, so ist dies also keine Einbildung, denn er hat mit jedem Löffel Honig, mit dem er sein Brot bestreicht, mehr kräftigendes Nahrungsmittel in sein Inneres eingeführt, als daheim mit der besten Butter." — Also eines der ausgezeichnetsten Nährmittel ist der Honig und das besonders durch seine leichte Verdaulichkeit. Und was das heißen will, das kann man erst recht ermessen, wenn man bedenkt, wie wenig Menschen heut über einen kräftigen Magen, über eine geregelte Verdauung zu verfügen haben. Der Honig wird selbst von einem solchen Magen vertragen, der kein anderes Nahrungsmittel mehr zu verdauen imstande ist. Den Gesunden dient der Honig zur Stärkung, und Sportsleute wissen diesen Wert wohl zu schätzen. Der französische Meisterfahrer Cremieux-Jamin empfiehlt seinen Sportsgenossen besonders den Genuß von Honig, indem er rühmend von ihm berichtet: „Mit dem Honig, der wegen seines halbflüssigen Zustandes so leicht zu absorbieren ist, liefern wir unserer Muskulatur neue Kraft, neues Leben, ohne die Menge Flüssigkeit in unserem Organismus zu vermehren."

Auch schwer verdauliche Nahrungsmittel werden durch Beimischung von Honig oder dadurch, daß man ihn nachher genießt, leichter verdaulich.

Noch andere Wirkungen schreibt man dem Honig zu, sowohl eine antiseptische als auch eine aseptische. Wer sich also vor Bazillen fürchtet, hat im Honig ein vorzügliches Mittel, solche zu vernichten oder ihnen den Nährboden zu entziehen. — Man kann ihn mit Erfolg anwenden bei Katarrhen der Rachen- und Magenschleimhäute, ebenso als Vorbeugungs- und Heilmittel gegen Verdauungs- und Stuhlträgheit und allen daraus entstehenden Krankheiten.

Daß nun alle diese oben angeführten Eigenschaften nur dem echten und naturreinen Bienenhonig zukommen, daß nur dieser die gerühmten Wirkungen haben kann, ist selbstverständlich. Häufig finden wir in den Tageszeitungen Anpreisungen von „garantiert reinem Tafelhonig", „präpariertem Tafelhonig" usw., womöglich schon von 2,50 Mk. die Postsendung an. Solches Gemisch ist kein Honig und es müßte gesetzlich verboten werden, solche Kunstprodukte überhaupt mit diesem Namen zu belegen. Abgesehen davon, daß der Wert eines solchen Surrogates als Nahrungsmittel im allgemeinen in Frage gestellt werden kann, ist im besonderen noch zu erwähnen, daß ja ihm gerade der Hauptwert des Honigs, seine durch die Verdauung im Magen der Biene bewirkte leichte Bekömmlichkeit, abgeht. — Aber auch rein soll der Honig sein, d. h. frei auch von solchen Beimischungen, die aus dem Bienenstocke selbst stammen. Am besten ist der durch Schleudern der Waben gewonnene Honig, denn bei ihm hat man die Garantie, daß darin kein Wachs und kein Blütenstaub, den die Bienen ebenfalls in den Zellen ablagern,

enthalten ist. Letzterer kann, mit dem Honig genossen, stark abführend wirken. Weniger gut ist der durch Auspressen der Waben gewonnene Honig, weil bei ihm nicht immer mit der nötigen Sauberkeit verfahren werden kann. Am geringsten ist der auf warmem Wege gewonnene Honig. Er enthält häufig Beimischungen von Blütenstaub und Wachs und mußte, um das Wachs möglichst vollständig auszuscheiden, stark erhitzt werden, wodurch sein Aroma meist ganz verloren ging.

Meist nach den Gewinnungsmethoden und der damit zusammenhängenden Güte des Honigs richtet sich dessen Preis. Nur solchen Honig sollte man genießen, dessen zweifellose Herkunft von einem reellen Imker erwiesen ist. Und billiger Honig muß immer Verdacht erregen; denn da die Bienenhaltung oft mit großen Kosten, immer aber mit Umständen und Mühen verknüpft ist, so kann naturreiner Honig nicht zu Schleuderpreisen geboten werden.

Noch auf einige Irrtümer möchte ich am Schlusse aufmerksam machen: Häufig hört man die Rede: „Dieser Honig ist verzuckert, den mag ich nicht!“ Was ist aber verzuckerter Honig? Gebraucht man „verzuckern“ in dem Sinne der „Beimischung von Rübenzucker“, so ist der Honig unter allen Umständen abzuweisen. Heißt aber „verzuckern“ soviel als „kristallisieren“, so ist der Honig gut. Dieser Vorgang ist nämlich gerade ein Zeichen seiner Echtheit und Reinheit. Jeder reine Bienenhonig kristallisiert, der eine früher, der andere später, am ehesten der Raps- und Heidehonig, am spätesten wohl der Linden- und Akazienhonig. — Sodann glauben viele Konsumenten, nur reinen Bienenhonig vor sich zu haben, wenn sie ihn als Waben- oder Scheibenhonig kaufen. Doch bietet der Wabenhonig absolut keine Garantie für Reinheit, denn auch hier können gewissenlose Bienenhalter durch Fütterung nachhelfen. Auch ist zu beachten, daß das mitgenossene Wachs dem Magen wenig zuträglich sein kann und ihn mindestens unnötig belastet.

Leider ist es der Chemie bis zu einem gewissen Grade auch noch heute unmöglich, Honigfälschungen nachzuweisen, und solche können nur durch eine gewiegte Zunge entdeckt werden. Darum nochmals: Vorsicht beim Einkauf von Honig!

245. Das Füllen der Torten. Gar manche junge oder auch schon erprobte Hausfrau, wird nach bewährtem Rezept versucht haben, eine beliebige Torte vollständig zu backen. Bis zur Füllung der einzelnen Böden mag es ihr auch prächtig gelungen sein, doch nun stellt es sich heraus, daß die Ratschläge des Rezeptes: „Man schneide die Torte in zwei oder drei Blätter, streiche die Füllung dazwischen“ usw., doch nicht so einfach für ungeübte Hände ist. Die ganze Kunst besteht darin, das abgeschnittene Tortenteil so wieder auf die Füllung zu bringen, daß das weiche Gebäck nicht zerbricht. Will man die Torte nur einmal halbieren, so geht das Abheben und Wiederaufsetzen bedeutend leichter, da der Tortenboden noch die genügende Stärke besitzt und den nötigen Widerstand bei dem Auflegen leisten kann. Soll die Torte jedoch zweimal gefüllt werden, so ist der Erfolg, da die einzelnen Blättchen viel dünner ausfallen, häufig in Frage gestellt. Bekannt dürfte es sein, daß man Kuchen, Torten usw. erst genügend auskühlen lassen muß, bevor man sie an- oder durchschneidet. Gut ist es daher, wenn man sie einen Tag vorher

packt, damit die genügende Festigkeit vorhanden ist. Ein spitzes Tranchiermesser eignet sich am besten zum Zerteilen. Zuerst führt man damit etwa einen Zentimeter tief rund um die Torte herum, um die Schnittfläche gut markieren und besser in gleichmäßigen Abstand in das Innere des Teiges eindringen zu können. Vorsichtig wird die Messerspitze bis zur Mitte der Torte geführt, ohne die angegebene Rinne zu verlassen. Nun kommt die eigentliche Schwierigkeit, die aber unter Zuhilfenahme eines dünnen Bleches, oder einer runden weißen Pappe sehr leicht beseitigt werden kann. Man schiebt mit einem breiten Messer den oberen Tortendeckel auf den Pappboden, und hebt nun leicht und ohne Gefahr das Tortenblatt ab. Genau nach dieser Vorschrift schneidet und hebt man das zweite Blatt ab. Die Füllung wird zuerst auf den unteren Boden gestrichen, und zwar benutzt man auch hierzu ein breites Messer, mit welchem man leicht die Füllung glatt aufstreichen kann. Nun hält man Brett oder Pappe mit dem Tortendeckel nahe am Rande, ziemlich dicht über die Füllung und läßt das zweite Tortenblatt, mit der linken Hand nachhelfend, auf den untersten, gefüllten Boden gleiten. Bei der folgenden Füllung verfährt man wiederum wie angegeben. Da dies Verfahren gut ausprobiert ist, so kann es den Hausfrauen nur aufs Wärmste empfohlen werden.

246. Das Blauwerden der Schinken zu verhindern. Man nimmt ein langes, spitzes Messer, fährt an den großen Schinkenknochen entlang und füllt die Öffnung mit Salz, Salpeter und etwas Zucker, die Öffnung schließt sich von selbst wieder.

247. Versalzene Braten. Man taucht ein sauberes großes Tuch in klares Wasser, windet es aus und legt es, doppelt oder dreifach übereinandergefaltet, über den ganzen Braten, dann streue man eine Hand voll Salz leicht darüber und bedecke den Braten darin in der Pfanne mit einem dichtschließenden Deckel. Man stelle den Braten mitsamt dem Verschluß eine halbe Stunde lang an eine nur laue Stelle des Herdes und löse dann vorsichtig das Tuch, man findet dann an der Innenseite die herausgeperlten überschüssigen Salzkristalle aus dem Braten.

248. Frischgekochten Seefisch aufzubewahren. Um ein Stück frischgekochten Lachs oder anderen guten Seefisch längere Tage aufbewahren zu können, tut man ihn, wenn erkaltet, in ein längliches Gefäß und gießt ihn völlig mit reinem Rindertalg oder halb Talg halb Butter zu, läßt erstarren und deckt ein reines Tuch darüber. Zum Gebrauch wird das Fett, das eine feste Kruste bildet, abgeschlagen oder geschmolzen, und der Fisch unversehrt ganz frisch herausgenommen. — Natürlich muß der Aufbewahrungsort sonnen- und frostfrei sein.

249. Fruchtsäfte zu konservieren. Nach dem sogenannten Appertschen Verfahren werden die nicht gespritteten Fruchtsäfte auf Flaschen gefüllt. Diese verschließt man, erwärmt sie (Wasserbad) einige Zeit auf 60—65° C, läßt erkalten und den Inhalt absetzen. Nun erfolgt das Öffnen der Flaschen, sodann ist der Saft zu filtrieren. Der klare Saft wird wiederum auf Flaschen gefüllt, die auf 60° C zu erhitzen sind. Schließlich hat man den Kork dicht über dem Flaschenhals abzuschneiden und die Flasche zu siegeln. In Großbetrieben läßt man den Saft, wie er aus der Presse kommt, ein System ge-

heizter Zinnröhren passieren, wobei die Flüssigkeit möglichst wenig mit der Luft in Berührung kommt.

250. Welkes Gemüse aufzufrischen. Wenn Blattgemüse, Kohl, Spinat, Salat, Suppengrün usw. welk geworden sind, lege man sie ¼ Stunde in warmes, nicht heißes, Wasser; nachdem werden die Blätter mit frischem, kaltem Wasser bedeckt und etwa ½ Stunde darin gelassen. Man wird dann erstaunt sein, wie alles wieder frisch und hart geworden ist und in Ansehen und Geschmack frisch gepflücktem Gemüse gleich kommt.

251. Schimmelig gewordner Himbeersaft. Wenn die Flaschen mit Schweinsblase zugebunden wurden, so darf man fast mit Sicherheit annehmen, daß diese die Schuld am Schimmeln hat. Die Blase ist gewöhnlich zu naß und so der rechte Pilzerreger. — Wenn Saft und Zucker zusammen durchgekocht werden, so ist das Rezept richtig, andernfalls aber ist 20 Minuten Kochzeit für eine Champagnerflasche zu wenig. Wir würden die Flaschen jetzt nur beobachten. Wenn der Beschlag nicht stärker wird, lassen Sie es dabei bewenden und nehmen nur beim Verbrauche alles Schimmlige recht gut ab. Macht das Verderben aber Fortschritte, so bleibt gar nichts übrig als alles zu öffnen, zu reinigen und nochmals gut durchzukochen.

252. Mürbe Beefsteaks. Beefsteaks, die man abends vorher in feines Salatöl legt, werden viel milder.

253. Aufbewahrung von Pflaumen. Pflaumen sind von allem Steinobst am haltbarsten. Daß sie am längsten und schönsten in modernen Kühlanlagen frisch erhalten werden können, ist selbstverständlich. Aber auch schon in einer gewöhnlichen Obstkammer von guter Beschaffenheit lassen sie sich ungefähr acht Wochen lang aufbewahren. Wem eine solche Kammer zur Verfügung steht, der sollte es nicht versäumen, sich frische Pflaumen zum Nachtisch aufzuheben und sich die Pflaumenkuchensaison beträchtlich zu verlängern. Pflaumen, die aufbewahrt werden sollen, dürfen nicht überreif sein. Daß sie die Stiele noch besitzen, wäre wünschenswert. Ehe nun die Pflaumen in der Obstkammer auf Bretter ausgebreitet werden, pflegen manche sie mit einem weichen Tuch gut abzuwischen. Diese Manipulation ist zu unterlassen, weil sie zur Entfernung der feinen schützenden Wachs- oder Fettschicht führt, die über der Schale der Frucht lagert und sie vor dem Feuchtwerden, Faulen und Anschimmeln schützt. Anderseits besteht bei solchen, ihrer Fettschicht beraubten, in trockener Luft lagernden Pflaumen auch die Gefahr zu großer Verdunstung und damit des schnellen Welkwerdens. Naß dürfen die Früchte natürlich nicht auf die Hürden gelegt werden. Sind sie naß, so müssen sie erst an einem luftigen Ort auf natürliche Weise abtrocknen. Die Lagerpflaumen sind in der Obstkammer nicht übereinander zu schichten, sondern auf den Brettern so nebeneinander zu legen, daß sie einander nicht berühren. Namentlich in der ersten Zeit hat man sehr sorgfältig Umschau nach angefaulten Exemplaren zu halten, die sofort zu entfernen sind. Man hüte sich aber, die Früchte beim Durchsehen unnötig viel zu berühren oder gar lange in den Händen zu halten. Pflaumen kann man auch noch auf andere Art monatelang frisch erhalten. So versteht man es mancherorts, sie auf bestimmte Weise in irdenen Töpfen in Lehm einzuschichten; die Töpfe werden

rostsicher in das Erdreich vergraben, und die Pflaumen sollen sich bis in den Winter hinein ganz vorzüglich erhalten.

254. Milch und Brei nicht anbrennen zu lassen, auch bei Reis, Grießspeise usw. lege man in den Topf auf den Boden eine Untertasse oder Tellerchen mit der Hohlseite nach unten. Man wird nie über angebrannte Milch usw. zu klagen haben, dabei ist weder rühren noch besondere Aufsicht nötig. Natürlich hat man bei Milch aber auf das Überkochen zu achten.

255. Wildschweinskopf abzuschwarten. Das Abschwarten ist beim Wildschwein mühsam, da die Schwarte sich nicht abstoßen läßt, sondern Schnitt für Schnitt abgeschärft werden muß. Der Kopf wird in der Schwarte beim Zerwirken abgelöst, indem man drei Finger breit hinter das Gehör ringsum einen Einschnitt bis auf den Wirbelknochen macht und den Kopf abdreht. Als Wildbret gibt man den Überläufern, jungen Keilern und Bachen den Vorzug, das der Frischlinge ist etwas weichlich, dahingegen bedarf das Wildbret der älteren Schweine unbedingt einer sachverständigen Behandlung, nach der es dann aber umso vollkommener die eigenartigen Geschmacksvorzüge der Wildart zu entwickeln vermag.

256. Die Kalbshaxe, ein vorteilhaftes Stück Fleisch. Jeden Tag wird die Sorge für ein gutes, preiswertes Mittagsmahl größer, denn die Fleischpreise steigen, und das Wirtschaftsgeld der Hausfrau kann damit nicht Schritt halten. — Der Herr Gemahl, die älteren Söhne, vielleicht Pensionär oder Kostgänger, verlangen aber des Mittags ein gutes Fleischstück, denn man ist noch nicht überall einsichtig genug, sich von den reinlichen Pflanzen und den Erzeugnissen aus lebenden Tieren, wie Eier und Milch, zu ernähren. Viele unserer Frauen haben ein Vorurteil gegen Kalbfleisch im allgemeinen, da es im Volke heißt: Kalbfleisch — Halbfleisch! Und nun gar gegen Haxe im besonderen, — weil der dicke Beinknochen in der Haxe oder Wade steckt! — Aber gerade der Knochen gibt die Kraft, und wenn man das Fleisch abgeschnitten hat, bekommt man aus dem Knochen eine ganz prächtige Suppe.

Das Kalbshaxel ist eigentlich ein spezifisch bayerisches Gericht, anderswo sagt man Hesse dazu oder Oberbein. Auf folgende drei Arten kann man das verpönte und doch so kräftige Stück vorteilhaft und schmackhaft bereiten: Man macht eine Fleischbrühe, am besten aus Maggi-Bouillonwürfeln, dann legt man die Haxe hinein und kocht sie darin halb gar. In einer Kasserolle hat man inzwischen etwas Rinder- oder Kalbsfett zerlassen und darin allerlei Wurzeln angebräunt, Sellerie, Petersilienwurzeln, eine Möhre, Pastinake, ein Stückchen Kohlrabi, eine Zwiebel, etwas Porree und dergl. mehr. Ist das gut gebräunt, so tut man die Haxe mit Butter und ein wenig von der stark eingekochten Brühe dazu und dämpft sie vollends gar. Nun fügt man noch einige gekochte Petersilien-Kartoffeln dazu, die man gut durchziehen läßt, und schmeckt auf Salz und Pfeffer ab. Dann wird die Haxe inmitten der Wurzeln und Kartoffeln aufgetragen. Gewöhnlich gibt man neben Kalbshaxe in irgend welcher Gestalt Salzgurken, Pfeffer-, Senf- oder Zuckergurken oder Kürbis dazu.

Münchner Haxl. Dies echt Münchener Gericht ist sehr einfach zu bereiten. Das Haxel wird mit Salzwasser und einer Zwiebel oder etwas

Wurzelzeug zum Feuer gesetzt und weich gekocht. Dann gepfeffert und eventuell noch nachgesalzen und dick mit Schnittlauch bestreut, man ißt in Bayern dazu keine andere Beilage, als ein paar Kartoffeln. Auch sauer kann man die Haxe zu Tisch bringen, dann dämpft man sie wie bei der ersten Vorschrift in Brühe, der man einige Eßlöffel voll Essig, Gewürz, Nelke und grüne Petersilie zusetzt. Sehr gut ist es, den Essig von Zuckergurken dazu zu nehmen.

Haxl mit Sahne. Die Kalbshaxe wird ganz vom Knochen geschält, daß sie rund bleibt. Nun streicht man die Innenseite mit einer Farce von Schweineleber oder Kalbfleisch aus, die recht gut mit Majoran, Zwiebel und Pfeffer und Salz bedacht wurde, legt das zusammengeschnürte Haxel in eine Kasserolle, die mit Butter ausgestrichen ist, und brät es an, dann gießt man $^1/_4$ Liter saure Sahne dazu und vollendet mit ein wenig Würze. Die Sauce muß durch ein Sieb gestrichen werden, bevor man sie aufträgt.

Haxensalat. Das gebratene Fleisch einer abgeschälten Kalshaxe wird in Würfel geschnitten, abgesottener Sellerie in feine Scheiben dazu gegeben, ferner Salatherzchen, Champignons und Perlzwiebelchen. Darüber folgenden Beiguß: zwei Dotter mit etwas Zitronensaft klar rühren, drei Eßlöffel voll Olivenöl dazu, langsam rühren, dann zehn Tropfen Sauce darüber und eine fein in Würfel geschnittene Zwiebel, alles über das Gemenge und gut durchschütteln, dazu Bratkartoffeln.

257. Wildbret aufzubewahren. Man benutzt nach altüberliefertem Brauch gern den Ausweg, das Wildbret in Essig zu legen. So aufbewahrtes Wild hält sich nun tatsächlich ziemlich lange, das Verfahren hat aber den einen großen Nachteil, daß Wildbret in der Essigbeize seinen charakteristischen Geschmack verliert. Überdies zersetzt sich das Fleisch, wenn es zu lange in Essig aufbewahrt wird, und sein Genuß kann dann im höchsten Maße gesundheitsschädlich wirken. Beiden Nachteilen begegnet man mit Erfolg, wenn man das Wildbret in saure Milch legt. Sie ist so oft zu erneuern, als sie ein blutiges Aussehen annimmt. Dann ist das Fleisch jedesmal erst mit frischem Wasser leicht abzuwaschen und wieder in saure Milch zu legen. Wildbret von allem Haarwild, also Hirsch, Gemse, Reh, Hase, läßt sich auf diese Weise monatelang vortrefflich aufbewahren, ohne daß es verdirbt. Ja, sogar solches Wildbret, das vielleicht infolge zu milder Temperatur oder aus sonst einer Ursache nicht mehr ganz einwandfrei war, erholt sich wieder, wenn es in saure Milch gelegt und diese öfters erneuert wird.

258. Rehwild. Rehfleisch wird nach dem zweiten Jahre grobfaserig und daher schwerer verdaulich. Den besten Braten für Kranke geben die jährigen Rehe. Die braunen Tiere haben in der Regel zarteres Fleisch als die roten; die Gaisen weicheres Fleisch als die Böcke. Auch auf den Stand kommt vieles an: je gebirgiger die Gegend, desto kräftiger das Fleisch; die Rehe in den Tiergärten oder in sumpfigen Ebenen haben ein weniger pikantes Fleisch. Für schwache Magen ist der frisch gebratene Laffen oder das Rückenstück junger Rehe wegen der sehr zarten Fasern am meisten zu empfehlen. Altes Zeug ist weder durch Aufhängen noch durch Beizen mürbe zu bekommen und daher ein gefährlicher Magenfeind. Die Rehleber ist für viele eine Delikatesse. Auch für den Krankentisch eignet sich diese Leber mehr als

alle anderen wegen ihres geringen Gehaltes an Fett. Die Zubereitung geschieht am besten in der Weise, daß man sie in dünne Scheiben schneidet, leicht salzt und in recht heißer Butter über starkem Feuer während einer, höchstens zwei Minuten schwingt. Bleibt die Leber länger über Feuer, so wird sie hart, schwer verdaulich und verliert den Geschmack. Beim Servieren gibt man etwas Bratensauce mit Madeira dazu.

259. Rehkeulen bis Ostern zu bewahren. Man umwickele die Keule mit einem in Essig ausgerungenen dünnen Tuche und lege sie in einen Tiegel mit gut verschließbarem Deckel. Das Tuch muß jeden Tag aufs neue in Essig getaucht werden. Derselbe Essig kann mehrere Male benützt werden. Auf der Keule bildet sich bei dieser Behandlung eine dünne Kruste, welche man vor dem Braten entfernt. Dieser Rehbraten wird stets äußerst schmackhaft, ist aber immer nur für äußerste Notfälle zu bereiten, siehe Nr. 257.

260. Rehwild zu zerlegen. Wenn der Bock — das weibliche Rehwild, die Ricken oder Gaisen, werden nur während kurzer Zeit und die Kälber beziehungsweise Kitzen in ganz geringer Zahl ausnahmsweise abgeschossen — zur Strecke gebracht wurde, ist es für die spätere Verwertung und Nutzung seines Wildbrets zu Genußzwecken wichtig, daß das Stück, besonders im Sommer, sofort sachgemäß ausgeworfen wird. Man wendet den Bock auf den Rücken, tritt an den Kopf und schärft mit dem Weidmesser die Haut vom Unterkiefer bis zum Halsende auf, löst den Schlund (die Speiseröhre) von der Luftröhre und den Drosselknopf aus, verschlingt ersteren am oberen Ende zu einem Knoten, damit etwa darin befindliche Äsung nicht austreten kann, und schiebt die ganze Drossel möglichst weit in die Brusthöhle hinein. Zwischen die Hinterläufe tretend, zieht man die Bauchwand hoch und schärft sie von der Brust bis zum Weidloch vorsichtig auf; zwischen den Keulen wird das Wildbret gerade in der Mitte durchschnitten, so daß die weiße knorpelige Naht des Schlosses freigelegt wird, welche man mit aufgesetztem Messer durchschlägt, so daß man den Mastdarm lockern kann. Nachdem man das Netz herausgenommen, ergreift man mit der rechten Hand den Schlund zwischen Magen und Zwerchfell, zieht ihn nach hinten durch, untergreift mit der linken Hand das Gescheide in der Nierengegend und wirft es zur Seite heraus. Bei dieser Arbeit ist besonders darauf zu achten, daß der Inhalt von Darm, Blase und Schlund das Wildbret nicht verunreinige, was selbst bei weidwund geschossenen Tieren nach Möglichkeit vermieden werden muß. Das Zwerchfell wird von den Rippen getrennt, die Drossel über dem Herzen in der Brusthöhle erfaßt und mit dem daranhängenden Geräusch — Lunge, Herz und Leber — herausgezogen und zur Kühlung aufgehängt. Auch den ausgeworfenen Bock hängt man, nachdem man noch die Brandadern geöffnet, zum Ausschweißen (Ausbluten) und Verkühlen einige Zeit an dem Gehörn zwischen die Äste eines Baumes. — Das Gehörn wird meistens vom Schützen gleich mit einem Stück des Schädels ausgesägt, dagegen bleibt das Wildbret während des Transportes und der Aufbewahrung gewöhnlich in der Haut. Um es aus der Decke (Haut) zu schlagen, schärft man sie über der Brust vollends auf. An den Läufen wird sie handbreit oberhalb des Oberrückens oder Geäfters (Afterklauen) rundherum durch einen Schnitt abgetrennt und an der Innenseite der Vorderläufe längshin bis zur Brust, an den Hinterläufen

an der Keule entlang bis zu den Eisbeinen — das sind die beiden Teile des Schlosses — aufgeschärft. Man beginnt darauf von den Läufen aus gegen die Mitte des Rückens hin die Haut mit der Hand abzustoßen, gebraucht hierbei aber so wenig wie möglich das Messer, um die Decke nicht zu beschädigen.

Die Zerlegung des Wildbrets erfolgt durch Auslösen der Blätter nach ihrer natürlichen Form. Kopf und Hals werden nach einem Rundschnitt vermittels Durchschlagens der Wirbel in den Gelenken mit einer kurzen Drehung abgetrennt. Die Flanken schärft man von den Keulen aus bis zu den Rippen durch, schlägt letztere am Rücken entlang ab und fügt diese Stücke zu Hals und Kopf. Beim Rücken und den Keulen kann man, je nachdem diese oder der Ziemer ansehnlicher ausfallen sollen, das Rückgrat im Kreuz durchschlagen und den hinteren Teil spalten oder mit einem Querschnitt durch das Wildbret unter dem Schlosse die Keulen in der Kugel ablösen.

Nimmt man ein Gewicht des ausgeworfenen Bocks von 40 Pfund an, so entfallen auf die Keulen 6 und 6½ Pfd., auf den Ziemer 5½ Pfd., oder in anderer Zerlegung 5½ Pfd. und 6 Pfd. auf die verkleinerten Keulen und 6½ Pfd. auf den Ziemer; ferner auf die beiden Blätter 3 Pfd., Hals, Flanken, Kopf und Rippen 5½ Pfd., das Geräusch 3 Pfd. Für Decke, Läufe und Gehörn verbleiben 10 Pfd. Ein Pfund = 500 Gr.

261. Regeln für die Bereitung von Wild. Echte Feinschmecker werden nie dulden, daß Wildbraten gewaschen wird; nach dem Häuten ist das Stück rasch mit feuchtem Wein- oder Kohlblatt abzuwischen, dann zu spicken, zu salzen, nur mit Wacholder gewürzt, in die bereits kochende reine Sahnenbutter in die Pfanne zu legen. Wildgeflügel wird sofort nach dem Schuß mit einem Holzhäkchen ausgezogen. Beim Rupfen ist sehr vorsichtig zu verfahren, daß keine Haut eingerissen wird. Leber, Herz und Magen sind in Wasser zu legen, der Vogel selbst nicht, sondern nur innen und außen mit Salz auszureiben und rasch mit feuchtem, sehr reinem Tuch auszuwischen, mit trocknem nachzuputzen. Einen Wildentenbraten mit allerlei Würzen, Ingwer, Pfeffer usw. zu bereiten, ist eine Barbarei. Mit Speckplatten umwunden, mit etwas Wacholder bestreut, gesalzen, in Butter und Zuguß von saurer Sahne braten, zuletzt die Sauce kurz einkochen. Allerhöchstens sind noch ein paar der säuerlichen sogenannten Reben des wilden Weins beim Braten anzulegen. Das zarte junge Rebhuhn ist nach Auszug der Eingeweide wie Ente zu behandeln, mit Speckplatten zu belegen, mit Weinblättern von echtem Wein zu umwickeln, mit Wacholderbeeren zu würzen und in steigender Butter und viel Sahne zu braten. Um die Sahne zu ersparen, kann man sich folgenden Mittels bedienen: Ein Glas voll Buttermilch, davon in 2 Eßlöffeln 1 Teelöffel Mehl glatt verrührt, 10 Tropfen Weinessig dazu unter Quirlen und Schlagen zu der Buttersauce und dies statt Sahne an den Braten.

262. Wildbraten, der nicht weich werden will, begießt man mit Kognak, er wird sofort beim Braten mürbe und hat einen eigenen Wohlgeschmack. Auf eine Rehkeule rechnet man ein großes Schnapsglas voll Kognak. Auch Rebhühner besprengt man mit Kognak und kann sie gleich braten. Reh und Hirsch lasse man 1 bis 2 Stunden roh mit dem Kognak

übergossen stehen, bevor man sie bratet. Das Mittel ist wenig bekannt und auch bei zähem Schlachtfleisch leicht anwendbar.

263. Hasenbraten. Von allen Wildarten bietet den besten, namentlich den zartesten Braten unstreitig der junge Hase. Das sicherste Kennzeichen einer Jugend besteht darin, daß sich die Löffel (Ohren) leicht schlitzen lassen. Besonders zart und für Kranke zuträglich ist ein Braten vom Laffen oder vom Rückenstück (Ziemer). Ein alter Hase, welcher den ganzen Forst zu seiner legitimen Nachkommenschaft rechnen kann, ist trocken, zäh und nur durch Beizen weich zu bekommen; gebeizter Braten aber erfordert einen fehlerfreien Magen.

264. Behandlung des Wildbrets. Wildbret hat durchschnittlich mehr Eiweißgehalt, als das Fleisch der zahmen Tiere und zeichnet sich durch feinen, pikanten, den Appetit anregenden Geschmack aus. Auch gehören die meisten Wildbraten zu den kräftig nährenden und vorzugsweise blutbildenden Fleischgattungen, besitzen weniger Fett als die Masttiere, werden daher vom Menschen gut vertragen, sind Gesunden und Leidenden sehr zu empfehlen. Nach dem Töten pflegt man alles Wild kürzere oder längere Zeit an einen kühlen, luftigen Ort zu hängen, damit es den ihm eigentümlichen Wildgeschmack entwickelt. Dabei müssen die Tiere aber stets ihr Fell oder Federkleid behalten; denn hängt man z. B. Hasen abgezogen auf, so werden sie trocken. Beim Hängenlassen bildet sich im Fleisch die sogenannte Fleischmilchsäure, welche für die Verdaulichkeit und Schmackhaftigkeit große Bedeutung hat. Je säurerreicher das Fleisch ist, desto mürber wird es beim Kochen und Braten, da unter der Säure die Häute der Gewebe rascher und vollkommener sich lösen, so daß sie dem Zerkleinern durch die Zähne keinen wesentlichen Widerstand mehr entgegensetzen. Aber auch schmackhafter wird das Fleisch durch die normal auftretende Säure. Der fade Geschmack, welchen frischgeschlachtetes und zubereitetes Fleisch neben seiner Zähigkeit zeigt, wird durch das Hängenlassen beseitigt. Ist das Wildbret recht alt und zähe, so genügt die sich selbst bildende Säure nicht, sondern man muß es vor dem Zubereiten noch längere Zeit in saure Milch legen (beizt). Hängt ein Stück Wild zu lange, so entwickelt sich ein eigentümlicher Hautgout, welcher einigen Leuten Ekel und Widerwillen, anderen wahre Verzückung bereitet. Dieser Zustand bedeutet den ersten Grad der Fäulnis. Faules Fleisch ist und bleibt aber immer mehr oder weniger Gift für den Körper. Daher ist es gar nicht wunderbar, daß, wie Dr. Oppenheimer berichtet, nach Genuß von ungegangenem Wildbret nicht selten Verdauungsstörungen, Hautwassersucht und Nesselsucht auftreten; bei Kindern sind danach wiederholt Krämpfe beobachtet worden.

265. Hirsch- und Damwild. Hirschfleisch ist im Frühling und Anfang des Sommers am besten, meist besser, als im Winter, wo es oft am Futter fehlt. Wirklich zart ist nur das Fleisch der Hirschkälber und der Spießer, alles andere hat eine so zähe Faser, daß es gebeizt werden muß. Was die einzelnen Teile anbelangt, so ist wieder der Laffen besonders zart, der Rücken sehr saftig, der Schlegel nur gebeizt mürbe zu bringen. Damwild ist durchschnittlich fetter, als das vorige, zudem etwas zarter, und eignet sich deshalb, frisch gebraten, recht gut auch für den Krankentisch.

266. Wildbret für Kranke und Gesunde. Da das Wildschwein im Freien ein bewegtes Leben führt, während sein zahmer Vetter den Rest seines Lebens auf saftig weichem Lager im dunklen Stalle verschläft, so ist sein Fleisch lange nicht so fett, und überhaupt gesunder, als dasjenige vom Hausschwein. Am delikatesten ist das Fleisch der Frischlinge. Das Federwild hat einen viel pikanteren Geschmack, als das zahme Geflügel. Wenn es nicht zu alt ist, gibt es einen zarten, leicht verdaulichen Braten, auch ganz geeignet für den Tisch des Magenkranken. Das Fleisch der jungen Rebhühner ist sehr zart, wohlschmeckend, leicht verdaulich und der Gesundheit zuträglich, weil es saftig ist, ohne fett zu sein. Wenn sich einmal ein altes Rebhuhn in die Küche verirrt, so kann man getrost eine sehr wohlschmeckende, nahrhafte Jägersuppe davon bereiten; oder man hackt das Fleisch fein, bratet es in Butter, Ei und geriebenem Brot, und erhält dann die feinste und nahrhafteste Speise für Gesunde und Kranke. Die Krammetsvögel sind unschmackhaft, solange sie sich nur von Insekten nähren, werden dagegen in späterer Jahreszeit, wenn sie Vogelbeeren, Weinbeeren und Wacholderbeeren fressen, außerordentlich wohlschmeckend und von eigentümlichem Aroma. Bei allen kleineren Vögeln ist die Bratmethode am Spieß allen anderen vorzuziehen, oder es sollte wenigstens beim Braten in der Pfanne der Vogel mit Speckschwarten, die an der inneren Seite mehrfach eingeschnitten und gesalzen sind, eingewickelt werden. Die größeren Waldvögel liefern nur dann zarten Braten, wenn sie längere Zeit gehangen haben; beim Fasan muß dies 14 Tage bis drei Wochen geschehen. Dagegen dürfen die Wasservögel, ebenso Wildenten, nur sehr kurze Zeit hängen.

267. Sommereier einzulegen. Frühjahrs- und Sommereier eignen sich zum Einlegen im Wasserglas sehr gut; die Hauptsache ist, daß die Eier vollständig frisch sind. Man legt doch die Eier hauptsächlich deswegen ein, weil sie im Frühjahr und Sommer billig sind, die teueren Herbst- und Wintereier wird wohl niemand konservieren.

268. Recht weiß gekochter Blumenkohl. Blumenkohl hat manchmal nicht die gewünschte weiße Farbe, die er haben soll. Man kann sie dadurch herstellen, daß man dem Wasser, in dem er kocht, etwas Milch zugießt.

269. Die Kokosnuß in der Küche. Zu neunundneunzig Dingen sei die Kokospalme dem Menschen nutze, meint der Hindu. Von seiner Frau erwartet er auch, daß sie fähig ist, ihm einen Monat lang täglich irgendein anderes leckeres Gericht aus Kokosnüssen herzustellen. Schon hieraus können wir ersehen, daß sie kulinarisch auf mancherlei Weise verwertbar sein müssen. Darüber sind bei uns allerdings die wenigsten Frauen orientiert, obwohl dank den verbesserten Verkehrsmitteln jetzt auch frische, wohlschmeckende Kokosnüsse in Menge zu uns gelangen. Käufliche Kokosnußkonfitüren kennt und liebt man zwar längst, aber was weiß man im eigenen Hause mit der exotischen Frucht anzufangen? Man „schlachtet" wohl ab und zu eine — mehr den Kindern zum Vergnügen — und trinkt das aromatische Fruchtwasser. Die feste, weiße Nußmasse dagegen wird oft geradezu mit Mißtrauen betrachtet, denn im rohen, unverarbeiteten Zustande ist sie nun einmal nicht für jedermann ein Genuß. Aber was für angenehme Erfrischungsspeisen, was für originell schmeckendes, hocharomatisches Backwerk weiß der Kundige

raus zu bereiten! So finden z. B. Kokosnußmakronen geradezu „reißenden
ßatz“ auf dem Teetisch. Auf folgende Weise stellt man sie her: Von zwei
dellosen Nüssen wird das weiße Fleisch zerrieben. Natürlich schnitzelt man
rher mit einem spitzen Messer die umkleidende feine braune Schale ab,
mit von dieser ja nichts unter die Masse gerät. Beträgt das Gewicht
r letzteren ¾ Pfd., so vermischt man sie recht gut mit 1½ Pfd. Zucker und
m Schnee von zehn Eiern. Mit einem Löffel sind dann kleine Häufchen
eser Mischung auf das Backblech zu bringen. Sie werden bei mäßigem
euer hübsch hellgelb gebacken. Sehr einfach herzustellen sind auch die
mackhaften Kokosnußbiskuits. Hier vermengt man eine geriebene Nuß
it 1 Pfd. Stärkemehl, 1 Pfd. fein gesiebtem Zucker und 12 Eigelben zu einem
eige. Sollte er zu trocken erscheinen, so setzt man etwas Eiweiß zu. Nachdem
eine halbe Stunde lang ruhig gestanden hat, bestäubt man sich die Finger
it feinem Zucker, formt kleine, runde Biskuits, die man durch Eindrücke
it dem Messerrücken beliebig verziert und dann ebenfalls bei gelindem
euer hellbraun bäckt. Mehr Arbeit erfordert dagegen der sehr schön und
genartig mundende Kokosnußkuchen. Zu seiner Herstellung benötigt man
¼ Pfd. Stärkemehl, ¼ Pfd. Weizenmehl, 1 Pfd. Butter, ebensoviel Zucker,
Eigelbe und auch den Schnee von 8 Eiern, die geriebene Masse von 1½ Ko-
snüssen, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Messerspitze gestoßenen Zimt, 1 Messer-
itze gestoßenen Ingwer, ein wenig zerriebene Muskatnuß und schließlich noch
e von einer halben Nuß hergestellte halbe Tasse „Milch“. Ihre Bereitung
ird später ausführlich angegeben. Nun sind zunächst Zucker und Butter
ne halbe Stunde lang schaumig zu rühren, wobei nach und nach die Eigelbe
nd die Gewürze hineinzubringen sind. Mehl und Eischnee zieht man dann
benfalls wechselweise in Löffelportionen darunter. Die Nußflocken und die
ußmilch gibt man zuletzt hinein, bringt dann den Teig auf ein flaches, mit
utter bestrichenes Blech und bäckt ihn.

270. Tropische Erfrischungsspeisen aus Kokosnuß. Aber auch
llerlei Erfrischungsmöglichkeiten schlummern in der Kokosnuß, aus der
an für die heiße Jahreszeit eine Reihe kalter Speisen schaffen kann. Hoch-
rühmt wird z. B. von allen Hausfrauen, die in den Tropen gewirkt haben,
e Kokosnußcreme, eine Leckerei, die folgendermaßen entsteht: Man zerreibt
vei schöne Kokosnüsse, gibt die Masse in ein sauberes Mulltuch, drückt kräftig
n Saft aus und vermengt ihn mit zwei Eßlöffeln Zucker, zwei Eigelben und
m Schnee der Eier. In einer Porzellanschüssel wird diese Mischung bei
elindem Feuer gebacken und erkaltet serviert. Wo eine Eismaschine vorhanden
, probiere man auch einmal das aromatische Kokosnußeis. Man braucht
zu seiner Bereitung eine zerriebene Kokosnuß, ½ Pfd. Zucker, ½ l Sahne
der Milch, ½ Stange Vanille. Zunächst wird nun ¼ l Sahne (oder Milch)
it dem Zucker und der Vanilleschote aufgekocht. Ist das Ganze erkaltet,
mengt man das andere ¼ l sowie die Kokosnußflocken hinzu und läßt es
frieren. Eine sehr gute kalte Speise ist auch der Kokosnußreis. Da man
ei seiner Bereitung jedoch über die Herstellung der sogenannten Kokosnuß-
lch Bescheid wissen muß, so sei zunächst von dieser die Rede. Die — nicht
it dem im Innern der Nuß befindlichen Fruchtwasser zu verwechselnde —
Milch gewinnt man durch Auspressen oder Ausziehen des Nußmarks. Will

man recht dicke, fette Milch haben, so tut man eine reife, recht frische, zu Flocken zerriebene Nuß einfach in ein sauberes Mulltuch und preßt es mit der Hand tüchtig aus. Der dabei heraustretende ölige Saft wird in den Tropen gern statt Sahne zu Tee oder Kaffee genommen. Auch Kakao in Kokosmilch aufgekocht, findet ausgesprochene Liebhaber. Doch auch noch auf andere Weise läßt sich Kokosnußmilch gewinnen: Man kann über die Flocken einer zerriebenen Nuß eine halbe Tasse warmes Wasser schütten und das Ganze einige Minuten lang gut durcheinander drücken, damit der Saft austritt. Diese Prozedur darf man mehrmals wiederholen, indem man im ganzen ungefähr viermal frisches warmes Wasser verwendet. Der anfänglich gewonnene Saft heißt dicke, der zuletzt erzielte dünne Milch. Übrigens kann man die erwünschte Menge Milch auch dadurch erhalten, daß man das zerriebene Mark mit kochendem Wasser übergießt, das man ¼ Stunde lang stehen läßt und dann abfiltriert. Und nun zu unserem Kokosnußreis! Um ihn herzustellen, preßt man aus einer zerriebenen Nuß zunächst 2 Eßlöffel dicke Milch, die man abseits stellt. Aus dem Kokosmark gewinnt man nun auch noch die dünne Milch. In ihr wird ¼ Pfd. guter Reis, der zuvor nur halb gekocht wurde, richtig ausgequollen und zu Ende gekocht. Man fügt hierauf auch noch Zucker und schließlich die dicke Milch bei und läßt das Ganze so dick einkochen, daß alle Flüssigkeit von den Reiskörnern eingesogen wird. Dieser feste Reis wird dann in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, nach dem Erkalten gestürzt und auf die Tafel gebracht, wo er als erfrischende, hocharomatische Nachspeise und als willkommene Abwechslung für den Gaumen die verdiente Würdigung stets finden wird.

271. Die Banane in der Küche. Ganz besonders geeignet für Küchenzwecke ist die Banane. Sie ist nahrhaft, leicht verdaulich, wirkt sogar roh genossen direkt anregend auf die Verdauung, ist schmackhaft und billig. Es gibt viele Leute, die die Banane nie gekostet haben und dennoch meinen, der Geruch sage schon genug, man beliebe nicht Apfeldrops zu genießen. Wer aber die Frucht voll und ganz würdigt und auch die hygienisch vorteilhafte Seite derselben kennt, wird in dies Urteil nicht mit einstimmen, man achte aber darauf, die nach dem Schälen herabhängenden braungelben Fäden nicht mitzuessen, sie enthalten schädliche Substanzen. Was den Nährwert der Banane anbetrifft, so ist sowohl der Zucker- wie Mehlgehalt größer als in irgend einer inländischen Frucht. Sie eignet sich ganz vorzüglich zum Backen und Braten, sowohl in Ei und Semmel gewälzt, wie auch als Füllung in abgeriebenen Semmeln, die man aushöhlt, mit einem kleinwürflich geschnittenen Gemenge von Bananenfleisch, Ei, Zucker und Butter füllt, den abgeschnittenen Deckel wieder aufsetzt und die neuartigen Kartäuserklöße in Butter auf beiden Seiten brät. Auch als Biskuitfüllung ist die Banane schätzenswert und wird vornehmlich von Kindern gern gegessen, denen sie sehr gut bekommt. Zu diesem Gebäck mischt man einen leichten Biskuitteig, aus 12 Dottern und 15 Eiweißen zu steifem Schnee geschlagen, mit 315 g Mehl durchrühren, davon in eine Düte füllen, die Spitze derselben abschneiden und die Masse auf ein mit Papier belegtes, gestrichenes Blech in den mäßig heißen Ofen bringen. Mit Mehl bestäuben und gar backen. Nach dem Erkalten vom Papier abnehmen, die in Halbmondform gebogenen Kuchen ab-

nehmen, aufschneiden und mit folgender feiner Fülle aus Banane versehen: 30 g geriebener Zucker, 2 Dotter über gelindem Feuer geschlagen, aber nicht kochen oder gerinnen lassen, sondern abnehmen, sobald die Masse etwas warm wird, und wieder kalt schlagen. 60 g schöne frische Teebutter zur Sahne rühren und mit dem Mark von 3 Stück in der Schale im Ofen gebratenen Bananen vermengen, dann das Eierrühr mit dem Zucker dazu und alles auf dem Eise recht dicht schlagen zu gelblich schönem Schaum, dann in die Biskuits füllen und als Nachtisch oder zum Tee servieren. Bällchen aus Bananen geben auch ein hübsches Entree vor der Suppe. Man schneidet dazu 4 schöne, reife Bananen in Würfel, mengt sie mit etwas Zucker und pulverisiertem Ingwer und schneidet eben so viel Kalbsbratenrest oder übriggebliebenes Huhn, gekocht oder gebraten ebenfalls in Würfel und würzt es mit Kurrypulver und Salz. Mit den Bananenstücken vermischen. Nun hat man aus ungesüßtem Mürbeteig kleine Böden mit dem Glase abgestochen, legt auf jeden Boden von der Masse, bestreicht sie mit aufgelöstem Stand aus einer Bouillonkapsel und weißer Gelatine nebst einigen Tropfen Würze, deckt einen Deckel aus dem Teig darauf, befestigt ihn gut mit Eiweiß und bäckt diese Bällchen in heißem Backfett zu schöner Farbe, wälzt sie in Semmelrinde und serviert sie recht heiß. — Bananenkäse. Das Mark von 2 Pfd. Bananen reibt man auf der Reibe fein. Dann zerläßt man 500 g Zucker und siedet ihn zu dickem Syrup ein, und zwar mit etwa ¾ l Wasser. Rühre nun das Bananenmark dazu und 10 g aufgelöste weiße Gelatine, lasse alles kochen, bis eine Löffelprobe auf einem kalten Tellerchen geliert. In eine Speisenform füllen, erkalten lassen und stürzen, mit Schlagsahne garnieren.

272. Milch zum Panieren. Zum Panieren der Koteletten, Schnitzel usw. nehme man statt der Eier Milch, und man wird überrascht sein, wie zart und saftig sie dann werden, außerdem spart man noch dabei.

273. Gefüllter Kohl von Eugen Brunfout. Der richtig zubereitete gefüllte Kohl ist sehr beliebt. Er hat sich auch als „Häschen im Kohl", „Kohlrouladen", „Saftkohl", „Farzierter Kohl", „Bauernkohl" und noch unter anderen Benennungen Eingang in die bürgerlichen Kreise verschafft. Im allgemeinen ist in weiten Kreisen nur ein Rezept bekannt, welches einfach darin besteht, daß man von einem Kohlkopf die guten Blätter ablöst, sie in Salzwasser etwas aufkocht, mit Fleisch füllt, dann ein wenig dämpft — und der gefüllte Kohl ist fertig. Wie aber Aussehen und Geschmack der fertigen Kohlspeise nach diesem Rezept sind, kann man sich ungefähr denken. Nachfolgende erprobte Rezepte dürfen daher einiges Interesse für sich in Anspruch nehmen. — Zu gefülltem, farziertem Weiß- oder Wirsingkohl benutzt man in erster Linie, wenn irgend möglich, nur große, ausgewachsene Kohlköpfe. Diese werden halbiert oder auch geviertelt, der Strunk wird herausgeschnitten, und die lose aneinander hängenden Kohlblätter werden etwa 10 bis 15 Minuten in leichtem Salzwasser gekocht. Man nimmt sie dann aus dem Wasser und läßt sie auf einem Sieb abtropfen und erkalten. Hierauf legt man die Kohlblätter, die größten nach unten, die kleineren in die Mitte, auf ein Brett oder einen sauberen Tisch, füllt die vorher fertig gemachte Fleischfarce hinein, hebt das Ganze, Kohl und Fleisch, vorsichtig mit einem breiten Messer oder flachen Schaumlöffel etwas hoch und bringt es auf ein reines Tuch, welches

mit den Händen dann so zusammengedreht wird, daß die Form eines kleinen Kohlkopfes wieder entsteht. Dieses Fassonnieren ist insofern von Wichtigkeit, als durch das Zusammenpressen das noch in den Kohlblättern befindliche überschüssige Wasser entfernt wird und außerdem die Kohlspeise ein appetitliches Aussehen erhält. Da gefüllter Weiß- oder Wirsingkohl auch vielfach als Garnitur zu großen Fleischstücken wie Boeuf braise, Schinken in Burgunder, gedämpfte Hammelkeule usw. verwendet wird, so möge hier gleich bemerkt sein, daß man zu diesem Zweck die einzelnen Köpfe bedeutend kleiner herstellen muß. Sind die Vorbereitungen so weit, wie angegeben, gediehen, so wird der gefüllte Kohl in eine mit Butter ausgestrichene und mit dünnen Speckscheiben belegte Bratpfanne einrangiert. Man übergießt dann die Speise mit Nachbouillon, gibt zum Schluß noch etwas Salz und eine kleine mit wenig Nelken gespickte Zwiebel daran und läßt das Ganze unter fortwährendem Begießen im heißen Ofen gar dünsten, bis der Kohl eine schöne, leicht braune Farbe annimmt. — Von Wichtigkeit ist natürlich das Rezept der Farce, da diese dem Kohl erst den richtigen Geschmack gibt. Man kann zur Farce Kalb-, Rind- und Schweinefleisch verwenden. — Ein sehr gutes Rezept ist folgendes: ½ Pfd. gehacktes Rindfleisch, ½ Pfd. gehacktes Schweinefleisch, 2 bis 3 Stück in Wasser aufgeweichte Semmeln, Pfeffer und Salz, 2 ganze Eier und etwas feingeriebene Zwiebel werden tüchtig durcheinander gemengt, bis sie gut vermischt sind. Fein gehackte Sardelle mit zu verwenden, ist Geschmacksache. — Ein weiteres Rezept für eine gute Fleischfarce besteht darin, daß mageres Kalbfleisch aus der Keule, und zwar —, mit ⅓ Kalbsnierentalg, Salz und Pfeffer ganz fein gewiegt und als Füllung benutzt wird. — Von den beschriebenen Füllungen eignet sich die erstere besser für Weißkohl, die zweite mehr für Wirsingkohl.

274. Mettwurstbereitung. Zur Mettwurst nehme man halb Schweinefleisch und halb Speck, je nach Belieben kann man auch mehr Fleisch nehmen, treibe alles durch die Hackmaschine und knete die Masse tüchtig mit Salz, weißem Pfeffer und einer Handvoll losem Zucker durch, bis alles innig miteinander vermischt ist. Durch den Zucker wird eine schöne rote Farbe erzielt, auch wird nur weißer Pfeffer genommen, weil andere Sorten das Aussehen beeinträchtigen würden; ebenso achte man genau darauf, daß nicht zuviel Salz hineinkommt, da zu stark gesalzene Würste entweder ganz grau und verblaßt erscheinen oder nur an den Rändern rot und in der Mitte farblos werden. Nun wird die Wurstmasse in Därme gestopft. Man lasse sich immer frische oder gesalzene Rinderdärme dazu vom Schlachter holen, da die getrockneten sich nicht so gut bewährt haben. Das Stopfen muß sehr sorgfältig ausgeführt werden. Man tue dies am besten mit der Hackmaschine, zu der man sich ein größeres und ein kleineres Wursthorn anschafft. Zu beachten ist, daß keine Luft in der Wurst bleibt, da solche Stellen später schimmelig werden würden. Die fertigen Würste werden nun drei bis sieben Wochen geräuchert. Die haltbarste Mettwurst jedoch erhält man, wenn man diese in Häute der Flomen stopft. Die Häute ziehe man zu diesem Zweck von den Flomen ab, spanne sie auf ein Brett und lasse sie schnell auf dem Herd oder am Ofen trocknen, worauf sie in entsprechende Stücke geschnitten und mit der Maschine zu Wurstdärmen zusammengenäht werden.

275. Speisesirup. Die Mischung von Stärke- und Rübensirup wird am besten in der Weise vorgenommen, daß man diese Sirupe aus getrennten Behältern mit Hahn oder Ventil langsam in ein Gefäß mit Rührwerk einlaufen läßt. Hierbei ist der Auslauf aus den ersteren so zu regeln, daß in gleichen Zeiten aus beiden Behältern annähernd gleiche Mengen austreten. Zweckmäßig werden die Sirupe vorher schwach angewärmt. Um eine möglichst gleichmäßige Mischung zu erzielen, ist es erforderlich, das Rühren mehr oder weniger lange, je nach der zu mischenden Menge der Sirupe und nach der Wirksamkeit des Rührwerks, fortzusetzen. — Der Bezeichnung „Speisesirup" für ein Gemisch von Stärke- und Rübensirup dürfte nach dem „Gesetz betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen" nichts im Wege stehen.

276. Erfrorene Kartoffeln. Süßgewordene Kartoffeln werden wieder genießbar, wenn man sie mit kaltem Wasser aufsetzt und sofort abgießt, sobald dieses zu kochen beginnt, um neues heißes Wasser auf die Kartoffeln zu gießen und nun mit diesem die nötige Zeit kochen zu lassen.

277. Anhängende Backware. Wenn Backwerk sich schlecht aus der Form lösen will, sollte man es erst völlig erkalten lassen, ehe man es stürzt oder vom Blech löst. Man stellt die Blechform mit dem Kuchen einen Moment auf die heiße Platte, das Fett, womit die Form ausgestrichen ist, wird weich und der Inhalt löst sich von selbst, ohne Schaden zu nehmen. Besonders bei Hefebackwerk, z. B. Topfkuchen, ist dies Verfahren zu empfehlen. Eine irdene Form oder eine, die aus einem Stück geschlagen ist, hält man bis zum Rand in kochendes Wasser.

278. Käse bei größter Hitze frisch zu erhalten. Bei großer Wärme im Sommer bevorzugen wir mit Recht die festen Käsesorten: Schweizer-, Holländer und Tilsiter Käse, weil sie nicht oder höchst selten nur, von Maden belebt werden. Es ist bei den benannten Arten nur die Schattenseite, daß diese schnell zu trocken werden. Das oft empfohlene Rezept, sie in feuchte Lappen zu wickeln hat, man wieder ad acta gelegt, weil sich herausstellte, daß der Käse danach sehr bald einen weißen Überzug bekam und an Geschmack einbüßte. Dafür hat man jetzt ein sehr einfaches und probates Mittel zur dauernden Frischerhaltung: Man lege ein der Käseglocke entsprechend großes Stück unter dieselbe und stelle dazu ein Likörgläschen voll Rum. Der Käse bleibt so frisch wie beim Einkauf und behält seinen Wohlgeschmack bis zum letzten Augenblick.

279. Bröckligen Käse glatt zu schneiden. Um bröckligen Käse, wie Roquefort, Gorgonzola, Stracchino usw. glatt zu schneiden, bediene man sich eines sauberen, festen Drahtendchens, das sägend angesetzt wird, so erhält man schöne, glatte Scheiben.

280. Kinderkochherde. Kinderkochmaschinen gefahrlos zu erwärmen: In vielen kinderreichen Familien existiert noch immer die kleine Kochmaschine mit Spirituslämpchen älteren Systems, und wieviel Unglück passiert den Lieblingen namentlich um die Weihnachtszeit, da selbst kleine Mädchen von 4 bis 5 Jahren schon bei Feuer kochen wollen. Um diesem Übel in etwas abzuhelfen, brenne man einfach ein paar Dally-Glühkohlen am Herdfeuer an, lege sie in ein kleines Blechgefäß (Cremeschachtel) und stelle es in die Koch-

maschine an Stelle der Spiritusflamme. Nach kurzer Zeit ist das Maschinchen erwärmt und die kleinen Mädchen haben ihre helle Freude daran; außerdem hat man selbst das beruhigende Bewußtsein, daß den Kindern nichts passieren kann.

281. Nudelvorrat. Nudeln sollte sich in der sogenannten billigen Eierzeit jede Hausfrau auf Vorrat machen. Sie halten sich in einer Blechbüchse, in einem Steintopf oder in einem leinenen Säckchen aufgehängt, von einem Jahr zum andern. Nur eine Bedingung ist dabei zu beachten: die Nudeln müssen gut getrocknet und fest ausgerollt werden. Am besten bleiben sie geschnitten noch einige Tage auf dem Brett stehen, ehe man sie in die Behälter gibt.

282. Hitzeersparnis. Was kann in einer wohlgeordneten Küche nicht an Brennmaterial gespart werden! Kochende Speisen werden durch eine kolossale Hitzezufuhr keineswegs schneller gar. Ob nämlich das Wasser im Topf, in welchem das Fleisch gesotten wird, bis zum Überlaufen sprudelt, oder nur mäßig wallend kocht, kommt auf das gleiche heraus. Das Fleisch wird im ersteren Falle um keine Minute eher weich, der Mehraufwand an Feuerungsmaterial wird vielmehr nur dazu verbraucht, um Wasser zu verdampfen, womit noch der Nachteil verbunden ist, das sich mit dem massenhaft entwickelnden Dampf auch die feinsten Geschmacksnuancen der Nahrungsmittel verflüchtigen — daher langsam mit dem Feuern und sparsam!

283. Grünes Olivenöl zu reinigen. Es entspricht nicht dem Sinn des Nahrungsmittelgesetzes, das grüne Olivenöl zu Speisezwecken benutzbar zu machen . Eine Zerstörung des Chlorophyllfarbstoffes erreicht man durch Behandlung des Öls mit Kaliumbichromat und Salzsäure. Nach der Bleichung muß das Öl mit Hilfe von Natronlauge sorgfältig entsäuert werden.

284. Krankensuppe. Caudle (englische Suppe zur Kräftigung für Kranke). Ein Eßlöffel voll Quäker Oats oder Hafergrütze wird in ¼ l kaltem Wasser eingequirlt, ½ l kochendes Wasser dazu gegossen und beständig gerührt, während es 5 Minuten lang kocht. Man reibt Ingwer hinein, gibt ein Glas Sherry dazu und quirlt die Suppe mit Ei ab.

285. Fische so zu braten, daß auch die Gräten mitgegessen werden können. Große und kleine Fische, je nach dem man sie hat, werden ausgenommen, gereinigt und geschuppt, dann tut man in einen großen Topf auf dem Boden Salz, legt die Fische lagerweise hinein. Auf jede Lage legt man Butterscheibchen, Pfeffer, Lorbeerblatt, Zwiebelringe und streut Salz darüber. Die oberste Lage wird stärker gesalzen. Nun deckt man den Topf mit dicht schließendem Deckel zu, verklebt ihn mit Papierstreifen recht dicht und stellt den Topf in den heißen Bratofen, wo eben Brot drin gebacken wird. Ist das Brot gar, sind's auch die Fische. Wo man kein Brot bäckt, rechne man ¾ bis 1 Stunde auf das Durchbacken der Fische. Die Gräten werden weich dabei wie Gallert. Wasser kommt nicht in den Topf.

286. Bierkarpfenbeiguß. An die Sauce des Bierkarpfens tue man außer einigen Löffeln Rotwein einen Teelöffel Johannisbeergelee und wenn man darüber verfügt, noch einen halben Teelöffel Orangenmarmelade. Es gibt der Sauce etwas sehr Delikates.

287. Spätzlemaschine. Die Spätzlemaschine erleichtert der Hausfrau ungemein das ziemlich zeitraubende Geschäft des Spätzleschneidens. Das Brett, in das die Maschine eingelassen ist, wird quer über den Topf mit dem siedenden Wasser gelegt und der Teig in die trichterförmige Öffnung gebracht. Nun genügt eine einfache Kurbeldrehung, das Messer schneidet den durch eine Anzahl Ritzen dringenden Teig zur richtigen Größe, und er gleitet in das siedende Wasser.

288. Mayonnaise leicht zu rühren. Es erscheinen im Handel Schüsseln zum Rühren von Mayonnaisen, die durch einen kleinen Trichter immer nur tropfenweise das nötige Öl zufließen lassen. Man kann ihn auch kostenlos herstellen. Den Pfropfen der Ölflasche kerbt man an seiner langen Seite durchgehends ein wenig ein, legt beim Rühren die Flasche vor sich auf den Tisch und läßt unter fortwährendem Bewegen des Quirls den ganz feinen Strahl des Öls in die Mayonnaise laufen. Man hat dabei kaum nötig, das Zufließen des Öls durch leichtes Heben oder Senken der Flasche zu regulieren, — jedenfalls ist ein Ermüden der linken Hand, wie er sich beim Halten der Flasche sonst nur zu rasch einstellt, ganz ausgeschlossen.

289. Salzbohnen. Um Salzbohnen weich zu kochen, darf man sie nicht, wie viele Hausfrauen tun, vor dem Kochen wässern, sondern muß sie, so wie sie aus dem Fasse kommen, in weiches, siedendes Wasser legen und darin tüchtig garkochen lassen. Hierauf nimmt man sie heraus, läßt sie einige Stunden in kaltem Wasser liegen und kocht sie in Fleischbrühe vollends weich.

290. Ranziges Öl. Ranzig gewordenes Speiseöl wird wieder wohlschmeckend, wenn man ein paar Tropfen Salpetergeist hineinschüttet, das Ganze gut durchschüttelt und nach Verlauf von etwa 10 Minuten die Flasche mit dem Öl solange in ein Gefäß mit warmem Wasser stellt, bis das Öl leicht erwärmt ist. Nach dem Abkühlen wird der ranzige Geschmack verschwunden sein.

291. Bitteres Malzextrakt. Der bittere Geschmack des Malzextrakt rührt von dem sogenannten Assamar (Röstbitter) her. Es ist dies ein Stoff, der beim Erhitzen von verschiedenen Zuckerarten und Dextrinen auf Temperaturen über 105° C. entsteht. Diese Röststoffe dürfen jedoch nie in einem sachgemäß hergestellten Malzextrakt vorkommen. Sie gehen entweder beim Eindampfen der Würze mit der Temperatur zu hoch oder die bitteren Stoffe befanden sich schon im Malz. Es empfiehlt sich, einen Vakuumapparat zum Eindampfen zu verwenden, indem die Temperatur nicht über 100° C steigt. Um die Bitterstoffe aus dem Malz zu entfernen, verwendet man ausgeglühte Teer- oder Holzkohle, die durch Auslaugen mit heißem Wasser von ihren wasserlöslichen Substanzen befreit werden. Man setzt davon beim Vermaischen des Malzes 5 bis 10 % hinzu und verfährt dann nach dem Sieden wie gewöhnlich.

292. Schlechter Geruch der Seefische. Um Seefischen den üblen Geruch zu nehmen, spüle man sie mehrfach mit frischem Wasser ab, in dem je eine Messerspitze übermangansaures Kali aufgelöst wurde.

293. Fische kochen. In Frankreich gibt es manche gute Einrichtung, welche man den sehr praktischen Französinnen nachmachen und auch für uns sehr empfehlenswert ist. So werden bei uns in Deutschland die Fische ge-

wöhnlich in Salzwasser mit Zwiebeln und Wurzelwerk gekocht, und dann entweder mit zerlassener oder brauner Butter, auch mit einem besonderen Beiguß, angerichtet, während das Fischwasser einfach weggegossen wird. — Nicht so bei unseren sparsamen Nachbarn jenseits der Vogesen. Sie machen die Fischbrühe vielmehr durch Zutaten von Wein, Zitrone, Gewürzen, kräftiger und wohlschmeckender, als wir es tun, essen auch ihren Fisch mit einem besonderen Beiguß, gießen aber die Fischbrühe nicht fort, sondern bewahren sie in einer Flasche so lange, bis wieder Fische gekocht werden. In der immer kräftiger werdenden Brühe, die natürlich erforderlichen Falls einen Zusatz von Essig oder Wein erhält, wird auch der Fisch sehr viel besser und wohlschmeckender, als in unserem Salzwasser. Wenn die wärmere Witterung ein längeres Aufbewahren der Fischbrühe nicht mehr gestattet, fügt man ihr beim letzten Kochen ein tüchtiges Stück Butter, geriebene Semmel, gehackte Petersilie, saure Sahne und geriebenen Parmesankäse zu, und hat dann eine Schüssel, die man der feinsten Gesellschaft geben kann.

294. Grüne Heringe. Aus den ordinären grünen Heringen, die gewöhnlich, und zwar von Unbemittelten gebraten gegessen werden, läßt sich ein Abendessen bereiten, das auf folgende Weise auch Verwöhnten genügen dürfte: Man kann nämlich dem Hering einen sehr lachsähnlichen Geschmack geben, wenn man ihn sachgemäß kocht. Die Heringe, die möglichst groß zu wählen sind, werden nach der Säuberung 1—2 Stunden eingesalzen — ja nicht zu viel Salz —, dazwischen tropfe man mit einem Teelöffel Kräuter- oder Estragonessig. Dann setze man Fischwasser zu mit Petersilie, Mohrrüben, Sellerie, Zitronenscheiben — ohne Kern und ohne die gelbe Schale natürlich — Pfeffer- und Gewürzkörnern, Lorbeerblättern und koche die Fische gar, aber nicht zu weich. Eine Tasse Essig wird mit den Heringen zugleich noch hinzugetan, und nachdem die Fische eine Minute gekocht haben, muß das Wasser gekostet werden. Es muß reichlich säuerlich und richtig gesalzen sein. Nach dem Garsein werden die Fische mit dem Heber herausgenommen; Fische und Brühe erkalten getrennt. Dann erst werden die Fische in den Heringskasten oder in eine Terrine gepackt und die Brühe darüber gegeben. Nach 2—3 Tagen können die Heringe, die erst durch das Liegen ihren angenehmen Geschmack bekommen, mit Essig oder Mayonnaise genossen werden.

295. Aufbewahrung der Fische. Fische halten sich mindestens 48 Stunden ganz frisch, wenn sie ausgenommen werden. Sie werden mit Salz und braunem Zucker innen und außen abgerieben und fest in ein Tuch eingewickelt. Man legt sie besser auf Stein und deckt sie mit frischem Sand zu.

296. Schollen zu schuppen. Um Schollen leicht und schnell zu reinigen, übergieße man die braune Seite mit einem Schuß kochenden Wassers, schuppt sie ab und spült sie in kaltem Wasser nach.

297. Fische für die Küche. Ist der Fisch frisch, so müssen Augen und Schuppen klar und glänzend sein. Das Fleisch darf unter dem Drucke des Fingers nicht nachgeben; die Kiemen dürfen nicht blaß sein. Nie kaufe man Fische mit verschleimten Augen. Man tötet den Fisch am schnellsten, indem man ihm mit einem scharfen Messer hinter dem Kopfe einen tiefen Schnitt macht; dabei bleibt der Fisch fest und geschmackvoll. Muß er vielleicht bis zum folgenden Tage aufbewahrt bleiben, und kann man ihn nicht auf Eis

legen, so nehme man ihn aus, salze ihn leicht und decke ihn zu. Fische im Wasser lebend aufbewahren zu wollen, ist nicht ratsam, da das Fleisch dadurch sehr an Güte verliert. Dunkle Schleien haben gewöhnlich einen moderigen Geschmack, man wähle also helle. Da sie schwer zu schuppen sind, reibt man sie entweder mit einem Reibeisen ab, oder man wirft sie in kochendes Wasser deckt sie zu, läßt sie einen Augenblick stehen und beginnt das Schuppen beim Kopfe. Über die geputzten Schleien gießt man etwas Essig und Salz und läßt sie einige Zeit stehen, um sie so vom Schleime zu befreien. Wird zu blaugesottenem Fisch nicht Essigwasser, sondern Wein nebst den nötigen Gewürzen verwendet, so läßt sich diese Brühe in Flaschen aufheben und wiederholt verwenden. In Frankreich tut man gern einige Löffel dieser frischen Fischbrühe in Omelettes oder zu gerührten Eiern, was ihnen einen pikanten Geschmack gibt.

298. Austern längere Zeit lebend zu erhalten. Man öffnet bei Ankunft sofort das Faß, und lege im Keller an einen recht dunklen Platz eine Auster neben die andere und besprenge sie nun täglich mit kräftiger Salzlauge; die Austern öffnen sich von selbst, um die Nahrung aufzunehmen. Sie werden dadurch vorzüglich im Geschmack und fett. So essen wir vier Wochen lang täglich Austern; ich hatte unter 600 Austern nur 28 Tote, die ich bei täglichem Nachsehen entfernte. In Amerika ist die Auster ein Volksnahrungsmittel, und der geringste Arbeiter kann sich dort für einige Cents die nahrhafte Speise kaufen.

299. Frischerhaltung von Räucherfischen. Man muß nur stets jedes angebrochene Kistchen mit einem Ölpapier bedecken bzw. größere Fische, wie Aale, Flundern, Makrelen, in Ölpapier einhüllen und aufhängen. Dieses Ölpapier schneidet man aus weißem Konzeptpapier passend zurecht und tränkt es mit feinem Provenceöl. Damit das Öl nicht so schnell verdunstet, bedeckt man das geölte Papier noch mit einem Blatt Pergamentpapier. Das Ölpapier muß öfters erneuert werden. Auf diese Weise aufbewahrt, halten sich geräucherte Fische wochenlang tadellos frisch und saftig. Es wird auch kein Verschimmeln vorkommen.

300. Aale leicht zu töten. Man legt die Aale vollständig unverletzt in einen leeren und gesäuberten hölzernen Eimer und schüttet rasch bis zu 1 l gewöhnliches Kochsalz darüber. Nach längstens zehn Minuten ist das Tier tot und zugleich von der ihm anhaftenden schlüpfrigen Masse gereinigt.

301. Fische zu töten. Man tötet sie durch Brechen des Genicks, wobei man den Fisch unterhalb des Kopfes mit einem Tuche faßt und zunächst durch 2—3 starke Schläge auf das Genick zu betäuben sucht. Aale tötet man nach Angabe des schweizerischen Fischkochbuches am sichersten in der Weise, daß man in das Gefäß, worin er gefangen ist, ¼ kg Salz streut, rasch ½ l Essig nachgießt, schleunigst einen beschwerten Deckel auflegt und wartet, bis er tot ist. Unsres Erachtens tötet man Aal am Besten durch rasches Abschneiden des Kopfes mit sehr scharfem Messer.

302. Fische einzusalzen. Alle Fische sind vor dem Kochen ein bis zwei Stunden zu marinieren und zu salzen.

303. Kniffe beim Fische kochen. Seefische, die recht blätterig ausfallen sollen, setzt man mit sehr viel Salz in kaltem Wasser mit dem nötigen

Gewürz und dergleichen aufs Feuer und gibt, wenn sie zu sieden beginnen, in kurzen Zwischenräumen kaltes Wasser in kleinen Güssen hinzu. — Versalzene Fische serviert man mit viel gehacktem, hartem Ei, wodurch der Salzgeschmack nicht so auffällt. — Süßwasserfische bläut man gut, wenn man während des Kochens guten Weinessig hinzugießt.

304. Aufbewahrung geschlachteter Fische. Ist man gezwungen, Fische länger aufzubewahren, so nehme man sie aus und reibe das Innere mit etwas Zucker ein. — Geflügel hält sich am besten im Federkleid, muß aber natürlich auch ausgenommen werden. Die durch Entfernen der Eingeweide usw. entstandene Öffnung ist mit reinem, zusammengeballten Papier auszufüllen.

305. Verbesserung von Beigüssen, z. B. zu Filet, Roastbeef, Sauerbraten, Hirsch, Reh und Wildgeflügel lassen sich, wenn sie etwas zu dünn geworden, leicht auf folgende Weise verbessern: Etwas Butter wird mit Mehl braun geschwitzt, indem man diesem ein wenig Zuckercouleur oder Soja zusetzt. Dann gibt man 1 Eßlöffel Südwein oder Johannisbeergelee dazu und läßt dies mit der Sauce verkochen. Für helle Braten muß die Mehlschwitze weiß sein; es wird entweder saure Sahne, oder, wenn diese nicht zu beschaffen ist, eine Imitation dieses Beigusses zugesetzt, die man auf folgende Art bereitet: In ¼ l Milch verquirlt man 1 Teelöffel voll Kraftmehl und gießt unter stetem Quirlen 10—15 Tropfen guten Weinessig hinein. Dies ist ein ganz ausreichender Ersatz für saure Sahne. Rührt man eine Remouladensauce mit hartgekochten Eidottern an, so lassen sich die durch ein Haarsieb gestrichenen Eigelb besser und salbiger verreiben, wenn man zuerst den Essig hinzugibt und dann erst das Öl hineinträufelt. Zuletzt fügt man einige Tropfen Maggiwürze zu.

306. Aufbewahrung einiger Lebensmittel. Gemüse bedürfen kaum einer besonderen Aufbewahrung, da sie im Sommer nur frisch verbraucht werden.

Milch muß bekanntlich in der heißen Zeit sofort abgekocht und in Steintöpfen in Gefäße mit kaltem Wasser gesetzt werden. Das Wasser erneuere man recht häufig. Rohe Milch hält sich in Eis gestellt 24 Stunden frisch.

Erdbeeren kann man zwischen Kohlblättern in dunkeln, trockenen Kellern 2—3 Tage ganz frisch erhalten.

Schinken und Würste lasse man entweder in der Räucherkammer oder lege sie, fest in Zeitungspapier eingedreht, in den Zimmerofen.

Krebse bewahrt man in einem Faß voll Nesseln, über die man einige Eier geschlagen und Milch gegossen hat, lebend auf.

307. Japanische Gelatine. Agar-Agar oder japanische Gelatine ist bekanntlich ein ausgezeichnetes Präparat von stark gallertbildender Kraft. Agar-Agar wird aus Meeresalgen in Sumatra, Neu-Guinea und Singapur hergestellt und in großen Mengen in China, auf den Sunda-Inseln und Ceylon verzehrt. Die gallertbildende Kraft ist fünf- bis zehnmal so groß wie die der Gelatine, dabei hat das Pflanzenpräparat den großen Vorteil vor der Gelatine, die sehr leicht etwas nach Leim schmeckt und nur in ihren feinsten Marken ganz geruchlos ist, daß die aus ihm erzeugte Gallerte absolut geschmack- und geruchlos ist. Zu allen Frucht- und Mehlspeisen, zum Gelatinieren von

Fruchtsäften eignet sich Agar-Agar naturgemäß viel besser als Gelatine, die ihrer animalen Herkunft halber auch der Fäulnis unterworfen ist.

308. Schinken aufzubewahren. Besonderer Vorsichtsmaßregeln, einen gutgeräucherten Schinken aufzubewahren, bedarf es eigentlich nicht, denn das Räuchern konserviert ja eben das Fleisch und Schmeißfliegen sind im Winter ja nicht zu fürchten. Daß dumpfe und feuchte Keller nicht als Aufbewahrungsort dienen dürfen, versteht sich von selbst, der Ort soll trocken und luftig sein. Wenn man besonders vorsichtig sein will, so kann man den Schinken in baumwollene Säckchen stecken und die Zwischenräume mit kurz geschnittenem, trockenem, recht aromatisch duftendem, wohlriechendem Heu ausstopfen und die Säckchen dann so aufhängen. Der Schinken gewinnt bei derartiger Verpackung an Wohlgeschmack und ist vor dem Verderben geschützt.

309. Wurst und Schinken vor Schimmel zu bewahren. Man benutze das viel empfohlene Mittel: Bestreichen mit breiartiger Salzlösung. Dieses Mittel versagt aber, wenn man gezwungen ist, die Sachen in einem nicht ganz trockenen Raume aufzubewahren. Man setze in solchem Falle dem Kochsalze ein Drittel gewöhnliches Konservensalz zu, und weder Würste noch Schinken setzen wieder Schimmel an. Auf den Geschmack hat die Mischung keinen nachteiligen Einfluß.

310. Festes Schmalz zu erzielen. Im Sommer unterläßt man gewöhnlich das buttersparende Schweinefett auszuschmelzen, da es zum Aufstreichen auf Brot nicht fest genug wird und dann wenig appetitlich ist. Man erzielt jedoch jederzeit festes und auch so bleibendes Schmalz, wenn man das Gefäß, in welchem es sich befindet, sofort nach dem Auslassen in kaltes Wasser setzt und dieses mehrmals erneuert. Das Festwerden des Gänseschmalzes gelingt oft schwer, so daß man mitunter genötigt ist, es wiederholt zu zerlassen und eine größere Menge Schweineschmalz beizufügen. Auch hierbei ist rasche Abkühlung Hauptsache. Man begnüge sich nicht damit, das Schmalz, sobald es nicht fest genug ist, nur zu erwärmen, sondern bringe es erst wieder zum Sieden, um es dann rasch der Kälte auszusetzen. Für eine ½-kg-Büchse voll Gänseschmalz ist alsdann ein reichlicher Eßlöffel voll Schweinefett genügend. Bei Gelees ist rasches Erkalten ebenfalls wesentlich.

311. Schweinegrieben. Wenn die Zeit der Hausschlächterei wieder herannaht, denke man an eine praktische Erfahrung, die man beim Auskochen der Grieben machen kann. Jede Hausfrau richtet ihr Augenmerk darauf, wie sie das Fett möglichst vollständig aus den gekochten Grieben herausbringen kann. Das Auspressen mit der Püreepresse hat den Nachteil, daß dieser Zweck nicht vollständig erreicht wird; zudem läuft das Fett nicht ganz rein ab, sondern ist mit kleinen Griebenteilchen untermischt. Es ist daher besser, es ganz zu unterlassen. Dagegen tut man die aus dem heißen Fett herausgefischten Grieben in einen, auf einer Schüssel gelegten Durchschlag, um sie im Bratofen warm zu stellen. Hier fließt vollständig reines Fett in die untergestellte Schüssel, das mühsame und zeitraubende Auspressen wird vermieden und doch wird das Fett vollständig gewonnen. Mehrfaches Umrühren der Grieben ist zu empfehlen. Dieses Verfahren empfiehlt sich besonders für Haushaltungen, in denen die Verwendung der Grieben zu Speisen nicht beliebt ist.

312. Mandeln zu wiegen. Mandeln wiegen sich leichter, wenn man etwas klaren Zucker darüber streut, dadurch wird das lästige Fortspringen der Mandeln verhindert.

313. Hitze des Fettes bei Schmalzgebäck. Man stecke einen kienfreien trockenen Holzsplitter in das Fett. Kocht es sofort vom Holze ab, so ist die Temperatur genau richtig um das Gebäck einzulegen.

314. Einpökeln oder Einsalzen von Fleisch. Nachdem das Fleisch vollständig erkaltet ist, wird es in beliebige Stücke zerteilt und mit einer Mischung von Kochsalz und Salpeter tüchtig eingerieben, worauf man es in starke Schraubenfässer von Eichenholz (Pökelfässer), welche ganz rein sein müssen und deren Boden mit Salz bedeckt ist, zwischen Salz und Lorbeerblätter einpackt. Das Fleisch muß so fest eingepackt sein, daß nirgends eine Lücke bleibt. Zu diesem Zwecke belegt man erst die Wände des Fasses mit Fleischstücken, die keine oder doch nur solche kleine Knochen haben, welche nachgeben, aber auch nicht unmittelbar an den Rand des Fasses gebracht werden dürfen, weil dadurch Lücken entstehen, welche nicht durch Zusammenpressen ausgefüllt werden können. Die Knochen welche im Fleische sitzen, müssen sorgfältig nach der Mitte geschichtet und mit Fleischstücken umgeben werden, so daß die ganze Schicht endlich eine feste Lage und eine ziemlich gleiche Oberfläche erhält, und drückt fest. Man macht eine zweite Schicht und fährt so fort, bis das Faß voll ist. Es wird nun auch die Oberfläche des Fasses tüchtig gesalzen und mit einem hermetisch schließenden Deckel versehen. In dem Deckel befindet sich eine Öffnung, welche zum Nachfüllen der Salzsohle dient. Zum Einsalzen bzw. Einpökeln von 100 kg Rindfleisch genügen 3 kg Kochsalz und 35 g Salpeter, bei Schweinefleisch 5—6 kg Kochsalz und 80 g Salpeter. In den ersten 3—4 Wochen werden die Fässer den Tag über einige Male hin- und hergerollt. Die Pökelfässer müssen an einem kühlen Orte (Keller) stehen.

315. Räuchern des Fleisches. Das Fleisch des frischgeschlachteten Viehes wird mit einer Mischung von 35 Teilen Kochsalz und 1 Teil gepulvertem Salpeter tüchtig gesalzen und dann mit so viel Roggenkleie bestreut, als daran hängen bleibt, hierauf in einen Papierumschlag gebracht und in den Rauch gehangen. Die Kleie mäßigt die zu starke Austrocknung des Fleisches durch Abhaltung der brenzlichen Teile des Rauches, wodurch es einen reinen Geschmack und das Ansehen eines gut geräucherten Lachses erhält.

316. Zähe Schinken. Hat man einen zähen Schinken, so bringt man ihn zum kochen, setzt ihn dann zur Seite, so daß er etwa 6 Stunden mehr zieht als kocht. Dann wird er wieder tadellos.

317. Schnellpökeln des Fleisches. 16 kg Kochsalz, 0,5 g Salpeter, 1 kg Zucker. In dieser Mischung zieht man das Fleisch herum, so daß das ganze Stück Fleisch gleichmäßig damit überzogen ist. Hierauf wickelt man es in ein Stück Leinwand ein, bringt es in einen Topf und bedeckt ihn. Man kehrt das Fleisch pro Tag einige Male in dem Leinwandumschlag um und nimmt es nach acht Tagen, wo es vollständig gesalzen sein wird, heraus. Durch die Leinwand setzt sich keine Lake auf den Boden, sie bleibt vielmehr in der Leinwand und teilt sich dem Fleische mit.

318. Aufbewahren des Schinkens. Wenn die Schinken abgeschnitten sind, hängt man sie auf und besichtigt sie gründlich, dann taucht man sie in ein großes Gefäß siedendes Wasser, um die verschiedenen Eier und Insekten zu töten, hierauf bestreut man die Schinken in nassem Zustande mit Maismehl, so daß es eine dicke Schicht bildet, dann kommen sie in die Räucherkammer auf Bretter, unter jeden Schinken kommen noch extra zwei Maiskolben als Unterlage. Von Zeit zu Zeit muß man nachschauen; wenn das Fett hindurchschmilzt, wird noch Fett daraufgelegt, damit es ganz von der Luft abgeschnitten ist.

319. Aufbewahren des Schinkens in den Tropen geschieht, indem man ihn mit einer Schicht Talg bestreicht, über die man Gips gießt.

320. Aufbewahrung der Schinken. Nachdem die Schinken aus dem Rauch genommen und völlig getrocknet sind, werden sie mit geschlagenem Eiweiß überpinselt. Es entsteht dadurch eine Art luftdichter Überzug. Nach dem Trocknen des Eiweißes wird jeder Schinken in eine große Papiertüte getan, die, oben fest zugebunden, den Fliegen das Eierlegen auf den Schinken unmöglich macht, während man es gerade bei Gazesäckchen nicht immer verhindern kann. Die Schinken müssen an einem luftigen Ort aufbewahrt werden.

321. Tötung kleinerer Schlachttiere. Die meisten Schlachttiere sind vor ihrer Tötung zu betäuben. Das geschieht entweder durch einen starken Schlag auf den Hinterkopf oder so, daß man den Kopf der Tiere kräftig gegen eine harte Kante schlägt. Die Schlachtinstrumente müssen in vorzüglichem Stande, Beil und Messer scharf geschliffen, letzteres auch mit einer guten Spitze versehen sein. Der Taube wird der Kopf schnell abgerissen, indem man ihn zwischen zwei Fingern kurz faßt und durch rasche Drehung und gleichzeitiges kräftiges Ziehen vom Rumpfe trennt. Hühner und Truthühner werden erst betäubt, dann wird ein solches Tier bis an den Hals in ein Tuch (Schürze) gewickelt und so zwischen die Beine genommen, daß seine Bauchseite nach oben und seine Beine dem Schlächter zugekehrt sind. Hierauf schneidet man hinter den Unterkiefer-Ästen so tief ein, daß man die zu beiden Seiten des Schlundes und der Luftröhre liegenden Blutgefäße durchschneidet, damit sich das Tier verblute. Die Enten und Gänse werden betäubt, dann wie die Hühner eingewickelt und zwischen die Beine genommen. Danach rupft man ihnen am Hinterkopfe, zwischen dem Kopfe und den Halswirbeln, da wo man eine Vertiefung fühlt, die Federn aus, sticht mit der Spitze des Messers an dieser Stelle ein, schneidet das verlängerte Mark durch und läßt die Tiere ausbluten, oder man bringt ihnen gleich nach der Betäubung einen tiefen Schnitt an der Vorderseite des Halses bei, der die neben Luftröhre und Schlund liegenden Adern zerschneidet und läßt sie verbluten. Am einfachsten würde es sein, ihnen den Kopf auf einem Klotze abzuhacken. Den Fischen durchschneidet man nach ihrer Betäubung die Wirbelsäule (das Rückgrat) dicht hinter den Kiemen und oberhalb der Schwanzflosse, danach schlachtet man sie, nimmt sie aus und schuppt sie zuletzt ab. Die Krebse tut man entweder in ein auf dem Feuer befindliches Gefäß mit einer hinreichenden Menge, bereits siedenden Wassers und kocht sie sofort, oder man bringt sie in ein leeres Gefäß und übergießt sie schnell mit kochendem Wasser in solcher Menge

daß sie ganz davon bedeckt werden, spült sie, wenn sie tot sind ab und bringt sie dann in den Kochkessel. Die Kaninchen betäubt man durch einen sehr kräftigen Schlag ins Genick und durchschneidet ihnen unmittelbar darauf den Hals mit den großen Blutgefäßen. Furchtbare Grausamkeit, welche der Himmel einst rächen wird, sind: Das Geflügel unvollständig töten, so daß es noch lange im Todeskampfe umherflattert, halbtotes Geflügel des leichteren Rupfens wegen in siedendes Wasser tauchen, lebenden Tauben den Kopf halb abschneiden, Tauben lebendig rupfen oder aufblasen, Fische lebendig schuppen, lebenden Aalen die Haut abziehen, lebenden Krebsen den Darm ausreißen oder sie in kaltem Wasser aufs Feuer bringen.

322. Transportabler Backofen. Über die transportablen Backöfen ist Nachstehendes zu berichten: In erster Linie sind die Anschaffungskosten gegenüber Steinbacköfen sehr gering. Als Anlagekapital sind für einen kleinen Ofen zirka 70 Mk. und einen größeren zirka 100 Mk. erforderlich. Der transportable Ofen kann bei Vorhandensein einer großen Küche direkt neben dem Herd, oder in der Waschküche, im Freien oder im Keller Aufstellung finden; er beansprucht durchschnittlich nicht mehr wie einen Platz von 1 m zu 60 cm, die Bedienung ist äußerst reinlich und einfach, an ein bestimmtes Brennmaterial ist man absolut nicht gebunden, man kann Holz, Torf, Braun- oder Steinkohle, Briketts oder auch Gasheizung verwenden. Es ist möglich, im Backofen tagelang ohne erneutes Anheizen zu backen, was von großem Vorteil ist. Allerdings erfordert das Backen im Anfang einige Übung. Sobald man sich jedoch die Vorteile angeeignet hat, fällt es nicht mehr schwer, gutes und brauchbares Gebäck in einwandfreier Weise herzustellen.

323. Versalzenen Braten zu verbessern. Man taucht ein großes sauberes Tuch in klares Wasser, drückt es aus und legt es zwei- bis dreifach auf den ganzen Braten, streut etwas Salz darüber und bedeckt es mit einem Deckel. Nach etwa einer halben Stunde entfernt man das Tuch, und man wird das überschüssige Salz in kleinen Kristallen auf der unteren Seite des Tuches finden.

324. Versalzene Schinken genießbar zu machen. Man lege den Schinken 24 Stunden in Sodawasser. Man nimmt hierzu soviel Soda, bis sich das Wasser glatt anfühlt, kocht es auf, läßt es dann erkalten und weicht den Schinken ein; das Wasser muß ihn bedecken. Bei unschmackhaften Schinken kann man das Mittel auch anwenden, diese müssen aber dann 48 Stunden in Sodawasser liegen. Diese Schinken müssen hinterher tüchtig abgewaschen werden.

325. Pökellake. 50 kg Schinken und anderes Schweinefleisch werden mit etwas gestoßenem Pfeffer und 175 g Salpeter kräftig eingerieben, dann in Schäffe und Mulden gelegt und die folgende Lake erkaltet darüber gegossen. 3½ kg Salz, 125 g Kandiszucker werden mit 36 l Wasser gekocht, bis die Lake ein Ei trägt. Nach 4—5 Wochen, wenn die Schinken sehr groß sind auch 6 Wochen, kann man das Fleisch in den Rauch hängen. Man muß das Fleisch zwei- bis dreimal während des Pökelns in der Lake umwenden. Den ersten Tag macht man nur wenig Rauch, damit das Fleisch abtrocknet; auch muß man die Schinken 8 Tage länger räuchern, als die auf andere Art gepökelten,

weil sie sehr viel Lake eingesogen haben. Die Lake ist verdünnt sehr gut auf Spargelbeete zu gießen.

326. Das Eintrocknen der Blut- und Leberwürste zu verhindern. Im Winter hat man auf dem Lande nach dem Einschlachten viel Rauchware, darunter Blut- und Leberwürste. Um diese vor zu großem Eintrocknen zu bewahren, nimmt man die frisch aus dem Rauch entnommenen Blut- und Leberwürste, taucht sie in lauwarmes, fließendes Schweinefett, mit etwas Rinderfett vermischt, ein, und läßt das Fett am Darm gerinnen, um sie danach aufzuhängen. So halten sich die Würste recht lange, ohne einzutrocknen, und schmecken vorzüglich frisch.

327. Leberwurst in feine Scheiben zu schneiden. Leberwurst fein zu schneiden ist bekanntlich nicht so einfach, macht man aber ein scharfes Messer warm, so geht es bedeutend besser.

328. Fliegen vom Fleisch fernzuhalten. Man lege auf das frische Fleisch größere Stücke durchgeschnittenener Zwiebeln, dann geht keine Fliege darauf.

329. Das Weichwerden der Salzgurken zu verhüten. Eingelegte Gurken werden nicht so leicht weich, wenn man in das Gefäß ein Stückchen Alaun gibt. In ein viertel Eimerfäßchen tue ich ein haselnußgroßes Stückchen Alaun. Das Mittel ist unschädlich.

330. Gurkensalat. Gurkensalat wird von vielen Leuten nicht vertragen, was aber immer nur an der Zubereitung liegt. Das Schwerverdauliche an der Gurke sind nämlich die Samenkörner mit dem sie umgebenden schleimigen Safte. Man sollte deshalb die Gurken vor dem Hobeln halbieren und aushöhlen, oder das Fleisch an der Außenseite fein abhobeln. Mit Zitronensaft anstatt Essig und ein wenig süßer oder saurer Sahne statt Öl angemacht, wird dieser Gurkensalat auch von dem schwächsten Magen vertragen.

331. Bittere Gurken werden 10 Minuten in eine schwach rosa Lösung von übermangansaurem Kali eingelegt. Sie sind dann entbittert, unschädlich und wohlschmeckend.

332. Gurken lange Zeit zu erhalten. Man übergieße die Gurken, die man einige Wochen frisch halten will, mit Eiweiß oder Kollodium und hänge sie an einem trockenen sonnenfreien Platz einzeln an Schnüren auf.

333. Gurken frisch zu erhalten. Man stelle die Gurken an der Stielseite 6—8 cm tief in Brunnenwasser, das dreimal täglich erneuert wird.

334. Das Schimmeln der Salzgurken zu verhüten. Man nehme auf ein Schock Gurken für 10 Pfg. schwarzen Senf, tue ihn in ein kleines Säckchen. Fest verbunden und zwischen die Gurken gelegt, wird man keine schimmelige Gurke mehr haben.

335. Hohlwerden der sauern Gurken. Um das Hohlwerden der Salz- und sauern Gurken zu verhüten stecke man in eine jede beim Einlegen mehrmals mit einer Stopfnadel hinein.

336. Harte Gurken behält man, wenn man in dem Wasser, das man beim Einsäuern der Gurken darüber gießt, etwas Weinsteinsäure auflöst.

337. Bittere Gurken. Das Bitterwerden der Gurken hat seinen Grund in Schwankungen der Wärmegrade und hierdurch bedingten Stockungen

im Wachstume der Pflanzen. Es zeigt sich besonders, wenn im Spätsommer plötzlich kalte und nasse Witterung eintritt, wodurch die im Freien stehenden Pflanzen beeinflußt werden, oder auch, wenn an den in Mistbeeten stehenden Gurken die Ranken abzusterben beginnen. Auch wurden bittere Früchte beobachtet, wenn bei großer Hitze die schützenden Blätter vertrockneten und die grellen Sonnenstrahlen längere Zeit die Gurken trafen.

338. Die Ursachen des Weichwerdens der Gurken. An dem Weichwerden der Gurken trägt oft ein langer Transport die Schuld. Auch ein an Niederschlägen reicher Sommer, sowie eine nicht zweckentsprechende, zu reichlich bemessene Düngung (besonders mit künstlichen Dungmitteln) der Gurken kann die Ursache zu dem sich später bemerkbar machenden, so gefürchteten Fehler bilden. Es sei hier nochmals kurz zusammengefaßt, worauf es bei der Konservierung hauptsächlich ankommt, um ein Weichwerden der Gurken zu vermeiden: Das Waschen der Gurken ist kein Wässern, sondern nur ein Reinigen. Die Salzlake (von gekochtem Wasser) sei nicht zu scharf; die Fässer seien gründlich gereinigt und die zum Einlegen verwendeten Blätter gewaschen. Die Gurken sollen nur lose eingelegt, nicht gepreßt und gedrückt werden. Dann soll die Lake kalt aufgegossen werden und die Gurken gut bedecken. Wenn die Gährung eingetreten ist, die oberste Lage Gurken abwaschen und frische Lake hinzugießen. Die Fässer erst dann verschließen, wenn man sich von dem guten Zustand der Lake überzeugt hat. Die weich gewordenen eingemachten Gurken sind unseres Wissens nicht mehr hart zu bringen.

339. Das Grünen der Pfeffergurken. Schöne, feste, fehlerfreie Pfeffergurken werden auf ein Tuch gelegt, mit grobem Salz bestreut und tüchtig abgerieben. Dann wäscht man sie gut ab, bringt sie in irdene Töpfe (man nehme die Töpfe nicht zu groß), bestreut sie mit Salz — auf 1 Pfd. Gurken ½ Pfd. Salz — läßt die Früchte 2 Tage lang beizen, läßt die Brühe ab, bzw. man gießt die Gurken auf ein Sieb, legt sie in die Töpfe zurück, fügt Estragon, kleine Zwiebeln, Schalotten, spanische Schoten, etwas Knoblauch, Pfefferkörner, wohl auch etwas Fenchel dazu und gießt in einem kupfernen Kessel abgekochten und erkalteten feinsten Weinessig darauf. Die Gurken werden dann mit einem Schieferblättchen oder Porzellanscherben, über das man einige Holzstücke kreuzweise spannt, bedeckt. Das Gefäß wird zuletzt mit Kork und Kolophonium verschlossen.

340. Die Henkel an Aluminiumgeschirr. Jede Hausfrau, die die Vorzüge des Aluminiumkochgeschirrs zu würdigen weiß, wird auch die trübe Erfahrung gemacht haben, daß die Henkel der Geschirre leicht glühend heiß werden. Man helfe sich da auf folgende ebenso einfache wie billige Weise: Man umknüpfe die Henkel recht dicht mit starkem Bindfaden in der Weise, wie man Langetten herstellt und befestige den Anfang und das Ende durch einen festen Knoten. Der Bindfaden bleibt selbstverständlich auch beim Abwaschen am Topfe und kann mit leichter Mühe ersetzt werden, wenn er unansehnlich geworden sein sollte.

341. Sülze aus Resten. Ziemlich viel läßt sich beim Kochen von Sülze ersparen, wenn man die Reste von gekochtem Fleisch mitverwendet. Man legt diese Reste entweder in Essig oder in einem steinernen Topf mit

Pökelbrühe. Will man nun Sülze kochen, so holt man diese Reste hervor, schneidet sie würfelig und kocht sie in gewohnter Weise mit der Sülze. Man gibt einige Essiggurken, Kapern usw. dazu, und der Sülze, die pikant und schön aussieht, merkt niemand an, daß Reste dazu verwendet sind. Um Beigüssen, Suppen usw. eine schöne braune Farbe zu geben, ist restliche Bratensauce sehr geeignet, die oft auch den Geschmack hebt. Die gewöhnlich dazu verwendete Zuckercouleur gibt nicht selten einen unangenehmen brenzlichen Geschmack. Auch braucht man im Laufe eines Jahres recht viel davon.

342. Tomatenmus mit Salizyl. Von den Tomaten löst man den Butzen (Kerngehäuse), wäscht sie und schüttet sie auf ein Tuch zum Abtrocknen; dann zerdrückt man sie in einem Gefäß, in dem man sie 5 Minuten ohne Wasser, aber mit ein wenig Petersilie, Sellerie und Basilikum kocht. Wenn die Tomaten abgekühlt sind, treibt man sie mit dem Fuße eines Weinglases so lange durch ein Haarsieb, bis die Schalen und Körner eine gelbliche Farbe bekommen. Dieses Tomatenmus muß nun bis zum andern Tag stehen; dann hat sich alles Dicke nach unten gesetzt. Das rötliche Wasser, das unten steht, gießt man weg, und gibt auf jedes Liter Mus 1 g Salizylsäure, kocht damit das Mus noch einmal 3 bis 5 Minuten auf und füllt es auf Flaschen, die man luftdicht verschließt. Wir hier im Süden gießen ein wenig Olivenöl auf jede Flasche und schließen dann nur mit einem Papierstöpsel. Dieses Mus hat sich jahrelang gehalten.

343. Weicher Käse oder Quark empfiehlt sich, abgesehen von seiner Billigkeit, auch schon aus dem Grunde als regelmäßige Beigabe für den Frühstücks- oder Abendtisch, weil er außerordentlich nahrhaft ist. Seine einfachste Zubereitung, gewissermaßen für den Hausgebrauch, ist die mit Salz und feingeriebener Zwiebel oder feingeschnittenem Schnittlauch. An Stelle der Zwiebel oder des Schnittlauchs kann man ihn auch mit Kümmelkörnern würzen. Er wird mit Milch oder Sahne angemacht und muß so lange gerührt werden, bis er vollkommen glatt ist. Man ißt ihn in dieser Form zu Butterbrot. — Eine feinere Zubereitung ist die folgende: Man verrührt den weißen Käse mit frischer Butter, etwa einem Achtel seines Gewichts, unter Hinzufügung von ein wenig Salz, Paprika und geriebener Zwiebel oder feingeschnittenem Schnittlauch. Alsdann werden einige entgrätete und gut gewässerte Sardellen ganz fein gewiegt und ebenfalls mit der Masse aufs innigste vermischt. Das Ganze wird dann noch mit Kapern garniert und so serviert. In dieser Form kann man den weißen Käse auch auf die Gästetafel bringen. Man streicht ihn auf frische oder geröstete Brotscheiben.

344. Verbranntes Fett brauchbar zu machen. Zunächst entfernt man die verbrannten Grieben, läßt dann das Fett erkalten, tut in einen größeren Topf kochendes Wasser, gibt Fett dazu und läßt beides zusammen einige Minuten kochen, stellt dann den Topf kalt und gießt, nachdem das Fett steif geworden, das Wasser ab. Hierauf nimmt man wieder frisches kochendes Wasser, läßt es mit dem Fett kochen und wieder erkalten und beim drittenmal fügt man eine Zwiebel, Lorbeerblatt, Gewürzkörner und einen Eßlöffel Salz hinzu.

345. Pilze zu reinigen. Um das zeitraubende Abputzen bei den gelben Pilzen zu meiden, nimmt man eine Handvoll Salz, streut es auf die Pilze, mengt gut durch, wäscht darauf die Pilze ein paarmal mit Wasser; dadurch sind sie fertig zum Schmoren.

346. Speisen ohne Eisschrank frisch zu erhalten. Auch ohne den teuren Eisschrank kann sich die Hausfrau in der heißen Zeit übriggebliebene Speisen mehrere Tage hindurch frisch erhalten. Brühe z. B. wird in ein passendes, die Portion gerade fassendes Emailletöpfchen gegossen, mit gut schließendem Deckel versehen, noch ein paar Minuten weitergekocht, dann, ohne den Deckel zu lüften, weggestellt und ebenso beim Bedarf wieder zum Kochen gebracht. Gemüse, Saucen, Fleischgerichte werden ebenfalls aufgekocht. Die Hauptsache ist immer, daß das Aufzuhebende in dem Gefäß verbleibt, in dem es aufgekocht wurde und dann mit einem Guß geschmolzenen Nierenfettes versehen wird, das den Inhalt luftdicht abschließt und in kaltem Zustand leicht wieder mit einem Messer abzuheben und anderweitig zu verwenden ist. Selbst übriggebliebene Milch läßt sich 3 bis 4 Tage gebrauchsfähig erhalten, wenn sie an nicht zu heißer Herdstelle in schmalem, irdenem Töpfchen gelinde kochen läßt, so lange, bis sich ein pergamentähnliches festes Häutchen in dem Gefäß gebildet hat, das zu verletzten man sich sorgsam hüten muß. Daß solche Milch nur zum Kochen und Backen verwendet werden sollte, ist selbstverständlich.

347. Weintrauben lange aufzubewahren. Eine vorzügliche Art, Weintrauben frisch zu erhalten, kennt man in Dalmatien. Dort werden die schönsten Trauben ausgewählt und behutsam in ein Faß oder in einen kleineren Behälter gelegt. Das Faß wird wie üblich geschlossen, dann gießt man Wein von der letztjährigen Pressung darauf, soviel als der Behälter faßt. Die Trauben halten sich köstlich für die Tafel, und dem flüssigen Wein hat dieses Verfahren nicht geschadet; er läßt sich in jeder Weise in der Küche verwenden.

348. Weintrauben monatelang frisch zu erhalten. Man wählt zurzeit der Weinlese besonders schöne Trauben aus und verpackt sie alsbald zwischen Korkstaub in Fässer, um sie in diesen in kühlen aber durchaus trockenen Kellern, oder ebenerdigen, dem Licht nicht ausgesetzten Räumen aufzubewahren. Den Korkstaub erhält man billig von den Korkfabriken, auch kann dieses Material viele Jahre hindurch zu dem gleichen Zwecke benutzt werden. In Frankreich werden die Trauben einzeln in Kalkwasser, von der Dichtigkeit dünnen Rahms, eingetaucht; die dünne Kalkschicht trocknet an und verhindert den Zutritt der Luft und somit die Fäulnis. Um auch das Austrocknen der Stiele zu verhindern, werden diese mit Baumwachs verklebt. Wenn nun im Frühjahr die Trauben zum Markt gebracht werden sollen, wird der Kalk durch Eintauchen in lauwarmes Wasser entfernt und diese Trauben dann an einem Bindfaden aufgehangen, um wieder abzutrocknen.

349. Preßhefe längere Zeit frisch zu erhalten. ½ Pfd. Preßhefe zerschneidet man in ganz kleine Stücke, tut sie in eine gewöhnliche Weinflasche und gießt die Flasche voll mit Wasser. Die Hefe wird an einem kühlen, aber frostfreien Orte aufbewahrt. Frost beraubt sie ihrer Kraft. Will man die Hefe benutzen, so schüttele man die Flasche gut durch, und nehme von dieser

Flüssigkeit zum Backen, so viel man braucht. Soll der Teig schneller aufgehen, so gießt man vorsichtig etwas von dem Wasser ab, damit die Flüssigkeit hefenhaltiger wird. So bewahrt, hält sich die Hefe 2 bis 3 Wochen lang vortrefflich.

350. Verdickung der Mayonnaise. Wenn die Mayonnaisensauce nicht dick genug geworden ist, reibe man gekochte kalte Kartoffeln auf einem recht feinen Reibeisen und vermische sie damit.

351. Sauerkraut wird nie Schimmelansatz zeigen, wenn wöchentlich mindestens einmal die Bretter, die ihn bedecken, das Tuch und der Stein oder die Presse sorgfältig gereinigt werden. Auch muß man darauf achten, daß das Wasser stets über dem Brette steht, also der Kohl vollständig bedeckt ist. Wasser schüttet man nur dann zu, wenn von dem Inhalt genommen wurde, und zwar darf es nur lau und schwach gesalzen sein, um sich bald wieder in die säuerliche Krautsuppe zu verwandeln, die einen angenehmen und durchaus schimmelfreien Geschmack haben muß.

352. Haltbares Sauerkraut. Sauerkraut nach folgendem Rezept eingemacht, hält sich sehr gut. In das Faß oder den Topf, welche gründlich gereinigt worden sind, kommt zuerst eine Lage Kochsalz, darauf eine Schicht des fein geschabten Kappus und darauf, je nach seiner Menge nochmals Salz. Jetzt stampft man tüchtig, bis sich eine leichte Salzsole bildet. Dann kommt wieder eine Schicht Kappus, sowie Salz, welche wieder wie vorhin festgestampft wird. So fährt man fort, bis das Geschirr ziemlich gefüllt ist. Obenauf deckt man ein reines, weißes Tuch, am besten altes Leinen, darüber einen Deckel, der unmittelbar auf das Sauerkraut zu liegen kommt und beschwert dann das Ganze mit einem Stein. Deckel und Stein müssen natürlich sehr sauber sein. Nimmt man 4 bis 6 Wochen den Deckel ab, und hat sich dann wider Erwarten eine leichte Schimmeldecke gebildet, so entferne man die angegangene obere Schicht Sauerkraut und lege wieder ein reines Tuch auf. Ebenso müssen Deckel und Stein erst gründlich in Sodawasser gereinigt werden. Das Sauerkraut muß stets auf diese Weise zugedeckt werden, auch wenn man schon von demselben gebraucht hat.

353. Das Schimmeln des Sauerkrautes verhütet man, indem man einen in Branntwein oder rektifizierten Spiritus getauchten Leinenfleck auf das Kraut legt, darauf ein der Form des Behälters angepaßtes Brett aus hartem Holz, welches wiederum mit einem großen oder mehreren Steinen beschwert. Sollte sich schon Schimmel gebildet haben, so müßte die oberste Krautschicht abgehoben und entfernt werden, und das übrige ist dann mit Branntwein oder Spiritus zu übersprengen. Auch die Anwendung von Borax ist zu empfehlen, entweder pulverisiert leicht über das Kreut gestreut oder auch als Lösung zum Anfeuchten des über das Kraut gedeckten Leinentuches benutzt.

354. Essig aus Wein. Die Methode ist sehr einfach. Man kann jeden Wein, ob er nun schon einen Stich hat oder nicht, leicht zu Essig verarbeiten, indem man ihn einfach der offenen Gärung überläßt. Während man bei der normalen und der gesunden Gärung die Luft weitgehend ausschaltet, forciert man den Luftzutritt, indem man den Wein möglichst noch durch Holzspäne laufen läßt, damit er mit Luft reichlich gesättigt ist. Bedingung ist stets, daß ein gewisser Alkoholgehalt vorhanden ist, es muß also

immer eine weingeistige Gärung vorausgehen, denn erst aus dem Alkohol entsteht der Essig.

355. Schweineschmalz, das in vielen Haushaltungen auch im Sommer zum Streichen des Brotes gebraucht wird, selbst in der größten Hitze fest gerinnen zu lassen, gießt man das zerlassene Fett in eine Schüssel, setzt sie in kaltes Wasser und rührt öfter einmal mit einem Kochlöffel das gerinnende Fett um. Auf diese Weise wird es tadellos steif und streichfertig.

356. Meerrettich. Der Meerrettich (Cochlearia Amoracia), auch Kren genannt, gehört zu denjenigen Gemüsepflanzen, die leider noch allzuwenig angebaut werden, obwohl seine guten Eigenschaften die allerweiteste Verbreitung rechtfertigen. Man kann zwar bei ihm wie bei den meisten Gemüsen nicht eigentlich von Nährstoff, als vielmehr von Nährwert sprechen, der hauptsächlich darin besteht, daß seine organischen Säuren die Verdauung ungemein befördern; durch seinen Genuß wird ein befriedigendes Gefühl des Sattseins hervorgerufen, wenn er zu einer wenig füllenden, aber nährstoffhaltigen Speise genossen wird. Im Verhältnis zu anderen Gemüsen ist der Meerrettich sehr wasserarm, denn während z. B. die Gurke rund 95 %, Radieschen 93 %, Spargel 92 % Wasser enthalten, besteht er nur zu rund 74 % aus Wasser. Dagegen übertrifft der Meerrettich an stickstoffreien Substanzen mit über 18 % alle anderen Gemüse; am nächsten in dieser Beziehung kommen ihm in weitem Abstand Grünkohl, grüne Erbsen und Schwarzwurzel mit je rund 12 % und Sellerieknollen mit 11 %. Der Fettgehalt des Meerrettichs ist äußerst gering, weshalb er vor allen Dingen ausgleichend beim Genuß von fetten Fleisch- und Wurstwaren (z. B. dem beliebten Wellfleisch oder fettem Speck) wirkt. Es ist vielleicht nicht allgemein bekannt, daß Meerrettich nicht nur in dem erhitzten Zustande in Saucenform genossen werden kann (kochen ist nicht angängig, weil er dadurch seine Eigenart, das „Beißen" einbüßt), sondern auch noch roh mit Äpfeln zubereitet. Dieses Rezept ist äußerst einfach: Man reibt Meerrettich und Äpfel ungefähr zu gleichen Teilen (je nach Belieben und Geschmack), rührt beides gehörig durcheinander und — eins der vorzüglichsten Kompotts zu kalten Speisen ist fertig. Sollten die Äpfel sauer sein, so gibt man je nach Geschmack eine Wenigkeit Zucker hinzu. Großväterliche Überlieferungen sagen mit Recht, daß Meerrettich nur in den Monaten mit einem „r" (September bis April) genossen werden soll, weil er in den Monaten ohne „r" wegen seiner Vegetation an Schärfe verliert.

357. Mohrrüben bequem zu putzen kann man sich auf folgende Weise sehr vereinfachen: Nachdem die Mohrrüben gewaschen sind, schneidet man das Wurzelende und ein wenig vom Kopf ab. In einem mehr weiten als tiefen Gefäß hat man inzwischen Wasser zum Kochen gebracht, dem man pro Liter eine Messerspitze voll Natron oder Soda zusetzt, gibt nun so viel Mohrrüben hinein, daß sie gerade darin schwimmen, läßt sie einen Wall aufkochen und hebt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus in ein Gefäß mit kaltem Wasser, worin man sie dann aus ihrer Schale drücken kann, wie die gebrühten Mandeln. Auf diese Weise lassen sich in kurzer Zeit eine große Menge Mohrrüben gebrauchsfähig herrichten, ohne sich die Hände so fleckig zu machen, wie beim Putzen.

358. Englische Art, Kompottreste zu verwenden. Eine angenehme und zugleich praktische Bereicherung unserer Küche ist sicher die in England beliebte Süßspeise: Trifle, die Gelegenheit gibt, übriggebliebene Kompottreste oder Früchte wohlschmeckend zu verwerten. Die Wortbedeutung: ein bißchen, ist zugleich die Definition der Zubereitung; ein bißchen von allem ist das Wesentliche dieser Speise. — Den in England als Hauptbestandteil verwendeten Spongecake (Schwammkuchen), ein trockenes, bröckliges Gebäck, kennt man zwar hier nicht, doch ersetzen die sogenannten Biskuitplätzchen oder jeder andere lockere Kuchen ihn vollkommen. Man nimmt für vier Personen etwa acht Biskuitplätzchen, von denen vier mit einer beliebigen Fruchtmarmelade bestrichen und die anderen 4 darübergelegt werden. Die so entstandenen gefüllten Doppelkuchen legt man in eine tiefe Schale und durchtränkt sie reichlich mit Kochsherry. Während die Kuchen tüchtig durchziehen, bereitet man eine gewöhnliche, etwas dickflüssige Vanillensauce. Dann werden Kompottreste auf die Kuchen gefüllt und können in jeder beliebigen Mischung, je nach Geschmack verwendet werden. Zu empfehlen sind etwa Apfel, Birnen und frische Bananenscheiben oder dergleichen. Hat man nur eine Fruchtsorte zur Verfügung, so genügt natürlich auch dies. Über das Ganze gießt man nun die abgekühlte Vanillensauce, die die Früchte gut decken muß. Will man das Gericht besonders nett servieren, so kann man auf der nach der gänzlichen Abkühlung festgewordenen Oberfläche Mandelstückchen oder Dessertwaffeln arrangieren. Bei der fast unbegrenzten Verschiedenheit, mit der dieses Gericht herzustellen ist, wird es sicher jedem Geschmack etwas bieten und gibt zugleich der Hausfrau die Möglichkeit, aus unansehnlichen Resten einen schmackhaften Nachtisch herzustellen.

359. Aluminiumgeschirr. Aluminiumgeschirr ist sehr zu empfehlen. Es ist dauerhaft und widerstandsfähig, läßt die Speisen schnell ins Kochen kommen, ist sehr leicht zu reinigen und durch sein hübsches Aussehen eine Zierde jeder Küche. Es können fast alle Speisen darin zubereitet werden, auch Sauerkraut, Rotkraut, Sauerbraten usw., nur Spinat koche man nicht in Aluminiumgeschirr, da Spinat viel Eisengehalt hat, von dem Aluminium leicht schwarz wird. Die Speisen in Aluminiumtöpfen länger stehen zu lassen, ist nicht zu empfehlen.

360. Falsche Teltower Rübchen. Wer gern Teltower Rübchen ißt, diese aber für die Wirtschaftskasse zu teuer sind, nehme einfache Steckrohlrüben, Erdrüben, in manchen Provinzen auch Wruken genannt, und schneide sie in längliche, Teltower Rübchen große Stücke. Darauf bereite man sie ganz wie Teltower Rüben, tue außer starker Fleischextraktbouillon sofort gebräunten Zucker mit brauner Butter dazu (auf 2 Pfd. Rüben, die gelb und nicht weiß sein müssen, etwa 1 Eßlöffel Zucker und 50 g Butter) und schmore sie weich. Darauf schütte man sie auf ein Sieb und brenne die Sauce ein. Im letzten Augenblick gebe man einen vorher in Bouillon angerührten Eßlöffel geriebenen Meerrettich hinzu und gebe die Rüben hinein. Die Betrügerei bei der Sauce ist perfekt, bei den Stückchen bleibt ja noch ein Unterschied. Wer seine „Geheimnisse" nicht verraten will, der gieße der Sicherheit halber die fertige Sauce noch durch ein Sieb, damit vom Meerrettich nichts als seine Wirkung zurückbleibe.

361. Versalzene Speisen genießbar zu machen. Es kommt oft vor, daß Speisen wie Pökelfleisch, Schinken, Salzheringe usw. stark gesalzen und nicht genügend gewässert wurden oder daß Saucen, Suppen und Gemüse durch Versehen versalzen werden. Wenigen Hausfrauen ist es wohl bekannt, daß man versalzene oder stark salzhaltige Speisen mit einer Schweinsblase das Salz entziehen kann. Gießt man nämlich in eine Schweinsblase eine salzige Flüssigkeit und hängt die Blase in ein Gefäß mit kaltem oder besser mit warmem Wasser, so wandern die gelösten Salze durch die Wandung der Blase zu dem reinen Wasser. Den nicht von einer Flüssigkeit umgebenen Nahrungsmitteln, wie Heringe, Pökelfleisch, gibt man etwas reines Wasser bei. Nachdem die Blase mit der versalzenen Speise oder mit dem stark salzigen Nahrungsmittel 1 bis 2 Stunden in dem Wasser gehangen hat, stellt man durch Kosten des Topfwassers fest, wieviel Kochsalz es angenommen hat, um den Speisen nicht zuviel Salz zu entziehen. Die Speisen und Nahrungsmittel verlieren bei dieser Behandlung weder an Nährgehalt noch an Geschmack.

362. Zu dick gewordener Johannisbeersaft. Wenn Johannisbeersaft nach einiger Zeit zu dick und gelecartig geworden ist, hat man wahrscheinlich zu viel Zucker beim Einkochen genommen. Sehr reife Früchte brauchen in der Regel weniger Zuckerzusatz als in den Rezepten angegeben ist. Die Johannisbeere hat sehr viel Gallertstoff und eignet sich daher besonders gut zu Gelee. Bei der Saftbereitung nimmt man am besten zu den Johannisbeeren eine andere Fruchtart, z. B. Himbeeren oder Kirschen.

363. Essiggurken, die mit zu wenig Essig und Salz eingekocht sind, halten sich in offenen Töpfen und Gläsern nicht lange. Will man sie also mit weniger Essig einlegen, so muß man kleine Fässer verwenden, die zugeschlagen werden können, und die man von Zeit zu Zeit im Keller umwendet. Wenn der Essig nicht sauer genug ist, erweichen die Gurken leicht. Das Bedecken mit einem Senfbeutel ist nicht ausreichend.

364. Kakao. Um eine gute Tasse Kakao zu kochen, beachte man folgendes: Man rechnet von gutem entölten Kakaopulver pro Tasse einen gestrichenen Teelöffel; rührt ihn mit einem Eßlöffel voll kalten Wassers klar, gießt dann langsam unter beständigem Rühren das nötige heiße Wasser dazu. In einer anderen Tasse verschlägt man indessen ein Eidotter mit einem Eßlöffel voll Zucker und nach Wunsch ein halbes Gläschen gutem Kognak. Unter beständigem Rühren gießt man nun den heißen Kakao langsam über die Eiermasse und trage sie sofort auf.

365. Aufbewahrung von Blumenkohl. Man schneidet, ehe der eigentliche Frost kommt, schöne, vollkommen ausgebildete Blumenkohlköpfe so ab, daß noch ein 15 cm langer Strunk davon bleibt; dann entfernt man die größten Blätter, während man die anderen verschont, aber auf 15 cm einkürzt. Die so zugerichteten Kohlköpfe verbringe man in den Keller und hänge sie mit Bindfaden oder Schnur an Nägeln oder Stangen auf, die sich an der Decke des Kellers befinden. Die so aufgehängten Köpfe müssen jeder für sich sein; es darf also keiner den anderen berühren. Selbstverständlich muß der Kellerraum frostsicher sein. Holt man die Kohlköpfe zum Küchen-

verbrauch aus dem Keller, so durchsticht man vor Gebrauch den Strunk an mehreren Stellen und stellt ihn etwa 24 Stunden ins Wasser. Hatte sich vorher der Kohlkopf welk erwiesen, so wird er nach dieser Behandlung wieder gartenfrisch sein. Daß der Blumenkohl mit Vorteil auch sterilisiert (Rex oder Weck) und beliebig lang aufbewahrt werden kann, ist unseren Hausfrauen wohl bekannt. Hier ein gutes Rezept. Feste, gut geschlossene weiße Köpfe schneide in große Stücke und entferne die Schale. Hierauf tut man die Stücke ½ Stunde in kaltes Salzwasser, damit etwa vorhandene Raupen usw. herauskriechen. Nun lege die Blumen in den Gemüsedämpfer, letzteren in kochendes Wasser und lasse den Blumenkohl etwa 5 bis 8 Minuten, ohne zu kochen, darin stehen. Nach Abkühlung im kalten Wasser fülle man ihn so in breite Gläser, daß die Blumen nach außen liegen, gieße abgekochtes Wasser darüber und sterilisiere 40 Minuten bei 100° C und nach 1 bis 2 Tagen nochmals 20 Minuten bei 100° C.

366. Rohes Fleisch für Kranke. Rohes Fleisch soll besonders leicht verdaulich sein, und in der Krankenküche wird daher das rohe Fleisch nicht selten verordnet. In Betracht kommt das Fleisch vom Rind und vom Hammel. Schweinefleisch ist, abgesehen von seiner Schwerverdaulichkeit, deswegen auszuschließen, weil sehr leicht Trichinen und Finnen dadurch übertragbar werden. Hammelfleisch empfiehlt sich zum Rohgenuß weniger, weil es nicht so appetitlich aussieht, vielmehr eine trübrötliche Farbe hat. Zum Rohgenuß ist das Rindfleisch wegen seines schönen Aussehens und Wohlgeschmackes am meisten geeignet, jedoch soll man nicht die zartesten Stücke wählen, weil diese erst beim Kochen den besten Geschmack aufweisen. Die französischen Ärzte Dr. Hirtz und Beaufume empfehlen zum Rohessen die Muskeln, die an der Innenseite des Schenkels liegen, nicht von Fett durchwachsen sind und leicht geschabt werden können. Die Gefahr der Bandwurmübertragung soll hierbei sehr gering sein und nur vorzugsweise beim Genuß von Kalbfleisch drohen. Das rohe Fleisch darf nicht gehackt, sondern muß geschabt genossen werden, und die Gewinnung von Schabefleisch wird erleichtert, wenn man das Fleisch schief gegen die Muskulatur schneidet. Manche Personen können rohes Fleisch nicht ohne weiteres genießen, man muß daher den Geschmack durch Zusatz von Pfeffer und Salz, allenfalls auch durch Zucker und Alkohol, verbessern. Auch kann man es in kleinen Portionen verabreichen, die in Oblaten eingeschlossen sind. Die Franzosen empfehlen, das Schabefleisch in lauwarmer, nicht zu fetter Bouillon zu nehmen. Zu Beginn jeder Hauptmahlzeit sollen je 100 g genommen werden; besteht Widerwillen dagegen, so nimmt man es in heißer Bouillon, deren Menge nach und nach verringert wird.

367. Nicht kochen, sondern ziehen. Eine wichtige Kochregel: die meisten feinen, guten Gerichte nie kochen, sondern ziehen, simmern lassen, schmoren oder wie sonst die bezeichneten Ausdrücke für das „nahe am Kochen sein" heißen. So nahe wie möglich am Kochen und doch nicht kochen, — darin liegt die Hexerei. Rindfleisch, Suppenhühner, überhaupt alle Fleischspeisen, Haschees, feine Ragouts müssen gut ziehen, dürfen nicht kochen! Das Wasser muß lebhaft kochen, wenn das Fleisch hinein getan wird. Dann nicht mehr! Nur ziehen lassen, — das Fleisch wird dann zart und saftig.

368. Getränke kühlen ohne Eis. Bier oder Wein ohne Eis zu kühlen, legt man nasse Tücher um die Flaschen und setze letztere dann der frischen Luft, am besten der Zugluft aus!

369. Klare Bouillon zu erzielen. Man soll das Fleisch niemals übermäßig stark, sondern nur langsam, aber stetig kochen lassen — sonst wird die Bouillon trübe.

370. Ersatz für Eis. Überall da, wo Eis zum Kühlen von Speisen schwer zu erlangen ist, kann man sich einen Ersatz durch in Wasser aufgelöstes Salzmiaksalz herstellen. Auf ½ l Wasser sind etwa 100 g Salmiaksalz (15 Pf.) aufzulösen. An nicht zu warmen Orten aufbewahrt, gewinnt man nach der Verdunstung des Wassers das Salz wieder.

371. Grünkohl wäscht sich besser, ehe er von den Rippen gestreift wird, weil am Stamm angefaßt, jede Staude einzeln tüchtig gespült werden kann.

372. Hausbrot backen. Jeder Herd, der sich zur Bereitung eines Bratens eignet, ist auch genügend heiß für die häusliche Brotbäckerei. Die Zutatenmenge ist leicht zu verdoppeln und in größeren Formen um die Hälfte der angegebenen Zeit länger zu backen. Zutaten für Fein- oder Graubrot: ½ l Milch oder Wasser, ein gestrichener Eßlöffel voll Salz, 1 kg bestes Roggenmehl, für 5 Pf. Hefe (etwa 35 bis 40 g). Wo nicht allerbestes, leichtes Roggenmehl erhältlich, empfiehlt sich eine Mischung von 1 Pfd. Roggen- und 1 Pfd. Weizenmehl. Roggenmehl zum Vorteig, Weizenmehl zum Auskneten. Die Hefe wird mit etwas Zucker unter Rühren aufgelöst, zu der lauwarmen Flüssigkeit gegeben, dann Salz und ½ kg Mehl dazwischen gemengt. Dann stellt man den Teig zum Aufgehen zugedeckt an einen warmen Ort. Ist er recht gut gegangen, streut man das andere ½ kg Mehl aufs Backbrett, bringt den Teig darauf und knetet mit dem Ballen der Hand alles Mehl hinein und dann noch so lange, bis der Teig schmiegsam ist und nicht mehr klebt. Nun legt man ihn geformt in die mit Fett ausgestrichene Form, läßt ihn nochmals hoch gehen und bäckt ihn 1 bis 1¼ Stunde im heißen Backofen zu schöner Farbe. Bei zu starker Unterhitze Stein oder Plättfuß unterlegen, bei zu starker Oberhitze zeitweise Papier aufdecken. Für Weizenbrot 1 kg Weizenmehl, ½ l Milch, ein gestrichener Eßlöffel Salz, 5 Pf. Hefe (nach Geschmack mit Zucker, Gewürz, Rosinen, Butter verändert und verfeinert, doch auch ohne diese Zutaten sehr gut). Genau behandeln wie das Roggenbrot.

373. Knusperhäuschen. Statt eines gefüllten Tellers auf dem Weihnachtstisch macht Kindern ein Knusperhäuschen ganz besonders viel Freude, und es ist so einfach herzustellen. Wenn man nicht sehr geschickt in Buchbinderarbeiten ist, läßt man sich am besten die Grundform des kleinen Hauses aus weißem Karton sauber anfertigen. Soll es nicht für mehrere Kinder zugleich sein, würden folgende Größenmaße genügen: Höhe 14 cm, Länge 22 cm, Breite 12 cm; das Dach wird schräg aufgesetzt. Die Arbeit wird vielleicht 75 Pf. kosten. Nun kann man das Dach ganz einfach mit Thorner Katharinchen bekleben. Die Bogen müssen das Dach an allen Seiten abschließen; oben am spitzen Winkel schneidet man die Pfefferkuchen glatt, damit sie sich besser aneinander setzen lassen, oder man nimmt irgend welche anderen viereckigen Kakes zum Aufkleben. Auch die in Gold- und Silber-

papier eingewickelten Bonbons oder Schokoladenplätzchen können dazu verwandt werden. Überhaupt lassen sich mit etwas Geschmack und Geschicklichkeit ganz reizende Wirkungen erzielen; je bunter, desto verlockender. Die Fensteröffnungen verklebt man mit roter Gelatine, die Türe muß offen stehen, und aus der offenen Türe schaut die Hexe heraus. Die kleinen Figuren, auch Hänsel und Gretel, sind in jedem Konfitürenladen zu kaufen. Als Klebstoff verwendet man geschlagenes Eiweiß mit Puderzucker gemischt, und man tut gut, täglich nur eine Seite fertig zu kleben und richtig trocknen zu lassen, ehe man eine andere vornimmt. Vor dem Hause machen sich ein paar grüne Bäume und Sträucher sehr nett; den Weg kann man besonders durch Kies (bunten Streuzucker) markieren, etwa auch eine Mauer aus Eiswaffeln als Umfriedigung bauen. Zum Schluß wird das Ganze leicht mit klarem Eiweiß überpinselt und mit weißen Streuzuckerperlchen berieselt, damit es wie beschneit aussieht. In den Schornstein steckt man etwas leicht zerzupfte Watte, damit die Kinderphantasie sich den gutgeschürten Ofen im Innern des Knusperhexenhauses vorstellen kann.

374. Entsalzen der Suppen. Man nimmt Blase oder Pergamentpapier, feuchtet an und formt eine Art Beutel daraus, schüttet die Suppe hinein und hängt den Beutel mit der Suppe in ein Gefäß mit Wasser; nach 1 bis 2 Stunden ist schon eine ganze Portion Salz aus der Speise in das Wasser hinübergewandert. Genügt die Entsalzung noch nicht, dann gießt man das Wasser ab und nimmt neues; das Wasser ist so oft zu wechseln, bis die Speise genügend entsalzen ist. Bezüglich des Verfahrens ist noch zu bemerken, daß die Flüssigkeitsspiegel außen und innen, also Wasser und Suppe, gleich hoch sein sollen, jedenfalls darf der Wasserspiegel nicht höher stehen. Der Vorgang der Entsalzung beruht auf der Wirkung der Osmose, nur das Salz wandert hinaus, aber Nahrungsstoffe, wie z. B. Eiweiß usw. bleiben innerhalb des Beutels. Handelt es sich um nicht flüssige Gerichte, z. B. Gemüse oder Fleisch, dann gibt man soviel Wasser hinzu — evtl. ist die Sauce zu verdünnen —, daß sie ganz von Wasser bedeckt sind, bei Fleisch empfiehlt sich noch, es in Scheiben zu schneiden. Die Sauce resp. das Wasser ist nach beendigter Entsalzung einzukochen, damit die darin gelösten Nahrungsstoffe nicht verloren gehen, sondern wieder verwandt werden können.

375. Hartes Gemüse. Daß Gemüse oft, trotz langen Kochens, nicht weich werden will, hat, wie man namentlich bei Rüben bemerken kann, häufig die Ursache, daß man kochendes Wasser auf dasselbe goß, anstatt umgekehrt das Gemüse in das Wasser zu schütten.

376. Glänzende Cremes zu erzielen. Wenn man gekochten Wein-, Zitronen- oder Apfelsinencreme, zu dem keine Gelatine verwendet wird und der, abgesehen von seinem feinen Geschmack, auch für Schwerkranke zulässig ist, bereitet, so tue man im Augenblick des Abhebens vom Feuer ein walnußgroßes Stück Butter — feinste Teebutter natürlich — in die Masse und rühre solange, bis die Butter zergangen ist. Die Creme wird dadurch sehr glatt, blank und von feinem Geschmack. Ebenso verfahre man bei der Bereitung von Vanilleeis und Vanillecreme.

377. Zum Dunstobstkochen. Beim Einkochen von Früchten und Säften verwende man Holzwolle oder Holzfaser. Sie tut genau dieselben

Dienste beim Kochen im Wasserbade wie Heu, und kann immer wieder getrocknet und neu benutzt werden.

378. Trinkwasserprüfung durch Beifügen einiger Körnchen übermangansaurem Kali, so daß das Wasser rosa gefärbt aussieht; gutes Wasser behält diese Farbe stundenlang, schlechtes Wasser zeigt bald braune Flecken und Niederschläge.

379. Keimen der Kartoffelvorräte. Man kaufe sich eine große, feste Kiste — für größere Hausbestände würden zwei oder mehrere Kisten erforderlich sein — entferne eine der kleinsten Seiten, nagele den eigentlichen Deckel auf die Kiste fest und stelle sie dann aufrecht, so daß die zweite kleine Seite den Boden bildet. Aus einer der Seiten sägt man dicht über dem Boden ein 20 cm hohes und ebenso breites Stück heraus, nagele an die senkrechten Seiten dieses Loches zwei gefalzte Leisten, um ein Stück Brett als Verschluß von oben vor die Öffnung schieben zu können. Von der mit der Öffnung versehenen Seite schräg nach der Rückseite erhält die Kiste noch einen zweiten Boden, so daß die Kartoffeln auf dieser schiefen Ebene nach der Öffnung rollen können. Einige Brettstücke zur Verwendung als Deckel finden sich wohl in jedem Haushalte. Durch die Entnahme der Kartoffeln durch die Öffnung bleiben die in solcher Kiste aufbewahrten Kartoffeln immer in Bewegung; hierdurch wird das Keimen verhindert.

380. Alte Kartoffeln. Man stellt die Kartoffeln mit dem nötigen Wasser, jedoch ohne Salz, auf, gießt, sobald sie zu kochen anfangen, das Wasser ab und soviel frisches, kaltes Wasser darüber, daß sie damit bedeckt sind. Vorher schürt man das Feuer gut, damit die Kartoffeln so schnell wie möglich wieder zum Kochen gelangen, gibt das nötige Salz dazu und läßt sie garkochen. Auf diese Weise behandelte Kartoffeln schmecken selbst noch im Juli vortrefflich. Das Verfahren empfiehlt sich auch für Pellkartoffeln.

381. Hefeteig. Vielen Hausfrauen verursacht das Aufgehen des Hefeteiges Schwierigkeiten. Entweder ist die Herdstelle für die Teigschüssel zu heiß, ein Wasserbad zu umständlich zu regulieren, oder die Stelle neben dem Herde nicht warm genug. In einer sehr großen, kalten Küche ersann ich ein probates Mittel. Auf den Herd stellt man einen eisernen Gartenstuhl (oder leichten runden Schirmständer) und man beobachtet mit Freude, wie die Schüssel gleichmäßig erwärmt und der Teig zum „Gehen" gebracht wird. Ein Verbrennen der Hefe ist ausgeschlossen.

382. Heizregeln. Das Heizen zu erleichtern, ist eine Verwendung von Preßkohlen empfehlenswert, da man hier den Verbrauch genau abpassen und regulieren kann. Für Küche und Waschhaus sind Steinkohlen die beste Heizung, und für die Räucherkammer gute Buchenscheite. Hier vermeide man vor allem Torffeuerung, da sie den Geschmack der Räucherware beeinträchtigt. Zum Anzünden sind jetzt die harzigen Kohlenanzünder wohl am verbreitetsten, doch ist kleingespließtes Holz, wo erhältlich, sehr gut, ebenso Papier in schmale Streifen geschnitten, alte Kartons z. B. und Streichholzschachteln, ferner Kienäpfel und Holzrinde. Zum Erhalten des Feuers, wenn die Züge geschlossen sind, bedecke man es mit Kartoffelschalen; es glimmt dann ruhig weiter, und man hat die Mühe des Neuanzündens nicht.

Man kann mit nichts so verschwenden wie mit Heizmaterial, aber auch ebenso bei einiger Umsicht immer warme Zimmer und heißen Herd bei größter Sparsamkeit haben. Es kommt darauf an, zunächst mit Spähnen, Tannenzapfen, Kohlenanzündern oder dergl. Feuer anzufachen, dann Briketts in zwei bis drei Teile schlagen und auf die Glut legen, drei genügen zunächst, man legt dann nach und läßt nie völlig ausbrennen, sondern schließt den Ofen, so lange die in sich zusammenfallende Masse glüht. Reinhalten der Roste und Tag um Tag Entleerung des Aschenkastens sind notwendig. Abends öffnet man den Ofen, legt ein Brikett oder ein paar Kohlen leicht auf die noch vorhandene Glut, läßt anbrennen und deckt dann lose Kartoffelschalen darüber. Am andern Morgen hat man dann noch Feuer und braucht bloß Preß- oder Steinkohlen aufzulegen. Dies Verfahren ist billig und praktisch.

383. Das Schimmeln der Würste. Es empfiehlt sich, die Wände des Aufbewahrungsraumes von Zeit zu Zeit, am besten jedesmal im Frühjahr, frisch zu kälken. Läßt sich das aus irgend einem Grunde nicht ausführen, so entfernt man alle Eßwaren, stellt auf den Boden der Speisekammer eine irdene Schüssel mit 1 kg Kochsalz, gießt ½ l konzentrierte englische Schwefelsäure darüber, schließt Tür und Fenster und läßt die sich entwickelnden Dämpfe ihr Vernichtungswerk gegen die Schimmelpilze, dem gleichzeitig alles etwa vorhandene Ungeziefer zum Opfer fällt, ausüben. Durch neu eingebrachte Speisevorräte, namentlich nicht ganz einwandfreies Gemüse, können aber immer wieder von neuem Schimmelpilze eingeschleppt werden. In diesem Falle reibt man die Würste und Schinken mit einem Tuch ab, das mit einer ziemlich starken Salzlösung angefeuchtet ist, und bestreicht sie dann dünn mit einem Salzbrei, den man aus gewöhnlichem Kochsalz und Wasser hergestellt hat, indem man in einen Teller das Salz mit nur soviel Wasser übergießt, daß das Salz sich nicht völlig auflösen kann, sondern in Verbindung mit dem Wasser nur eine breiige Lösung bildet. Nach einigen Tagen werden sich die so bestrichenen Würste und Schinken mit ganz feinen Salzkristallen überziehen, die jede neue Schimmelbildung hintanhalten. Es ist nicht zu befürchten, daß der Salzgeschmack etwa durch die Haut sich der Wurst mitteilt. Soll die Wurst dann verwendet werden, läßt sich der feine Kristallüberzug mit einem trocknen oder feuchten Tuche leicht wieder entfernen.

384. Der Rest im Bierfaß. Am besten ist es, wenn man den Rest unter Kohlensäuredruck aufbewahren kann, was der Vorzug der Siphons ist. Bei einem Fäßchen aber bleibt schon nichts anderes übrig, als den Rest in Flaschen zu füllen. Dieses Abfüllen muß aber sofort geschehen, „wenn sich der Schwarm verlaufen hat", und nicht etwa erst am nächsten Tage. Man sorge daher beizeiten dafür, daß genug sauber ausgespülte Flaschen bereit stehen, die dann, sobald sie gefüllt sind, sofort gut zu verschließen sind. Handelt es sich nur um einen geringfügigen Rest, so tut man gut daran, diesen nicht für Trinkzwecke zurückzustellen, sondern ihn zu Warmbier oder Biersuppe zu verkochen; bei einem größeren Quantum dagegen lohnt es sich, es seiner eigentlichen Bestimmung zuzuführen. Falsch ist es aber, solches Bier bereits am nächsten Tage zu trinken — es hat dann einen schalen Geschmack. Man muß es vielmehr erst fünf bis sechs Tage in einem kühlen, dunklen Raume stehend aufbewahren. Das Bier hat inzwischen Gelegenheit, sich zu beruhigen.

und schon der Schaum, der sich nach dieser Zeit beim Eingießen in die Gläser bildet, deutet darauf hin, daß der Stoff trinkbar ist.

385. Weinabfüllen. Ob der Wein lange genug im Faß gelagert hat, muß der Verkäufer mitteilen. Ist es der Fall, so ist das Verfahren des Abziehens folgendes: Das Faß wird auf einem Schemel, Bock oder dergl. so hoch gelagert, daß bequem mit Flaschen unter dem Hahne hantiert werden kann. Das Spundloch muß oben in der Mitte, das Zapfloch vorn sich befinden. Rechts und links werden Holzklötze unter das Faß geschoben, um seine Lage zu sichern. Mit Hilfe eines Spundziehers wird der Spund gelüftet oder, wenn man nicht im Besitze eines solchen Instrumentes ist, so wird rechts und links vom Spund solange mit Hilfe eines Hammers auf das Faß geschlagen, bis der Spund locker wird. Dann wird der Hahn, nachdem er sorgfältig in kaltem Wasser gereinigt ist, durch einen kräftigen Schlag mit dem Beil in das Zapfloch getrieben, daß er ganz fest sitzt. Nach diesen Vorbereitungen setzt man den Spund mit einem leichten Schlag wieder ein und läßt das Faß einige Tage liegen, damit sich der aufgestörte Wein wieder völlig beruhigen kann. Ist dann der Tag des Abziehens gekommen, so sorge man dafür, daß eine genügende Anzahl auf das sorgfältigste gereinigter, mit kaltem Wasser ausgespülter und völlig ausgetropfter Flaschen vorhanden ist. Nicht ganz saubere Flaschen haben meist ein Verderben des Weines zur Folge. Man tut daher gut, nicht bereits gebrauchte Korke, jedenfalls unter keinen Umständen solche, die vom Pfropfenzieher völlig durchbohrt worden sind. Sparsamkeit bei Beschaffung der Korke hat schon mancher bitter zu bereuen gehabt. Am besten ist es, gute Weinkorke zu kaufen, wenn diese auch nicht gerade billig sind. Die Korke werden mit einem Hammer weichgeschlagen (oder, wo eine Korkpresse vorhanden, in dieser weichgepreßt) und in kaltem Wasser sauber gewaschen. Die leeren Flaschen stellt man links vom Faß bequem handgerecht auf; direkt unter dem Zapfloch steht ein brennendes Licht, um jederzeit kontrollieren zu können, indem man durch die Flasche nach der Flamme sieht, wie weit die Flasche voll gelaufen ist. So sind alle Vorbereitungen getroffen, und das Abziehen kann beginnen. Am besten wird es von zwei Personen ausgeführt, von einer, die die Flaschen füllt, und von einer anderen, die die gefüllten Flaschen verkorkt. Das Füllen geschieht ohne Zuhilfenahme eines Trichters direkt vom Faß. Man lasse den Wein aus dem nur mäßig geöffneten Hahn ununterbrochen fließen, ohne also den Hahn jedesmal wieder zu schließen. Bei einiger Übung kann man das tun, ohne einen Tropfen zu vergeuden. Die Flaschen sind so weit zu füllen, daß etwa 4 cm freier Raum bis zum Flaschenrand bleiben. Die gefüllten Flaschen werden nach rechts abgegeben, wo sie von der zweiten Person sofort verkorkt werden.

Vor dem Einführen der Korken in die Hälse der Flaschen sind sie in Wein einzuweichen, dann werden sie, indem man die Flasche in der linken Hand freihält, also ohne daß sie feststeht und den Boden berührt, hineingetrieben, falls keine Stöpselmaschine vorhanden ist. Sind soviel Flaschen gefüllt, daß kein Wein mehr aus dem Hahne fließt, so wird das Faß behutsam emporgehoben und durch einen Holzkeil gestützt und weiter abgezogen, bis der ausfließende Wein trübe aussieht. Was nun noch herauskommt, wird be-

nders abgefüllt und ein paar Tage in stehenden Flaschen aufbewahrt, orauf das Klare vorsichtig vom Bodensatz abgegossen wird. Dies kann erkorkt werden und zu Kochzwecken brauchbar, bald konsumiert werden. ie verkorkten guten Flaschen werden mit Lack oder Kapseln gut verschlossen id lagernd aufbewahrt. Lackverschluß ist dem Kapselverschluß vorzuziehen.

386. Behandlung der Fässer nach dem Abziehen des Weines. achdem man den Wein auf Flaschen gefüllt hat, wird das Faß mehrmals it Wasser ausgespült, alle Flüssigkeit muß gut ablaufen, dann erst ird das Faß in bekannter Art geschwefelt und zugeschlagen. So ehandelt kann es wieder zur Aufnahme von Wein oder zu beliebig anderen wecken benutzt werden. Hat man die sofortige Reinigung unterlassen, ann bilden sich bald Schimmelpilze im Innern des Fasses, durch die das olz einen unangenehmen Geruch annimmt. Um ein derartig vernachlässigtes efäß wieder zur Aufnahme von Wein oder anderer Genußmitteln brauchbar machen, fülle man es, nachdem man es mit Sand und Wasser ausgeschwenkt at, mit heißem Wasser, in welchem auf den Eimer $\frac{1}{2}$ kg gewöhnliche Soda elöst wurde. Mit dieser Flüssigkeit bleibt das Faß spundvoll 8 bis 14 Tage eben. Nachher wird es noch zwei bis dreimal mit klarem Wasser angefüllt nd kann dann, nachdem es noch geschwefelt wurde, wieder zum Behälter ir Wein u. dergl. gebraucht werden.

387. Sterilisieren des Brotes durch backen. Der rohe Brotteig nthält, wie mehrere Gelehrte durch ihre Forschungen festgestellt haben, ormalerweise brotbildende Mikroben in beträchtlicher Menge. In zahlreichen äckereien wird der Teig immer noch mit der Hand geknetet, das zur Bereitung erwendete Wasser ist in vielen Fällen nicht filtriert, und auch die Ausdünstungen des Teigkneters tragen das ihrige dazu bei, daß der Teig außer den illionen von Hefepilzen noch zahllose andere weniger erwünschte Mikroben nthält. Unter diesen Umständen ist es natürlich sehr wichtig für die Gesundheit der Menschheit, zu wissen, daß die lange Einwirkung der Backofenhitze nstande ist, die allzureiche Flora des Brotteiges zu vernichten. Dr. Auché ormte den Brotteig zu Broten verschiedener Form und Dicke und pritzte in die Mitte eines jeden ein ccm verschiedener Bakterienkulturen in; dann ließ er die so infizierten Brote sofort in den Backofen chieben. Als die Brote gar waren, schnitt er aus ihnen Krumenteile aus, ie mit den Kulturen in Berührung gekommen sein mußten. Durch alle r der bakteriologischen Technik gebräuchlichen Methoden wurde einwandfrei stgestellt, daß weder die Tuberkulose-, noch der Typhusbazillus, noch auch ndere minder gefährliche Mikroben der Temperatur des Backofens zu widerehen vermochten. Auch in Broten, welche Dr. Auché in verschiedenen äckereien kaufen ließ, fand sich, wie zu erwarten stand, keinerlei Bakterie. s steht demnach fest, daß das Brot, sei es zubereitet, auf welche Art es wolle, ets ein vollkommen mikrobenfreies Nahrungsmittel ist.

388. Einmachegläser vor dem Springen zu schützen. Man taucht in Tuch in heißes Wasser, ringt es leicht aus, legt es vierfach zusammengelegt uf den Tisch, stellt das Einmachglas darauf, schlägt das Tuch unten herum nd kann nun heiße Früchte hinein gießen, ohne befürchten zu müssen, daß as Glas springt.

389. Ebereschenfrüchte. Schon die gemeine Eberesche (Sorbus aucuparia), die so überaus häufig an Straßen angepflanzt wird, trägt Früchte, die zur Musbereitung taugen. Ähnlich wie Fliedermus wird dieses auf Brot zu streichende Mus hergestellt. Es dürfen natürlich zu ihm nur reife Beeren verwendet werden. Mürbe und genießbar werden die Früchte am Baum, wenn der Frost sie erreicht hat. Mancherorts werden die „Drosselbeeren" auch getrocknet, gemahlen und als ein — sehr gepriesenes — Kaffeesurrogat benutzt. Daß man auch Essig und den zu besonders feinen Likören verwendeten „Vogelbeerbranntwein" aus ihnen herstellt, sei nebenbei bemerkt. Außer der gemeinen Eberesche wird jetzt recht vielfach an Landstraßen und auch in Gärten eine „süße" Eberesche angepflanzt. Sie kann nur durch Veredlung erzielt werden und ist durch Samen nicht fortzupflanzen. Die Früchte dieser „süßen" Eberesche sind zur Verwertung in der Küche noch weit mehr geeignet als die der gemeinen. Sie werden hauptsächlich wie Preiselbeeren als Kompott eingesetzt, doch auch zu Mus- und Geleebereitung benutzt.

390. Der Sperberbaum und seine Früchte. Ein hochgeschätzter Verwandter der Eberesche ist auch der „Speierling" oder „Sperberbaum", auch „zahme Eberesche" genannt (Sorbus domestica). Den Speierling finden wir im Norden unseres Vaterlandes selten, viel häufiger im Süden. In manchen Gegenden erreicht er die Dimensionen eines Eichbaumes. Seine Früchte, die etwas mehr als haselnußgroßen „Spierbirnen" oder „Spieräpfel" dienen zur Bereitung des „Speierlingweines". Dieser spielt als Zusatz zum Apfelwein die größte Rolle, denn er macht den letzteren schmackhafter, klarer, haltbarer und bekömmlicher. Der mit Speierlingswein versetzte Apfelwein erzielt doppelt so hohe Preise als gewöhnlicher. Die auf der Sonnenseite roten, im übrigen gelben Früchte, die von den Apfelwein-Faorikanten sehr gesucht werden, kann man aber auch einsetzen. Dann muß man sie jedoch nicht auf dem Baume, sondern auf dem Lager reifen lassen, denn auf dem ersteren vertrocknen sie zu leicht. Wenn man sie roh genießen will, wartet man dagegen, bis sie auf dem Baume weich geworden sind. Ansehnlicher noch als der Speierling ist ein anderes Mitglied dieser interessanten Familie, der Elzbeerbaum (Sorbus torminalis Crantz). Dieser schöne Baum, der bis zu 20 m hoch werden kann, und dessen Blätter an Ahornblätter erinnern, ist besonders häufig in Thüringen anzutreffen und befindet sich in sehr starken Exemplaren im Belvederepark in Weimar. Auch seine Früchte werden im Herbst, wenn sie teigig geworden sind, gern als Obst verzehrt. In Zucker werden sie ebenfalls eingemacht und schmecken dann wie Mispeln.

391. Trocknen der Würzkräuter. Will man Gemüse, Suppenkräuter, Petersilie usw. trocknen, daß sie Geschmack, Geruch und Farbe behalten, so darf weder direkte Sonnenwärme noch künstliche Wärme angewendet werden. Am besten trocknet man über Kalk, in einer Kiste, die ziemlich luftdicht verschlossen werden kann. Auf den Boden der Kiste legt man faustgroße Stücke frisch gebrannten Kalkes, bringt in halber Höhe der Kiste ein Lattengestell an, über das man Gaze legt, und auf diese Gaze werden die zerschnittenen Pflanzen gebracht. In wenigen Tagen nimmt der Kalk alle Feuchtigkeit auf, die Pflanzen trocknen vollständig und behalten die charakteristischen Eigenschaften der frischen Pflanze.

392. Welke Radieschen. Häufig sind die zarten Radieschen schon welk, wenn sie zum Verkauf angeboten werden, namentlich im Winter, wenn sie in den Treibhäusern so schnell getrieben werden. Will man sie auf den Tisch bringen, so muß man sie vorher in Wasser legen, dem man etwas Natron beigegeben hat. Danach erholen sie sich völlig wieder und verlieren ganz das Welke.

393. Zwiebeln frisch zu erhalten. Um Zwiebeln für das ganze Jahr aufbewahren zu können, muß man ihr Auswachsen verhindern. Zu diesem Zwecke suche man sich im Frühjahr die guten, festen Zwiebeln aus und hänge sie in kleinen Beuteln oder Netzchen einige Tage und Nächte in die Räucherkammer. Der Rauch schadet dem Geschmack nicht, erhält jedoch die Zwiebeln viele Monate hindurch fest. Steht der Hausfrau kein Räucherraum zur Verfügung, so wende man sich an den Schlächter, welcher seiner guten Kundin gewiß jederzeit solche kleine Aufmerksamkeiten gern erweist.

394. Zähbleiben des Fleisches. Das kalkhaltige Wasser ist in den meisten Fällen weniger am „Nichtsaftigsein" eines kleinen Stückes Kochfleisches schuld, als die Art und Weise des Kochens; doch ist es nie überflüssig, in diesen Fällen erbsgroß Kochsoda zuzufügen. Daß ein kleines Stück Kochfleisch saftig wird, ist nur und sicher zu erreichen, sofern dies in sprudelndem Wasser zum Feuer kommt und langsam aber ununterbrochen weiter brodelt. Dagegen wird bei dieser Kochweise die Fleischbrühe etwas matt. Am ehesten ist gleichmäßiges Kochen zu erlangen in der schon oft besprochenen praktischen Grude, und deshalb schmeckt bekanntermaßen Fleisch, Suppe, Braten, die in der Grude bereitet wurden, so vorzüglich! Letztere bürgert sich, namentlich in kleinen Familien, immer mehr ein und ist selbst neben der Herdspeisung ein sehr billiger Brand. Wöchentlich genügt durchschnittlich ½ l zu 50 Pf. Die Grudekoks ist ein krümeliger Abfall aus Paraffin-Fabriken, geruch-, rauch- und flammenlos, gibt seine Glut Tag und Nacht ab — in kleinen Familien hinreichend, die ganze Mahlzeit darin herzustellen — in kinderreichen Familien des immerwährenden heißen Wassers wegen fast unentbehrlich. Wer nur einmal die Vorzüge dieses einfachen, schätzenswerten Kochapparates kennen gelernt hat, bleibt ihm immer treu.

395. Deutsche Beefsteaks oder Klopse sollen durch einen kleinen Wasserzusatz bedeutend lockerer werden. Mancher Hausfrau ist dieser Versuch nicht gelungen. Die Beefsteaks wurden nach diesem Rezept noch fester als gewöhnlich. Der Wasserzusatz zu dem gehackten Fleisch hat nur dann einen Zweck, wenn er unmittelbar vor dem Braten beigegeben wird. Die Beefsteaks dürfen also nicht, wie das in der Regel geschieht, schon eine Zeitlang vor dem Braten hergerichtet werden. Am besten ist es, man zerkleinert das Fleisch selbst auf einer Fleischhackmaschine, gibt ihm die nötige Würze, einen kleinen Wasserzusatz (auf ½ kg etwa 5 Eßlöffel voll) und brät es dann sofort in heißer Butter oder heißem Fett nach Belieben unter Beifügung einer durchschnittenen Zwiebel. Die so hergerichteten deutschen Beefsteaks sind tadellos und außerordentlich locker.

396. Obstversand. Zum Versand nehme man tadellose Früchte. Beim Kernobst werden die einzelnen Früchte in Löschpapier gewickelt und schichtenweise mit ganz trockenem Moos oder kurzem Heu in eine Kiste oder

Tonne gepackt, und zwar so, daß die Früchte sich weder berühren, noch sich beim Schütteln während der Reise lockern können. Unten in die Kiste oder Tonne kommt erst eine Lage Moos oder Heu, dann eine Schicht Äpfel oder Birnen, welche man aber, ehe man sie hineinlegt, einzeln mit etwas Moos oder Heu umwickelt, und darauf dicht aneinander legt. Dann kommt eine Lage Moos oder Heu und hierauf wieder eine Schicht des Kernobstes, wie angegeben usw., bis zuletzt eine starke Schicht des Verpackungsmaterials den Schluß bildet. Herbst- und Winterobst muß aber vor dem Versand erst eine Zeitlang auf Haufen lagernd schwitzen, um einen Teil seiner Feuchtigkeit zu verlieren, bevor es verpackt wird. Obst, welches wochenlang unterwegs ist, wird am zweckmäßigsten in Papierschnitzel, wie sie der Konditor beim Versand der Torten gebraucht, verpackt, anstatt in Heu und Moos. Äpfel werden am besten einzeln in Seidenpapier gewickelt und in extra dazu angefertigten Einsatzkistchen, wie die bekannten Eierkartons, verschickt.

397. Beerenobstversand. Die Beeren werden bei trockenem Wetter vorsichtig gepflückt und dann in locker geflochtene Weidenkörbe gelegt, deren Wand mit belaubten Buchen- oder ähnlichen Zweigen bedeckt und deren Boden dick mit Blättern belegt ist. Die Früchte setzt man in einen stumpf-kegelförmigen Haufen auf und füllt die Zwischenräume mit demselben Laube aus; der Korb wird mit grober Leinwand übernäht oder besser mit einem Deckel von gleichem Geflecht verschlossen. Erdbeeren, Himbeeren u. a. werden ebenfalls, wie oben angegeben, in ganz flache Körbe gepackt. Will man sie besonders gut erhalten, so sucht man die besten und größten Früchte aus, wickelt sie einzeln in Seidenpapier und schichtet sie in nicht zu große Schachteln mit Zwischenräumen von Seidenpapier oder Watte. Sie müssen mit den Stielen und zwar des Morgens, nachdem der Tau abgetrocknet ist, gepflückt werden und dürfen nicht zu reif sein.

398. Steinobstversand. Beim Versenden von Pflaumen, Zwetschgen usw. belegt man den Boden des Gefäßes mit Wein- oder Kirschlaub. Darauf folgt eine Lage Früchte, welche in schiefer Richtung, die Stiele nach oben, dicht neben einander gelegt werden. Die Schichten werden mit einer doppelten Lage des oben genannten Laubes überdeckt und so fortgefahren. Jedoch dürfen nicht mehr als höchstens fünf Schichten übereinander liegen. Pfirsiche und Aprikosen wickelt man in doppeltes Seidenpapier und packt sie in ganz flache Kisten, indem man die Zwischenräume gut mit Papierschnitzeln und Watte ausfüllt. — Ebenso verfährt man beim Versand von Tafeltrauben. Sind größere Mengen davon zu verpacken, so füllt man, wie angegeben, eine Zahl von Pappschachteln, und zwar in der Weise, daß sie vollständig ausgefüllt werden, und stellt diese dann in eine Kiste, so daß die Schachteln sich nicht bewegen können.

399. Pasteurisieren und Sterilisieren sind aufgebaut auf die Erfahrung, daß die Kleinlebewesen — sowohl die gewöhnlichen Fäulniserreger, wie auch die Krankheitserreger — durch Hitze abgetötet werden. Diese sind jedoch verschieden widerstandsfähig. In der sogenannten „Vegetationsform", in der sie für gewöhnlich leben und ihre gefürchteten Wirkungen ausüben, sterben sie bei etwa 70° C. in kürzerer oder längerer Zeit ab. Aber viele Arten bilden außer der Vegetationsform noch sogenannte „Dauerformen".

Dabei zieht sich der winzige Zelleib der Kleinlebewesen in sich zusammen und bildet eine sehr dichte Hülle von Pilzcellulose. Dieser noch winzigere Körper, die „Spore", ruht, schläft gewissermaßen, er ist aber leider sehr widerstandsfähig, so daß er oft längeres Kochen — von der Dauer einer Stunde — verträgt und bei der nächsten günstigen Gelegenheit wieder zu einer Vegetationsform auskeimt. Erfreulicherweise bilden die meisten und die für uns gewöhnlich in Betracht kommenden Krankheitskeime keine Sporen, von den Fäulniserregern tun es allerdings sehr viele. Das „Pasteurisieren", das in einer Erhitzung auf 70 bis 80° C. — gewöhnlich 75° C. — für eine halbe Stunde beruht, gibt also Gewähr dafür, daß in der so behandelten Speise die Vegetationsformen und damit die gewöhnlichen Krankheitskeime (Cholera-, Typhus-, Diphtherie-, Tuberkelbazillen u. a.) abgetötet sind. Es wird viel bei der Milch angewandt, weil diese dabei keinen Kochgeschmack bekommt. Kühlt nun die pasteurisierte Milch oder sonstige Speise ab, so keimen allmählich die stets darin enthaltenen und nicht mit abgetöteten Sporen aus und können die Speisen verderben oder unter Umständen mit ihren Stoffwechselerzeugnissen unbekömmlich machen. Da anhaltendes Kochen — etwa von der Dauer von 2 bis 3 Stunden — die meisten Speisen unerwünscht verändert und dabei teurer ist, so wendet man die „fraktionierte" (unterbrochene) Sterilisation an, indem man die Speise an drei aufeinanderfolgenden Tagen kurze Zeit auf 75° oder zur Sicherheit auf 90 bis 100° C. erhitzt, etwa je eine halbe Stunde oder weniger. Die Höhe und Dauer der Erhitzung richtet sich ganz nach der Masse und Beschaffenheit der Speise, sie muß erprobt oder berechnet werden. Dann werden am ersten Tage die ursprünglichen Vegetationsformen und am zweiten, dritten und etwa vierten Tage die aus den übrig gebliebenen Sporen auskeimenden Vegetationsformen vernichtet und die Speise bleibt steril, wenn nicht neue Kleinlebewesen hinzugelangen. Deshalb muß das Gefäß vom ersten Erhitzen gut verschlossen bleiben.

400. Bratregeln. Alle panierten Sachen müssen gleich in heißem Fett gebraten werden, da sonst die Panade aufweicht und abfällt.

Alle unpanierten Sachen müssen in Butter gebraten werden, während man die panierten zweckmäßig erst in Fett anbraten läßt, dieses abgießt und in Butter fertig brät.

401. Versalzene junge Gemüse. Wenn man zarte, junge Gemüse wie Erbschen, junge grüne Bohnen, Karotten usw. versalzen hat, löse man für 500 g Gemüse 1 Eßlöffel (35 g) Zucker in heißem Wasser auf, und gieße es rasch über das von dem Salzwasser abgeschüttete Gemüse, lege 35 g Butter darauf und lasse es offen eindunsten. Dann mache man es fertig wie immer. Der starke Salzgeschmack wird verschwunden sein. — Merkt man erst kurz vor dem Anrichten, daß das Gemüse versalzen ist, so schütte man es in einen reinen trockenen Topf, spanne ein Tuch darüber, befeuchte es mit reinem Wasser und streue Salz darüber. Der Salzgeschmack des Gemüses soll sich dann völlig verziehen.

402. Feine Küchenkräuter. a) Estragon. Der Estragon und andere feine Kräuter sind in der feinen Küche heute nicht gut entbehrlich. Der Estragon ist besonders beliebt, da er zur Essigbereitung ebenso wie als Würze zu feinen Ragouts, Saucen und Pilzgerichten benutzt wird. Im Juni haben die Blätt-

chen das stärkste Aroma. (Der Estragon nimmt eigentlich mit jedem Boden vorlieb.) Man verwendet ihn zur Essigbereitung, indem man die abgeschnittenen Stengel sehr trocken in eine reine Flasche schüttet und Essig darauf gießt. Die Flasche wird dann verkorkt und man läßt sie sechs Wochen möglichst sonnig stehen, dann wird der Essig abgeseiht und in reine Flaschen gefüllt. Die getrockneten Blättchen kann man pulverisieren und als Würze zu Speisen benutzen. Frisch zu Kopfsalat schmeckt der Estragon ausgezeichnet.

b) Boretsch oder Gurkenkraut (franz. bourrache, engl. burrage). Zu den feinen Kräutern zählt auch das Gurkenkraut. Die rauhen, fleischigen Blätter und die hübschen, blauen Blüten werden als Beigabe zum Salat verwendet. In England nimmt man sie auch zur Einlage in Bowlen und Punsch. Blaugesottene Fische werden ebenfalls mit dem Kraut gewürzt, aus dem sogar Gemüse bereitet wird. Ein Salat von Gurkenscheibchen und Boretsch schmeckt außerordentlich gut.

c) Portulak (franz. pourpier, engl. purslain oder purslane). Ein besonders als feine Suppenwürze sehr schmackhaftes Kraut ist der Portulak. Man benutzt seine fettig schimmernden, fleischigen Blätter als erfrischende Beigabe zu Kopfsalat, gibt ihn auch wohl vermischt mit Rapünzchen als selbstständigen Salat und bereitet ihn, besonders in Holland und Frankreich, auch als Gemüse. Getrocknet wird er als Gewürz an Frikasseeklöße und Fischsaucen gemischt. Als Heilmittel wird er gegen Zahnfleischentzündung gebraucht.

d) Pimpinell- oder Bibernellkraut (franz. pimprenelle, engl. pimpernel) wächst auch wild an sonnigen Hügeln und Abhängen und findet in der Küche nur als Salatkraut und als Suppenwürze Verwendung. Es hat fein gefiederte Blätter und riecht sehr angenehm.

403. Karpfen. Karpfen darf weder grünen Schleim noch sumpfigen Geruch haben. Bei frisch gefangenen Teichkarpfen kann man den moderigen Geschmack entfernen, wenn man den Fisch, sobald er aus dem Wasser kommt, ein Glas starken Essig verschlucken läßt. Es tritt dann auf der Oberfläche eine schweißartige Feuchtigkeit ein, die man mit einem Messer abkratzt. Das Fleisch ist dann so gut wie das des Flußkarpfen. Auch kann man im reinen Wasser etwas Kochsalz auflösen und den Fisch kurz vor dem Sieden hineinlegen. Man rührt das Wasser um und erneut es so oft, bis es nicht mehr schleimig wird. Die Galle des Karpfen gilt den Malern als Saftgrün.

404. Kleine praktische Winke für die Küche. Alle rohen Knochen kann man zweimal auskochen, das erste Mal zu klarer Fleischbrühe, das zweite Mal zu braunen Suppen. — Alle Fleischstücke sind erst zu waschen, bevor man sie zu kleineren Stücken zerteilt — sonst geht zu viel Fleischsaft verloren. Jeder Braten soll in heißes Wasser gelegt werden, damit sich die Poren schnell schließen. — Alle Fleischstücke, welche man spickt, kann man auch mit Speck anbraten. Sauerbraten soll vor dem Marinieren bratfertig gemacht, d. h. gespickt sein. — Gekochtes, kleingeschnittenes Fleisch zu Ragouts oder Frikassees und dergleichen, das man über Nacht ohne Sauce stehen lassen muß, hat man bis zum Gebrauch in gesäuertes Wasser zu legen, damit es frisch bleibt. — Man halte sich beständig eine gekochte kalte Pökelbrühe, um alle kleineren und größeren Fleischreste, die sich zur Mittagsmahlzeit nicht

mehr eignen, darin zu sammeln, bis genug zur Herstellung einer Sülze vorhanden sind. — Zur Füllung weißen Geflügels (Puten, Hähnen, Poularden usw.) nehme man niemals Rindfleisch, sondern nur weißes Fleisch. — Beim Geflügel erkennt man das Alter am untrüglichsten am Brustbein; läßt sich dieses am unteren Ende biegen, so ist das Tier jung, andernfalls schon alt. — Alle Hülsenfrüchte soll man waschen, über Nacht wässern und mit kaltem Wasser aufs Feuer bringen. — Makkaroni, wie alle Nudeln, werden in kochendes Wasser geworfen. — Reisgrieß kocht noch einmal so lange wie Grieß. — Kartoffelsago vermehrt sich beim Kochen um das Drei- bis Vierfache. — Angebrochene Konserven in Büchsen kann man wochenlang frisch erhalten, wenn man täglich frisches Wasser darauf füllt.

405. Resteverwendung. Aus Resten von Milchreis bereitet man unter Zusatz von Eigelb und Mehl Reiswürstchen. Sie werden tüchtig paniert und in steigender Butter gebraten. Mit Zucker und Zimmet bestreut, bilden sie ein angenehmes und wohlfeiles Schlußgericht für den Familientisch. — Aus Bouillonreis, dem man auch Ei, Salz, Pfeffer und Currypulver zusetzt, bereitet man kleine Rollen und bratet sie wie die Reiswürstchen. Sie werden warm oder kalt mit Remoulade gereicht. — Reste von Griesflammeri schneidet man in Scheiben, paniert sie und bäckt sie in steigender Butter; auch dicke Grütze kann derartig verwendet und wie die Flammeribeignets zu grünem Salat gegeben werden. — Von übrig gebliebenem Kuchen aller Art kann man Kabinettspudding bereiten und Weinschaum dazu reichen. — Aus Suppenfleischresten macht man nicht nur Frikandellen und Bouletten, sondern zur Abwechslung auch Fleischsalat, Fleischpudding und Zwiebelfleisch à la Hongroise.

406. Verwendung alten Geflügels. Um altes Geflügel, Tauben oder Hühner schnell weich zu bekommen, gibt es ein altes ländliches Mittel. Man läßt sie nach dem Schlachten 24 Stunden in der Erde vergraben liegen und gießt beim Kochen einen Schuß Branntwein an die Brühe.

Schmackhaftes Gericht von alten Tauben. Man lasse die Tauben einige Stunden in heißen Rotwein liegen, fülle sie mit Herz, Leber, etwas gestoßenem Wacholder, einem Sträußchen Petersilie und einem Stück Butter und umwickle sie mit Speckscheiben. Dann läßt man die Tauben in brauner Butter anbraten, streut etwas gut gesiebte Semmel darüber und übergießt sie nach einiger Zeit mit der Brühe und läßt das Gericht dann, mit dem Deckel verschlossen, gar dünsten.

407. Lake für Rinderzungen. Für eine schöne große frische Rinderzunge, die vom Schlund, Schleim und Haut befreit wurde, braucht man 150 g Salz in 1 l kochendem Wasser aufgelöst, 20 g Zucker und 15 g frischen Salpeter. Die Lake ist abgekühlt über die Zunge zu gießen und diese nach jedem Anschnitt immer wieder hineinzulegen.

408. Wildes Wassergeflügel. hat oft einen widerlich tranigen Geschmack. Man beseitigt ihn, indem man eine Pfanne mit reinem Heu auslegt und darauf das vorbereitete Geflügel (Enten, Bläßen, Gänse, Möven, Reiherbrüste usw.) legt, in reichlichem Wasser 10—12 Minuten kochen läßt. Gut abtrocknen und weiter wie immer behandeln.

409. Zibeben oder Rosinen selbst herzustellen. Sehr reife Weintrauben taucht man, wenn sie frisch abgeschnitten sind, in siedendes Wasser und trocknet sie bei einer Temperatur von 40° C. Man kann alle bessern Traubensorten dazu benutzen. Die Beeren werden, wenn sie zur Hälfte ihrer Größe eingeschrumpft sind, mit einem Holzkamm von den Stielen getrennt und ziemlich fest in Körbchen oder Strohkistchen eingeschichtet.

410. Sparsames Schälen der Äpfel. Wenn das Obst teuer ist, möchte man doch beim Schälen so wenig wie möglich verlieren. Um dies zu erlangen, tauche man die Äpfel vor dem Schälen ein paar Sekunden in siedendes Wasser, worauf man die Äpfel dünn abziehen kann.

411. Unansehnliche Birnenschnitzel. Unansehnlich gewordene Birnenschnitzel und Prünellen werden roh sich nicht mehr verjüngen können, aber man läßt sie in Wasser gehörig ausquellen, gekocht bekommen sie die frühere Form wieder.

412. Gedörrte Kirschen. Große, reife Süß- oder Sauerkirschen stielt man ab, schüttet sie auf große Bogen Packpapier oder noch besser auf Bastsiebe, Backhorden und dergleichen, doch so, daß sie einzeln nebeneinander liegen, und trocknet sie entweder in der Sonnenhitze oder in einem ausgekühlten Back- oder Bratofen, wobei man sie hin und wieder umdreht, ganz allmählich, denn wenn man sie in einen zu warmen Ofen legte, würde der Saft auslaufen und die Früchte würden zusammenschrumpfen und verbrennen. Sobald sie gehörig abgewelkt und trocken sind, füllt man sie in kleine leinene Beutel und hängt sie an einem trockenen Orte auf.

413. Ananas schälen. Die Ananas nimmt von allen Früchten am leichtesten den Geschmack nach Eisen an, was bei Bowlen und Speisen leicht empfunden wird. Aus diesem Grunde vermeide man möglichst ein Stahlmesser und schäle und zerkleinere diese Frucht mit einem Obstmesser.

414. Rüben, die sich schlecht putzen lassen. Durch längeres Aufbewahren welk und schrumpfelig gewordene Rübchen bedeckt man 24 Stunden mit nassem Sande. Sie erhalten dadurch ihre glatte Oberfläche wieder.

415. Dauerobst aufzubewahren. Um das Obst bis zum Frühjahr frisch zu erhalten und vor Fäulnis zu bewahren, bringe man es in einem möglichst trockenen Raum unter, dessen Temperatur etwa 12° C über Null beträgt. Eine große Hauptsache ist, daß die Temperatur sich stets gleich bleibt. Das Lüften des Raumes bei klarem Wetter schadet nichts, doch sollte man nie Zugluft durch einen solchen Raum gehen lassen, weil hierbei Äpfel und Birnen leicht einschrumpfen und das Fleisch pelzig wird. Bei feinem Tafelobst empfiehlt es sich, jeden Apfel in weiches Papier zu wickeln und derartig auf Gestelle zu ordnen, daß ein Apfel den anderen nicht berührt; ein Aufeinanderliegen der empfindlicheren Sorten ist streng zu vermeiden, auch ist der ganze Raum besser dunkel zu halten. Vielfach ist es Sitte, die feinen Äpfel mit einem dünnen Flanelltuch abzuwischen, ehe man sie zum Aufbewahren fortlegt, doch hält man dies für direkt schädlich, „weil so der zarte Flaum verloren geht, der dem Kolorit seinen Schmelz verleiht“. Dieser Schmelz ist bei Tafelobst doppelt schätzbar und zur Erzielung höherer Preise von großer Bedeutung. — Wenn man, was auf dem Lande meist geschieht, das Lagerobst

im Keller unterbringen muß, so sorge man dafür, daß die Feuchtigkeit mittelst Chlorcalcium oder frisch gebranntem Kalk ferngehalten wird.

416. Verdorbenes Eingemachte. Man koche die Früchte mit etwas Salicylsäure noch einmal auf, füge, wenn nötig, etwas Zucker hinzu, wasche die Büchse mit kochendem Wasser gut aus und spüle sie mit kaltem Wasser, welches ebenfalls mit dieser Säure vermischt sein muß, fülle sie wieder ein und binde die Büchsen gut zu. Die auf diese Weise behandelten Früchte werden wieder sehr schmackhaft, müssen aber vorweg verbraucht werden.

417. Filtrieren von Fruchtsäften. Im Sommer zur Zeit der Obstreife, wird statt der warmen Suppe als guter Ersatz eine kalte Obstsuppe gegeben oder ein Milchflammerie mit Obstsauce. Auch sorgt man durch Einkochen von Obstsaft und durch Bereitung von Gelee, Marmeladen usw., für Obstvorrat im Winter. Die einfachste Weise, klaren Obstsaft zu erhalten, ist wohl das Auspressenlassen der ganzen Frucht in der Fruchtpresse der Apotheke: wem das aber nicht möglich ist, der zerquetscht mit den Händen die Früchte, oder treibt sie durch die Fleischhackmaschine, bevor sie zum völligen Ausdrücken des Saftes in einen Beutel kommen, der dicht genug sein muß, um alle Kerne und Fleischteile des Obstes zurückzuhalten, und nur den klaren Saft durchzulassen. Die im Haushalt gebräuchlichen gröberen und feineren Siebe sind noch nicht fein genug, darum folgen hier einige Beispiele, wie man mit vorhandenen Mitteln sich selbst einen Filter herstellen kann. Man benutzt dafür Mull, Schirting oder Baumwollflanell, den man in klarem Wasser gründlich auskocht, bevor man ihn in der einen oder andern Weise anwendet, je nachdem, ob man kleinere oder größere Mengen Saft zu filtrieren hat. Für kleinere Mengen Saft, wie z. B. beim Sterilisieren, genügt eine Suppenterrine mit übergebundenem Mulltuch. Um den Rand einer Suppenterrine wird ein quadratisches Stück Mull mittelst Bindfaden gebunden; bevor man den Bindfaden fest verknotet, muß man den straff übergelegten Stoff zu kleiner Vertiefung mit der Hand nach innen drücken.

Für größere Mengen Obst muß man ein weit größeres Stück Stoff, etwa in der Größe einer Serviette, zwischen die vier Beine eines Küchenstuhles binden, den man umgekehrt, mit der Rücklehne nach unten, auf den Tisch gestellt hat. Eine Schüssel, unterhalb des festgebundenen Tuches auf die Kehrseite des Stuhlsitzes gestellt, fängt den durchlaufenden Saft auf. Für eine andere Vorrichtung (genähter Beutel in Zipfelmützenform) muß man ein quadratisch geschnittenes Stück Stoff zum Dreieck zusammenlegen und die zur Spitze laufenden Schnittkanten mit doppelter Naht zusammennähen, so daß eine Zipfelmütze entsteht. Vom oberen Rand schneidet man die Ecke ab und näht ihn einem Rohrreifen von etwa 30 cm Durchmesser an und befestigt dann kreuzweise zwei Bänder, durch diese wird dann ein starker Bindfaden gezogen, der mit je einem Ende an der Rücklehne eines Küchenstuhles festgebunden wird, so daß der Beutel zwischen den zwei Stühlen hängt, mit seiner Spitze aber nicht in die daruntergestellte Schüssel tauchen darf. Hängt man des Abends den Beutel mit der zerquetschten Frucht auf, so ist am nächsten Morgen der Saft vollständig durchgelaufen und zum Einkochen fertig. Der im Beutel zurückbleibende Rest wird für Flammeries, Saucen oder Suppen mit Wasser durchgekocht.

418. Weinabziehen. Wenn man das Faß von der Bahn erhält, so lasse man es gleich an einen kühlen Ort bringen. Der Keller ist hierzu der geeignetste Platz, nur hat er die Schattenseite, daß das Verzapfen daselbst bei Licht geschehen muß. Auf eine Bank zu beiden Seiten durch eingeschobene Stücke Holz festgehalten, muß der Wein im Faß ungefähr 8 Tage ruhig liegen bleiben, damit sich die trüben Stoffe setzen. Zwei Tage vor dem Abfüllen weiche man die geeignete Anzahl Flaschen (auf einen Anker ungefähr 45, auf ein halbes Ohm 90 Flaschen) in warmem Wasser 24 Stunden ein, spüle sie mit Sägemehl klar, und stelle sie alsdann zum Auslaufen in einen Korb. Die Korke müssen, wenn sie alt sind, im Wasser ausgekocht werden, ebenso der Zapfhahn; bei neuen genügt ein Befeuchten mit Wein, sie lassen sich dann besser einschlagen. Bei ersteren ist auch später das Siegeln unerläßlich, bei letzteren kann es unterbleiben. Man benutze überhaupt nur im Notfalle die alten Pfropfen wieder. Kurz vor dem Abziehen ist oben in den Spund ein Loch zu bohren, damit die Luft Zutritt hat. Der Hahn muß vorsichtig eingeschlagen werden, damit das Faß keine Erschütterung erleidet. Die erste halbe Flasche, die gewöhnlich trüb ist, wird zurückgestellt und später mit dem letzten, ebenfalls trüben, Rest zusammengegossen, einen Tag zur Klärung hingestellt, vom Satz abgefüllt und später zu Suppen, Cremes usw. in der Küche verwendet. Beim Abzapfen setze man sich vor das Faß hin, habe die Flaschen bequem zur Hand und vergesse nicht, ein Gefäß unter den Hahn zu setzen, damit kein Tröpflein Rebensaft verloren gehe. Die Flaschen müssen sofort gekorkt, die Zettel vorgeklebt und der Wein in den Keller an seinen bestimmten Platz gebracht werden, wo er liegend aufbewahrt wird. Südliche Weine halten sich auch stehend gleich gut. Während des Korkens, das am bequemsten mit der Maschine, in Ermangelung einer solchen mit einem Hammer geschieht, muß die Flasche frei in der Hand gehalten werden, damit sie nicht springt. Sitzt der Kork, so schwenke man die Flasche einige Male über die Handfläche, um zu erproben, ob der Verschluß dicht, ob kein Wein heraustritt. Rotweine gieße man vor dem Gebrauch um, da die Flasche mit dem Satz zu Tische gebracht nicht gut aussieht. Will man das leere Faß nicht behalten, so spüle man es sofort, schwefle es ein wenig, verschließe Spund und Zapfloch gut und schicke das Faß sofort dem Weinhändler zurück.

419. Bierabfüllen. Wenn das Faß ins Haus kommt, wird es gleich in den Keller geschafft und mit dem Spund nach oben auf ein leeres, aufrecht gestelltes Bierfaß oder einen niedrigen kleinen Tisch gelegt, damit man es bequem abziehen kann. Hier muß es bis zum nächsten Tage ruhig liegen, damit der Inhalt des Fasses sich wieder beruhigt; er würde sonst beim Abziehen zu stark schäumen und nachher fade und abgestanden schmecken. Die Flaschen werden tags vorher mit warmem Wasser sauber gespült und umgekehrt in einen Korb oder ein Faß zum Ablaufen gestellt. Das Abziehen geschieht am besten mit einem ungefähr 1 m langen Gummischlauch, womöglich von schwarzem Gummi, da dieser am haltbarsten ist. Nun schlägt man den Spund vorsichtig heraus, legt den Schlauch mit dem einen Ende in das Faß, saugt am anderen Ende das Bier an und läßt ihn dann bis auf den Boden der Flasche herunter. Ist sie gefüllt, so zieht man den Schlauch heraus, drückt ihn zu und versenkt ihn in die nächste Flasche usw. Das Verschließen

muß gleich geschehen und zwar mit guten Pfropfen, die vorher ein wenig in Wasser geweicht sind. Vorzügliche Dienste tut dabei eine Korkmaschine, die billig zu haben ist.

420. Pflaumenmus vor Schimmel zu schützen. Das Mus wird recht steif eingekocht, in große Töpfe gefüllt, glatt gestrichen und erkaltet. Darauf schneidet man aus weißem Löschpapier einen Deckel in der Größe des Topfes, drückt das Papier überall fest auf das Mus und stellt die Töpfe in einen recht heißen Backofen. Hierin läßt man sie wiederum erkalten, bindet sie gut zu und hebt sie an einem trocknen Ort auf. Beim Gebrauch hebt man das Papier und das daran hängende Mus ab. Dieses bildet einen förmlichen Deckel, und das übrige Mus hält sich darunter vorzüglich.

421. Angegangenes Fleisch genießbar zu machen. Fleisch, welches zu starken haut-gout bekommen hat, wird wieder genießbar, wenn man 2 Messerspitzen voll pulverisierte Holzkohle beim Braten hinzugibt.

422. Zum Einlegen von Sauerkraut und der grünen Bohnen bediene man sich ungebleichter Nesselsäcke, welche ungefähr nach Form des Fasses oder des Steintopfes geschnitten werden. Oben müssen sie reichlich lang und weit sein, damit sie beim Einstampfen des Inhalts sich bequem umschlagen lassen. Fest zugedeckt behüten sie den Inhalt vor dem Eindringen jeglicher Fliegen. Den Kohl lasse man, nachdem er fein geschnitten worden, in den bereits in das Faß ausgebreiteten gebrühten Sack hineinstampfen, jedoch ohne Salz. Ist das Faß voll, so wird der Sack zugedreht und in den Keller getragen, dort wird je nach Bedarf 1 Eimer kaltes Brunnenwasser aufgegossen, ein sauberes Brettchen darauf gelegt und leicht beschwert; den nächsten Tag und die darauf folgenden legt man noch mehr Steine auf und gießt, wenn es daran fehlt, stets kaltes Brunnenwasser nach. Der Kohl gebraucht vielleicht auf diese Weise eine längere Zeit bis er sauer wird, ist aber dann höchst zart und hält sich bis in das Frühjahr hinein. Wer den Geschmack liebt, kann Kümmel unter den Kohl mischen.

423. Wie man Rauchfleisch kocht. Richtig behandeltes Rauchfleisch kocht sich schön hellrot ohne jeden Zusatz. Das Fleisch darf nicht mit übermangansaurem Kali eingerieben werden, da es ungelöst auf Fleisch gebracht braune Flecken verursacht, die sich durch das Kochen kaum verlieren. Auch muß das Kochen des Fleisches in solch starker Kalilösung ihm einen unangenehmen Geschmack verleihen, wie solcher dem Kali eigen ist. Fleisch jedoch, welches durch langes Liegen an der Luft unansehnlich geworden und vielleicht auch schon einen kleinen Beigeschmack hat, verbessert man sehr, wenn man es während 10 Minuten in eine Lösung von einigen Körnchen übermangansaurem Kali in lauwarmes Wasser legt. Das Wasser darf eine schönrote Farbe haben, aber nicht dunkelviolett aussehen. Wird es schnell weißfarbig, so wiederholt man das Einlegen und spült mit warmem Wasser nach.

424. Eis aufzubewahren. Eis läßt sich abgeschlossen von der Luft mit Sägespänen oder Federn verpackt aufbewahren. Kleine Mengen für Krankenzimmer usw. hüllt man in einen Beutel von Flanell, hängt diesen frei in ein Gefäß und deckt das Ganze mit einem Federkissen zu.

425. Weißkohl aufzubewahren. Die Aufbewahrung der Kohlköpfe über Winter geschieht je nach den zur Verfügung stehenden Räumlichkeiten verschieden. Wenn trockene und frostfreie Kellerräume vorhanden sind, so legt man die Köpfe auf Hürden oder hängt sie an Leinen, die Wurzeln nach oben, auf. Fehlen derartige Räumlichkeiten, so schlägt man in trockenem, etwas hochliegendem Lande die Köpfe eng aneinander ein und deckt das Ganze bei starken Frösten mit Reisig oder etwas Laub. Bei eintretender warmer Witterung ist diese Decke jedesmal zu entfernen, wobei der ganze Einschlag durchzuputzen ist, da einzelne faulende Köpfe leicht weiter anstecken. Auch die Kellerräume sind so viel als möglich zu lüften und rein zu halten.

426. Fleischbrühe schnell zu entfetten. Man lege ein Stück reines Löschpapier auf die Fleischbrühe. Beim Abnehmen des Papieres wird sofort jedes Fettauge verschwunden sein.

427. Wein aus sauern Trauben. Man pflücke die Beeren von den Kämmen, tue sie in einen Messingkessel oder irdenen Topf, gießt soviel Wasser darauf, daß es etwas übersteht, und lasse das Wasser aufkochen, so daß die Beeren reichlich Saft lassen. Man lasse ihn durch einen irdenen Durchschlag ablaufen, indem man die Beeren etwas drückt. Nachdem der Saft sich gesetzt, wird er durch ein grobes Tuch durchgeseiht und mit soviel Zucker oder auch Wasser versetzt, daß es einen süßen Most gibt. Dieser Most wird auf einem Fäßchen bei einer Temperatur von + 12—16° R. der freiwilligen Gärung überlassen, welche nach etwa 3 Tagen eintreten wird (nötigenfalls wird mit Hefen nachgeholfen). Wenn die Gärung vorüber ist, wird das Faß mit abgekochtem Zuckerwasser vollgefüllt und fest verspundet. Hat man noch abgezogenen Saft, so kann man ihn dazu verwenden. Von Zeit zu Zeit wird das Faß mit Zuckerwasser aufgefüllt. Wenn der Wein ganz klar ist, was nach einigen Monaten (Februar oder März) der Fall ist, wird er auf Flaschen gefüllt und gut verkorkt aufrechtstehend im kühlen Keller aufbewahrt. Je nach dem Zucker oder Wasserzusatz gibt es einen stärkeren oder leichteren Wein, der jedenfalls in der Küche gut zu verwenden ist. Hat man nicht soviel Most, um ein Fäßchen zu füllen, so kann man ihn in großen Töpfen abgären lassen, dann muß man ihn aber nach völlig überstandener Gärung gleich auf Flaschen füllen. Rechnet man auf 5 l saure Beeren reichlich 5 l Wasser und bis 1 kg Zucker, so kostet die Flasche fertig, wenn man die Trauben nicht zu rechnen braucht, noch nicht 10 Pf. Will man moussierenden Wein, so mache man den Most etwas süßer. Das Faß muß fest verspundet werden, ehe die Gärung vollständig vorbei ist. So läßt man es etwa 6 Wochen lang ruhig liegen, und zieht dann den Wein auf starke Flaschen. Nachdem man jeder Flasche ein Gläschen Liqueur zugesetzt hat, bestehend aus Läuter-Zucker, Kognak und Weinsprit (Spiritus), verschließt man die Flaschen mit guten Korken und Draht und läßt sie ruhig stehen. Schon im Sommer ist der Wein trinkbar, erhält aber seine wahre Güte im nächsten Sommer.

428. Johannisbeerwein zu verbessern. Man beseitigt den schlechten Geschmack des Johannisbeerweines, so lange er noch auf dem Faß ist, durch folgende Weinschöne. Auf ½ kg in kleine Stücke zerzupfte Gelatine bringt man 12 l Wasser zum Kochen, legt die Gelatine hinein und kocht sie unter

beständigem Umrühren so lange, bis sie vollständig aufgelöst ist. In hölzernem Gefäß läßt man die Flüssigkeit verkühlen und vermischt sie mit der Weinveitsche tüchtig mit dem Wein. Sobald sich dieser geklärt hat, zieht man ihn vom Bodensatz ab. Auf 30 Ohm Wein braucht man ½ kg dieser Weinschöne.

429. Essig aus Fallobst. Man nimmt Knochenkohle, wie sie jede Apotheke verkauft, und rührt sie in den Essig, im Verhältnis von 2 Eßlöffel zu 1 l. Nachdem man das Umrühren 10 Minuten fortgesetzt hat, läßt man die Knochenkohle sich niederschlagen und seiht dann den Essig durch Filtrierpapier.

430. Essig aus Obstschalen. Man muß den Essig von den Obstschalen abgießen, in dem andern Gefäß ruhig stehen lassen, bis er sich gesetzt hat und ihn dann durch einen Filtrierbeutel aus Fries oder dichter Leinwand laufen lassen, wonach er klar sein wird. Erscheint die Farbe zu hell, so helfe man mit einer Kleinigkeit gebranntem Zucker nach, den man darin auflöst; dunkler als gold- oder bernsteinfarben darf der Essig jedoch nicht aussehen. Auf gutzugekorkte Flaschen gezogen, hält er sich lange.

431. Kartoffeln vor Fäulnis zu schützen. Man nimmt etliche große Stücke ungelöschten Kalk (nicht Kalkasche), befeuchtet sie ein wenig, worauf sie in feinen Staub zerfallen, und wirft ihn leicht zwischen die Kartoffeln, wie sie schichtweise aufgeschüttet werden.

432. Nicht tadellose Eier brauchbar zu machen. Mitunter riecht ein Ei beim Aufschlagen unangenehm und das Gelbe und Weiße fließen ineinander. Wenn man ein solches Ei auf einem flachen Geschirr einige Stunden der Luft aussetzt, verliert sich der Geruch gänzlich und das Ei ist zu benutzen.

433. Kalkwasser. Ein Stück frischgebrannten Kalk von ungefähr 200 g Gewicht bringt man auf einen Porzellanteller mit 120 g (1/8 l) heißen Wasser zusammen, welches man in dünnem Strahl langsam auf den Kalk gießt. Der Kalk erhitzt sich stark, bläht sich auf und zerfällt nach einigen Minuten zu einem weißen Pulver (Kalkhydrat). Dieses bringt man in einen Steintopf, übergießt es mit ungefähr 6 l gewöhnlichen Wassers, rührt innerhalb ½ Stunde einigemal um, und läßt absetzen. Nach Verlauf einer Stunde gießt man die Flüssigkeit vom Bodensatz ab und schüttet sie weg. Den Bodensatz mischt man nochmals mit 6 l Wasser, rührt wiederholt um und stellt das Gefäß 24 Stunden bei Seite. Das ungelöste Kalkhydrat setzt sich wieder als Bodensatz ab und die überstehende klare Flüssigkeit ist jetzt Kalkwasser. Man zieht es vorsichtig, damit kein Kalkhydrat mitgerissen wird, ab, und füllt mit diesem Wasser 2 Glasflaschen voll, welche man mit einem gut passenden Kork luftdicht verschließt. So hält es sich lange klar. In der Küche dient es als eines der besten Mittel zur Aufbewahrung der Eier, indem man sie in einem tönernen Gefäß aufeinander schichtet und dann soviel Kalkwasser darauf gießt, daß die Eier vollständig damit bedeckt sind. Sie halten sich so mehrere Monate unverändert, nur darf die Temperatur des Aufbewahrungsortes nicht unter 0° herabgehen, und nicht über + 10° steigen. Im Garten braucht man das Kalkwasser zum Waschen der Obstbäume und vertilgt dadurch die den Bäumen schädlichen Insekten und deren Brut.

434. Lebkuchen backen. Pfefferkuchen backen ist nicht ganz leicht. Vor allem gehört dazu gutes, trockenes Mehl. Man verwende dazu das sogenannte Spelzmehl, wenn solches nicht vorhanden, gutes, trockenes Weizenmehl. Man gebrauche, wenn möglich, nie Sirup, sondern steifen Havannahonig; der deutsche Honig ist zu fett und die Honigkuchen werden davon zu schwer. Man nehme 3 kg Havannahonig in einen Kessel oder Blechtopf und setze ihn auf gutes Feuer, bis er kocht, nehme den Honig vom Feuer, bis er sich gesetzt hat und wiederhole dies noch zweimal, bis er dreimal aufgekocht hat. Nun schüttet man 3 kg gutes, trockenes Mehl in einen Backtrog oder in eine große Teigschüssel, drückt es auf die eine Seite und schüttet den Honig durch einen Durchschlag oder Seiher auf die leere Seite der Schüssel. Sobald der Honig die Fingerwärme hat, d. h. wenn man eben mit der Hand hineinlangen kann, mengt man alles Mehl unter den Honig zugleich mit einer Hand voll Gewürz, bestehend aus Nelken, Zimt und gemahlenen Koriander. Dieser Teig muß nun wenigstens 14 Tage an einem kühlen Ort zugedeckt stehen. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man auf 6 kg Teig 33⅓ g Pottasche (gereinigte) und 27 g Hirschhornsalz. Das Hirschhornsalz verlange man jedoch glashart, das kreideartige ist untauglich. Diese beiden Teile pulverisiere man staubfein und mische sie mittels einer Breche, vorher mit Ei vermischt, in den Teig, solange bis er ganz klar ist. Nun backe man eine Probe. Fallen die Kuchen während des Backens, so ist der Trieb zu stark und man muß noch etwas Teig ohne Trieb dazu nehmen. Gehen die Kuchen nicht recht auf, so muß man etwas Ammonium (Hirschhornsalz) hinzufügen. Die Lebkuchen werden am schönsten, wenn sie in einem Bäckerofen unmittelbar nach dem Brot bei offenen Röhren gebacken werden. Die Bleche werden vorher geschmiert und gemehlt. Sobald die Kuchen kalt sind, fegt man sie mit einer Bürste rein ab und bestreicht sie mit zerschlagenem Ei. Das Ei darf jedoch nicht schaumig sein. Hierdurch bekommen sie schönen Glanz.

435. Linsen. Ehe sie in die Vorratskammer kommen, werden sie auf einem Tische sehr sorgfältig verlesen. Das kostet freilich einige Mühe; ¼ Ctr. gibt für einen Nachmittag Arbeit. Beim Gebrauch quelle man die Linsen am Abend ein; am Morgen werden sie gewaschen. Der beim Kochen aufsteigende Schmutz wird abgeschöpft, das erste Wasser abgegossen und wieder kochendes darauf gegossen.

436. Hausmacheressig. In die Essigflasche, welche zur Aufbewahrung der größeren Essigmenge dienen soll, gießt man verschiedene Male guten Weinessig und läßt diesen entweder auf dem Ofen oder an der Sonne eintrocknen, damit das Gefäß recht durchsäuert wird. Auf die Öffnung des Gefäßes legt man eine Zwiebel oder einen Apfel. Ist die Essigflasche auf die angegebene Art durchsäuert worden, so gießt man die Weinreste, die man erhält, in die Flasche, bindet sie mit Papier zu und setzt sie wieder der Ofen- oder Sonnenwärme aus. So erhält man einen guten und appetitlichen „Hausmacheressig". Für den täglichen Gebrauch in der Küche nimmt man etwas Vorrat in eine Flasche. Um den Essig haltbarer zu machen und dauernd gut zu erhalten, muß man der Essigmischung etwas „Essigmutter" beifügen. Sie wird dadurch hergestellt, daß man ein Stück frischgebackenes

rot öfters mit Essig tränkt, es wieder trocken werden läßt und es dann die Vorratsflasche legt. Wer den Estragongeschmack am Essig liebt, hänge rch den Hals der Flasche ein Büschel des genannten Krautes an einem indfaden in das Gefäß, lasse es etwa 2 oder 3 Wochen darin hängen und hme es später wieder heraus. Anstatt des Weines kann der Essig auch t Most angesetzt werden, doch ist der weniger haltbare Mostessig nicht so äftig als der Weinessig.

437. Malzextrakt selbst zu bereiten. Auf 5 l gemahlenes Malz ütte man 1 Eimer Wasser und läßt es über Nacht damit stehen. Andern ags wird dies zusammen 6 bis 7 Stunden langsam gekocht, dann in einen eutel, zum leisen Durchlaufen, geschüttet, der wie bei Gelee, nicht gedrückt erden darf. Am andern Morgen läßt man die durchgelaufene Flüssigkeit ermals 6 Stunden langsam kochen, oder vielmehr offen abdampfen und zwar lange, bis der Rest dicklich ist wie dünner Sirup und süß duftet. Erkaltet llt man den Extrakt in Flaschen und gibt täglich ein Weinglas voll in Wein, ier oder Milch.

438. Blumenkohl einzulegen. Man bereitet die Kohlköpfe wie zum ochen vor, legt sie in Wasser, das am kochen ist, zieht es zurück und läßt unmehr nicht kochen, sondern nur ziehen. Herausheben, ablaufen lassen, größere Glashäfen oder Steintöpfe mit je eine Handvoll (60 g) Steinsalz zumischen, den Kohl einschichten, ein Leintuch mit Salz bestreut darüber nden, dann mit Pergamentpapier zubinden.

439. Angeschnittene Zitronen aufzubewahren. Die Zitrone ird mit der Schnittfläche auf ein halb mit Essig gefülltes Töpfchen gelegt; e hält sich so wochenlang, ohne zu beschlagen.

440. Fleisch zu pökeln. Man reibe das Fleisch vorher etwas mit alz und Salpeter ein und lasse es so einige Tage liegen, ehe man die Pökelrühe kalt darauf gießt. Das Fleisch bleibt sonst fade und wird nicht gleichäßig rot. Trotz der vielen Pökelbrühe muß man das Fleisch alle 2 bis 3 Tage enden, weil sie sich nach und nach verzehrt. Wird man genötigt, Anfang der Mitte März noch einmal zu schlachten, wenn die Witterung schon bedeend wärmer ist, so wende man eine sogenannte Schnellpökel an. Das heißt, an lasse den Schinken mindestens ½ Stunde mit den flachen Händen stark lopfen und reiben, während man immer wieder heißes Salz, vermengt mit twas Salpeter und Pfeffer, aus einer Pfanne auf dem Herde, über das leisch streut. Die Schinken bedürfen dann nur noch 8 bis höchstens 14 Tage es Pökelns und sind sehr zart und schmackhaft.

441. Heringe zu räuchern. Man nimmt vorzüglich gute Slo- oder große rontheimer Fettheringe. Sie werden (nicht ausgenommen) 24 bis 36 Stunden in der Weise gewässert, daß man das dazu nötige Wasser 3 bis 4 mal rneuert. Dann nimmt man die Fische aus dem Wasser, schneidet den Bauch er Länge nach auf, entfernt das Eingeweide und reiht sie auf Stäbchen, elche man durch die Augen steckt. So werden die Heringe etwa 6 Stunden er Luft ausgesetzt, damit das überflüssige Wasser ablaufen kann. Darauf ird eine leere Heringstonne in einem möglich vor Wind geschützten Raum am besten geschlossenen Hof) derart auf drei Backsteine (Ziegel) gestellt, daß wischen jedem der letzteren gleichmäßige Entfernung bleibt. Auf der Erde,

innerhalb der Tonne, deren Boden entfernt ist, werden Sägespäne mit kleinen Holzabfällen geschüttet und diese Masse wird so entzündet, daß sie Rauch, nicht helles Feuer gibt. Dann hängt man die Stäbchen mit den Fischen über die obere Öffnung der Tonne, sieht darauf, daß das Feuer nicht hell aufbrennt und nimmt sie nach etwa 5 bis 6 Stunden ab, wenn sie bis dahin mehr als goldgelb (beinahe hellbraun) geworden sind. Ein so geräucherter Hering hat ein dem Rauchlachs sehr ähnliches Fleisch.

442. Spießbraten. Der Spießbraten ist viel saftiger und feiner von Geschmack, als jeder andere Braten, da der Saft im Fleische bleibt und der Braten immer mit Fett begossen wird. Die Handhabung ist einfach; man kann ihn überall aufstellen (vielleicht auf einem Wassersteine), auch ist kein Rauchfang oder Schornstein dazu nötig. Gebrannt werden Holzkohlen, welche sich in einem eisernen Behälter befinden, das Fleisch steckt am Spieße in einem Behälter von Blech, derselbe wird dicht an das Holzkohlenfeuer gestellt, der Spieß von Zeit zu Zeit gedreht und das Fleisch mit Fett begossen. Man kann 2 bis 15 Pfd. Fleisch daran braten.

443. Zitronenschale und -Saft. Man schält die Schale der Apfelsine oder Zitrone fein ab, so daß das Weiße an der Frucht hängen bleibt, legt sie in ein Glas, gibt genügend klaren, selbstgeriebenen und reinen Zucker dazu, schüttelt alles tüchtig durcheinander, so daß die Schale ganz vom Zucker umhüllt wird, setzt, wenn nötig, noch Zucker zu und verschließt das Glas mit passendem Deckel oder Papier. Ebenso läßt sich auch der Saft der genannten Früchte verwenden, indem man ihm so viel klaren Zucker zusetzt, daß er ganz davon aufgesaugt wird. Das auf diese Weise gewonnene Eingemachte hält sich monate- und jahrelang und ist ein köstlicher Zusatz zu Beigüssen von gedünstetem Obst, besonders Äpfeln und jedem Backwerk.

444. Angeschnittene Wurst vor dem Schimmeln zu schützen. Ebenso angeschnittene Schinken usw. Man bestreiche das Fleisch mit Kognak oder mit gutem Kornspiritus. Wird der Schinken gekocht, so gieße man besonders im Sommer ein gutes Glas echten Korn hinzu. Dieser macht das Fleisch saftig und zart, ohne irgendwie nur im geringsten vorzuschmecken, nur muß man ihn gleich beim Zukochen hineingießen.

445. Veilchenessenz. 100 g Blütenblättchen ohne Kelch und Anhängsel von wohlriechenden Veilchen werden mit 300 g kochendem Wasser übergossen und 8 bis 10 Stunden (nicht länger) (digeriert) ziehen lassen. Darauf wird der Saft nicht zu stark ausgepreßt, durch ein wollenes Tuch gegossen und zum Absetzen ein- bis zweimal 24 Stunden bei Seite gestellt. Gerätschaften von Metall oder Holz sind dabei zu vermeiden. 300 g dieses Aufgusses werden nun in einem kupfernen Kessel mit 500 g guter Raffinade zu Saft gekocht. Der so erhaltene Saft wird abgeschäumt, nochmals durch ein Tuch gegossen und dann sofort noch heiß in nicht zu große Flaschen gebracht. Dieser Saft wird seines herrlichen Aromas und der schönen Farbe wegen in Speisen auch zu Veilcheneis verwendet.

446. Luftspeck. Recht kräftigen, wenigstens handhohen Speck reibt man gut auf beiden Seiten mit Salz ein, so daß es recht in das Fett einzieht, und legt ihn dann in eine Mulde. Den andern Tag, wenn

s Salz sich verzehrt hat, verfährt man in gleicher Weise damit und iederholt dies 10 bis 12 Tage. Ist das Salz in alle Teile des Fettes zogen, so säubert man den Speck und hängt ihn an einem trockenen Ort uf, wo er von allen Seiten Zugluft erhält. Später muß man ihn in rgfältiger Weise vor Fliegen schützen, aber immer darauf sehen, daß er uft hat. Gut gepflegt, hält er sich lange Zeit wohlschmeckend.

447. Aufbewahrungsort für geräuchertes Fleisch. Dazu eignet ch am besten eine auf dem Boden des Hauses gegen Norden angelegte ammer aus doppelten, eine Isolierschicht umschließenden Holzwänden. ie ist im Innern, zur Verhütung des Einnistens von Ungeziefer, ganz mit lech ausgeschlagen, hat an mehreren Stellen mit Drahtgitter versehene ffnungen und einen Luftabzug nach dem Schornstein. In der Kammer sind eihenweise Balken angebracht und mit Haken versehen, woran man die chinken und Würste so hängt, daß sie sich nicht berühren. In der heißen ahreszeit öffnet man über Nacht die Tür wie das gegenüberliegende Fenster nd schließt beides am Tage.

448. Preßhefe aufzubewahren. Preßhefe kann man 8 Tage lang ifch erhalten, indem man sie in ein mit feinem Spiritus getränktes Leinen- appchen wickelt. Auf dem Lande ist dies sehr wertvoll.

449. Soll man die Kohlen naß machen? Falsch ist es, die Kohlen aß zu machen, in dem Glauben, daß sie im feuchten Zustande „besser brennen". eftiges Zischen beim Werfen feuchter Kohle ins helle Feuer bedeutet nicht twa eine rasche Entzündung oder eine Verstärkung der Hitze, sondern nur ine Verdampfung des Wassers. Ehe nicht alles Wasser in Dampf verwandelt t, kann von einer Entzündung der Kohle gar keine Rede sein. Nach einem ekannten Naturgesetze wird bei der Verdampfung des Wassers Wärme ebunden, die uns in keiner Weise zugute kommt. Nur backende Kohle soll ian ein wenig anfeuchten, weil durch die Verdampfung des Wassers das Bilden größerer Klumpen verhütet wird. Daß der Schmied seine Kohlen efeuchtet, hat einen ganz andern Zweck.

450. Weißer Beschlag der Backpflaumen. Ist der weiße Beschlag Schimmel, so entferne man alle weichen Pflaumen und reibe die übrigen wischen Tüchern ab. Danach müssen sie nochmals eine kurze Zeit in den Backofen. Um Schimmelbildung zu verhüten, müssen die Pflaumen gut urchgebacken sein und in Säckchen gefüllt in einem trockenen luftigen Raume ängend aufbewahrt werden. Ist der Beschlag jedoch mehlartig, so schadet ies den Pflaumen keineswegs, vielmehr ist es ein Zeichen ihrer Güte und Süßigkeit, denn es ist kristallisierter Zucker; will man ihn entfernen, o stelle man die Pflaumen kurze Zeit auf Blechen in den Bratofen, welcher ziemlich heiß sein muß, der Zucker schmilzt und die Pflaumen erhalten avon ein blankes Ansehen.

451. Krebse eine Woche lang lebend zu erhalten. Man über- euge sich zunächst bei jedem einzelnen Krebse, ob er frisch und munter ist, natte Krebse entferne man. Zur Aufbewahrung wähle man weder Topf och Kiste, sondern einen Korb, lege die Krebse hinein, bestreue sie mit einer Handvoll Weizenkleie, lege obenauf eine Schicht Brennesseln, schließe ihn mit

dem passenden Deckel und stelle den Korb in einen kühlen Raum; so behandelt, halten sich die Krebse vorzüglich.

452. Wie man in Schweden Erdbeeren bis Weihnachten aufbewahrt. Fehlerfrei, trocken gepflückte Erdbeeren lege man sofort in eine trockene Einmacheflasche mit einem Halse, verschließe sie sorgfältig (korke und harze bei gewöhnlichen Flaschen) und befestige diese Flasche etwa unter einer Brücke hängend, die über fließendes Wasser führt, so daß letzteres ununterbrochen das Glas umspült. Die größte Schwierigkeit hierbei wäre, den Platz vor unberufenen Händen zu hüten.

453. Käsereste zu Pottkäse. Man sammle alle Reste Käse in ein irdenes Gefäß und gieße Rum, Wein oder starkes Bier darauf. Der Käse wird öfter umgerührt und löst sich nach und nach auf.

454. Rosenwasser herzustellen. Man legt ein reines, leinenes Tuch über eine porzellanene Suppenschüssel, drückt es leicht nach innen und bindet es fest. Alsdann nimmt man die Blätter jüngst aufgeschlossener Rosen (keiner verblüthen), legt sie sorgfältig auf das Tuch und setzt eine passende Schüssel (oder Teller) mit etwas Sand und glühenden Kohlen darauf. Das Rosenwasser sammelt sich dann bald im unteren Behälter. Die ausgetrockneten Blätter werden stets durch neue ersetzt. Bei gutem Rosenbestande lassen sich bald einige Fläschchen herrlichen Wassers herstellen.

455. Rosenblätter zu verwerten. 96 Teile frisch gepflückter Rosenblätter werden mit 16 Teilen Kochsalz in einem steinernen Topf mit einer hölzernen Keule zu einem gleichmäßigen Brei gestampft. Mit Rindsblase fest verbunden, hält sich diese Konserve sehr lange. 3 Teile davon mit 5 Teilen Wasser übergossen und 4 Teile von diesem destilliert, gibt vorzügliches Rosenwasser.

456. Rosenblätter. Sorgfältig im Schatten getrocknete Zentifolienblätter werden von Drogisten und Apothekern gekauft, welche sie zur Bereitung von Rosenwasser destillieren, auch mit Spiritus ausziehen oder fein zerhackt zu Räucherpulver mischen und mit Zucker zerrieben zu Pastillen, mit Honig vermischt zu Rosenhonig verwenden. Namentlich im Orient dienen sie zu verschiedenen Konfitüren und Delikatessen.

457. Rosenwasser. Zu Rosenwasser sind allein die Blätter der Zentifolie oder Peeringrose zu benutzen. Selbstgemachtes Rosenwasser ist teurer als das käufliche. Allenfalls kann man Rosenblätter in Weinsprit ausziehen. Aus frischen in einem Mörser gestoßenen Rosenblättern macht man die bekannten schwarzen Rosenperlen. Auch benutzt man sie mit anderen wohlriechenden Kräutern zu Potpourri.

458. Rosenblätter. Die Blütenblätter der sogenannten roten Zuckerrose werden gewogen. (Vorher jedoch die gelbe Spitze eines jeden Blütenblattes entfernt, da diese bitter ist.) Auf ½ kg Rosenblätter rechnet man ½ kg Zucker. Dieser wird geläutert, die Blätter werden ungewaschen hineingetan und, nachdem sie eingekocht, zuletzt der Saft einer halben Zitrone hinzugefügt. Erkaltet füllt man das Eingemachte in Einmachgläser, verwendet es zu Verzierungen auf Torten oder zur Füllung kleinen Gebäcks.

459. Aufbewahrung der in Zucker eingemachten Früchte. Der Ort, an dem die Früchte aufbewahrt werden, muß kühl, trocken und nicht

dumpfig sein. Die Zuckerlösung muß stark einkochen, darf aber nicht kristallisieren. Ist die Lösung zu flüssig, so muß man beizeiten den Saft abschütten. Wenn die Gährung schon stark entwickelt ist, so muß frischer Zucker eingekocht und die Früchte so trocken als möglich noch einige Male damit durchkocht werden. Sollte der Saft kristallisiert haben (zu stark eingekocht sein), so kann man die Gläser in warmes Wasser stellen und den Saft auflösen; man kocht die Masse mit den Früchten und etwas geklärtem frischem Zucker nochmals nach. Ist der Saft sehr stark, so kommen einige Löffel Wasser dazu, welches beim Kochen verdunstet. Ein sehr dichter Verschluß ist die Hauptsache bei eingesetzten Früchten. Darum ist das Einmachen in Zinnbüchsen, welche man verlötet, jedem anderen Verfahren vorzuziehen.

460. Frisches Fleisch auch bei größter Hitze vor Fäulnis zu schützen. Man nimmt einen zylindrischen Steinkrug von gehörigem Umfang (wie er gewöhnlich zur Aufbewahrung von Kochbutter, Schweineschmalz usw. dient) und versieht ihn mit einem hölzernen durchlöcherten Boden, der auf Füßen ruht und etwa 4 cm vom Boden des Steinkruges entfernt bleibt. Man gießt eine halbe Tasse vom schärfsten Essig auf den Boden des Gefäßes, legt das Fleisch auf den durchlöcherten Holzboden und stürzt den Deckel darüber. Der Essig verdunstet und erfüllt das Gefäß mit essigsaurem Gas, das fäulniswidrig wirkt. Ganz denselben Dienst tut auch ein hölzernes Gefäß, in dessen Deckel ein eiserner Haken zum Aufhängen des Fleisches geschraubt ist. Das so aufbewahrte Fleisch hält sich in der heißen Jahreszeit wochenlang frisch.

461. Schotenschalen zu verwerten. Trockne die Schalen in der Kochmaschine bis sie schön braun werden. Zwei oder drei davon in der Brühsuppe gekocht, geben ihr eine gute Farbe.

462. Obst zu dörren. Einen runden Weidenkorb voll frischen Obstes stellt man auf einen möglichst großen Topf voll kochenden Wassers, umbindet ihn fest mit Tüchern und läßt ihn 10 Minuten stehen. Nach Verlauf dieser Zeit ist das Obst durchgedünstet und für den Dörrofen fertig. Auf diese Weise gedünstetes Obst wird rascher getrocknet, bekommt beim Kochen seine ursprüngliche Form wieder und bleibt sehr wohlschmeckend.

463. Schnitzelbohnen einzulegen. 10 Teile Schnittbohnen und ein Teil Salz werden in einem Schaff (Zuber, Balje) derartig vermengt, daß das Salz zergeht und sich dadurch Lake bildet. Die Bohnen werden nun fest in einen tönernen Topf gedrückt, die so gewonnene Flüssigkeit darüber gegossen und die Bohnen mit einem Brett und Stein beschwert. Von diesen kann man den ganzen Winter über portionsweise nehmen. Der Stein und das Brett müssen öfter abgewaschen werden.

464. Tomaten-Catsup. Im Staate New-Jersey stellt man vorzügliche Tomato Catsup auf folgende Weise her. Man kocht 7 l Tomatoes in einem Einmach-Kessel zu einer dicken Masse, fügt ½ l guten Weinessig, ½ Tasse Salz, 1 Tasse Zucker, 1 Teelöffel spanischen Pfeffer, 1 Teelöffel Nelken, 2 Teelöffel neue Würze und 3 Teelöffel Selleriesalz hinzu, welches man in Deutschland durch einige Scheiben gesalzenen Sellerie ersetzen mag. Man koche alles 20 Minuten lang, siebe es durch und fülle es auf Flaschen, die gut zu verschließen und zu versiegeln sind. Der Geschmack der Catsup wird für viele verfeinert, wenn man 2 oder 3 Zwiebeln mitkocht.

465. Zähes Fleisch zu erkennen. Die Wohlgenährtheit des Tieres zeigt sich z. B. beim sogenannten Schoß, auf welchem viel Fett sitzen und dessen Fleisch hell aussehen muß; hat das Fleisch eine bräunliche Farbe, so war das Tier alt. Im Ausschnitt muß das magere ein besonders zartes, weiches, mürbes Ansehen haben und mit viel Fettäderchen durchzogen sein. Macht der „Schnitt" den Eindruck, als wenn jemand mit einem sehr scharfen Messer schnell daran herunter geschnitten hätte und das Fleisch spiegelt von der Seite gesehen, so sind die Muskeln durch viel Arbeit allzusehr angestrengt und das Fleisch infolgedessen zähe.

466. Champignon-Essenz. Zu 1 l gereinigter und geschnittener Champignons (hierzu kann man auch ältere große Champignons, bei denen sich das Futter (Lamellen) schon bräunlich gefärbt, brauchen) nimmt man 3 Eßlöffel Salz, 8 bis 10 Stück halbzerstoßene Nelken, 16 bis 20 Stück halbzerstoßene Pfefferkörner, 3 Eßlöffel Traubenessig, läßt die Champignons in einem irdenen Gefäß auf gelindem Feuer einige Stunden ausziehen, dann abkühlen, und drückt den braunen Saft durch ein weißes leinenes Tuch. Er wird nun solange eingekocht, bis er sich zu einer völligen Flüssigkeit verdickt, dann auf Arzneigläser gefüllt, gut verkorkt, und an einem kühlen Ort aufbewahrt. 1 bis 2 Kaffeelöffel voll dieses Auszuges genügen, um einem Schöps- oder Rinderbraten von 2 kg einen feinen Wohlgeschmack zu geben. Das zu Boden fallende Salz dient zur Erhaltung. Die Flasche muß vor jedem Gebrauch gut umgeschüttelt werden.

467. Schimmeln der Essiggurken verhüten. Etwa 20 g schwarzen Senfes werden in ein Leinwandsäckchen gebunden und zu den Gurken gelegt. Sie bleiben frisch und schimmelfrei.

468. Heidelbeerwein. Zu einem Anker Wein sind 18 kg Beeren und 13 kg Zucker erforderlich, welche in ungefähr 4—6 l Wasser aufgelöst werden. Nachdem die Beeren so viel als möglich zerdrückt sind, preßt man sie durch ein Tuch, gießt Wasser darauf und wiederholt dann das Pressen noch ein- bis zweimal. Danach gibt man den mit dem Zucker vermischten Saft in das Faß und soviel Wasser dazu, daß dasselbe ganz gefüllt ist wonach es mit offenem Spunde an einen warmen Ort gelegt wird, damit die Gärung erfolge. Während dieses Vorganges hat man darauf zu achten, daß durch Nachgießen von Wasser das Faß stets gefüllt bleibt. Sobald die Gärung völlig vorüber ist — sie dauert bisweilen 4 Wochen — schließt man den Spund und läßt nur eine kleine Öffnung, durch welche man jede Regung des Weines wahrnehmen kann. Ist keine solche mehr vorhanden, so schließt man das Faß gänzlich und läßt es ruhig im Keller liegen, bis im Februar der Wein abgezogen und in den Flaschen stehend verwahrt wird.

469. Aroma der Äpfel zu verbessern. Durch Einwickeln der Äpfel in römische Kamillen oder in getrocknete Fliederblüten, erhalten sie den Geschmack der Annanas.

470. Das Welken des Obstes zu verhüten. Zu früh geerntetes Obst schrumpft bald ein; auch wirklich reif gewordenes leidet, wenn es wochenlang in trockenen Kammern bei Luftzug liegt, ehe es in den Keller kommt. Gut gereiftes Obst hält sich am besten, wenn es gleich nach dem Pflücken in ein trockenes Gewölbe gebracht und sorgfältig aufgestellt wird. Der Raum

soll gar nicht oder doch möglich wenig gelüftet werden. Sehr gut ist es, die ausgebreiteten Früchte mit Papier zu belegen, noch besser, sie in Papier einzuwickeln. Ganz besonders nachteilig ist es, wenn die Sonne auf die Früchte scheint, sie halten sich dann niemals lange.

471. Seife kochen. 10 kg Fettreste, die sich im Haushalte sammeln, werden mit 2½ kg Seifenstein 5 Stunden lang gekocht und ergeben 8½ kg sehr gute Waschseife. Man bringt in einen Kessel, der halbvoll mit weichem Wasser gefüllt ist, welches kochen muß, den Seifenstein, löst ihn darin gänzlich auf, gibt das Fett dazu und rührt fleißig. Nach der angegebenen Zeit seiht man die Seife durch ein Sieb in eine große Wanne, stellt sie an eine kühle Stelle, läßt die Seife erhärten und schneidet sie dann aus. Aus der zurückgebliebenen Lauge gewinnt man noch braune Seife. 1 kg Kolophonium, 500 g Talg und 500 g kaustische Soda dazu.

472. Salzgurken. Die Gurken können völlig ausgewachsen sein, solche mit wenig Kernen, fleckenrein und von fester Beschaffenheit sind die besten. Die grünen sind den gelben vorzuziehen. Die Früchte werden vor dem Einmachen sauber gewaschen und 24 Stunden in Brunnenwasser gelegt. Die Gefäße (am besten Achteltönnchen) müssen vor dem Gebrauch sauber gewaschen werden und sind mit heißem Wasser auszuspülen. Man nimmt ungefähr auf vierzig Liter Salzgurken 14 l Brunnenwasser, je härter desto besser, und zu je 1⅛ l 50 g Salz. Je nach dem Geschmacke können folgende Kräuter und Würze verwendet werden: Dill, Meerrettich, Estragon, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer. Es genügen aber schon Dill, Meerrettich und Blätter von sauren Kirchen, um gute, haltbare Salzgurken zu haben. Den Boden des Tönnchens — neue Tönnchen müssen vor dem Einlegen stets einige Tage mit Wasser ausgelaugt werden — bestreut man mit etwas pulverisiertem Alaun. Alsdann werden die Gurken lagenweise mit Kräutern vermischt in den Behälter gelegt und so fest aufeinander gepackt, daß keine Lücken entstehen. Man beginnt und schließt mit einer Lage Kräuter. Das Salz wird in kaltem Wasser aufgelöst, gut durchgerührt und auf die Gurken gegossen, die davon bedeckt sein müssen. Man schlage das Fäßchen fest zu. Da die Salzlösung nach und nach schwindet, so empfiehlt es sich, das zu verwendende Faß mit einem Spundloch mit Pfropfen zu versehen, um nötigenfalls Salzwasser nachzugießen. Das Fäßchen stellt man in den Keller und dreht jede Woche die andere Seite nach oben. Beim Gebrauche wird der Boden herausgenommen, eine Schieferscheibe oder ein hierzu passender hölzerner Einleger auf die Gurken gelegt und mit einem kleinen Stein so beschwert, daß die Gurken stets unter der Salzwasserdecke bleiben. Sollte sich Schimmel zeigen, so wird er behutsam abgenommen, der Rand mit einem Tuche reingeputzt und das nötige Salzwasser nachgegossen. Wir legten das Gurkenfaß fest geschlossen die ersten 14 Tage in fließendes Wasser.

473. Auslaufen der Pfannkuchen. Die mit Mus gefüllten Pfannkuchen platzen beim Backen nicht, wenn die Teigplättchen, zwischen welchen das Mus sich befindet, recht sorgfältig aufeinandergedrückt werden, auch kann der Rand des einen Plättchens mit Ei bestrichen werden, damit das darauf gelegte recht fest anhaftet.

474. Gärung und Behandlung von Obstmost und Wein. Der Most macht die stürmische Gärung in vier bis acht Wochen durch; die Gärung konnte also seit dem Einmachen im Herbste bis zum Dezember vorbei sein, und man tut gut daran, das Faß luftdicht zu verschließen. Es wäre jedoch gut gewesen, den Most Ende Februar oder anfangs März des nächsten Jahres in ein weingrünes Faß von der Hefe abzulassen. Häufig zersetzt sich die am Boden abgelagerte Hefe, und das Trübewerden, das Fade- und Schlechtwerden des Mostes rührt davon her. Auf die Frage: „Wann muß ich den Wein ablassen?" gebe man folgende Antwort: Das Abfüllen in Flaschen kann geschehen, sobald der Wein vergoren hat und ganz klar ist, und dies ist in obengenannter Zeit der Fall und kann auch im April und Mai noch geschehen, vorausgesetzt, daß der Most in einem kühlen Keller liegt; denn bei steigender Temperatur könnte eine Nachgärung eintreten, und er würde trübe werden. Die zweite Frage: „Muß man die Flaschen sofort nach dem Ausziehen verkorken?" beantworte man mit Ja. Will man schäumenden Obstwein haben, so setze man Zucker dazu, und zwar ist es am besten, wenn man 520 g Zucker in so viel Wasser auflöst, daß die Lösung 1 l beträgt. In jede Flasche gießt man dann ein gewöhnliches Branntweingläschen voll dieser Zuckerlösung, ja nicht zu viel, damit die Nachgärung in den Flaschen nicht zu stark wird und letztere zerspringen, aber auch nicht zu wenig, sonst schäumt der Wein nicht stark.

475. Trauben zu erhalten. Die Trauben werden mit einem Stück Rebe abgeschnitten; dann wird der Schnitt versiegelt. Sie müssen in einem frostfreien, luftreichen Raum aufgehangen werden.

476. Fische zu häuten. Soll die Haut des Aales abgezogen oder wegen ihrer Schmackhaftigkeit mit verspeist werden? Es kommt darauf an, ob der Aal gebraten oder gekocht wird. Im ersteren Falle läßt man dem Fisch (nachdem er getötet) die Haut und reibt sie gehörig mit Salz und Sand ab, gibt indes wohl acht, sie nicht zu verletzen. Es werden zum Braten nur junge Aale genommen, die, falls das Braten mit gehöriger Aufmerksamkeit geschieht, ganz vorzüglich sind. Die Haut erhärtet rasch in der Hitze, und so wird der Aal in seinem eigenen Saft und Fett gar, was natürlich viel zu seinem Wohlgeschmack beiträgt. Bratet man den Aal ohne Haut, so ist er weniger fein. Saft und Fett fließen aus, und das Fleisch wird trocken. Soll der Aal gekocht werden, so schmeckt er auch mit der Haut vortrefflich. Man kocht ihn in Salzwasser mit einigen Lorbeerblättern, Zwiebeln und Pfefferkörnern. Bleibt aber etwas von dem Fisch für den folgenden Tag übrig, so hat er viel von seinem Wohlgeschmack eingebüßt, ja er schmeckt entschieden anders, und das rührt von der Haut her, die über Nacht einen fischigen Geschmack bekommt. Bereitet man den Aal auf ganz dieselbe Weise, zieht ihm aber zuerst die Haut ab, so schmeckt er auch am nächsten Tage eben so fein. Es ist daher anzuraten, den Aal, will man ihn teilweise für den nächsten Tag aufheben, zu häuten, ihn aber im anderen Falle die Haut zu lassen. Dasselbe gilt für Seefische, z. B. Schellfische und Dorsche. Gleich nach der Zubereitung schmecken sie vorzüglich; stehen sie aber 8—10 Stunden, so bekommt die Haut einen unangenehmen Geschmack. Im rohen Zustande kann man die letztgenannten Fische nicht abziehen. Das Häuten muß daher nach dem Kochen besorgt

werden. Man sollte die gesottenen Fische stets mit Brühe auf den Tisch bringen, damit sie nicht rasch erkalten. Hat man Gäste, so wird dies freilich des weniger guten Aussehens wegen unterlassen. Will man Fischpuddings machen, so kocht man die Fische nur halb fertig; sie lösen sich dann besser von den Gräten. Natürlich aber muß die Haut ebenfalls abgezogen werden, damit der Pudding am nächsten Tag noch gut ist. Die warm gespeisten Fischpuddings schmecken auch mit der Fischhaut sehr gut. Mit den Pasteten ist es ebenso. Aalpastete z. B. läßt sich mehrere Tage in unveränderter Güte aufheben, wenn der dazu verwendete Fisch abgehäutet war.

477. Butter aufzubewahren. Allen Hausfrauen ist bekannt, daß Butter sehr leicht fremde Gerüche anzieht. Die gute Hausfrau wird sich daher hüten, frische Butter neben Fisch, Zwiebeln oder dergleichen aufzubewahren. Will man aber der Butter einen aromatischen Geschmack verleihen, so wickle man ein Stück davon in reine Leinwand und stecke dieses Päckchen in einen Korb mit frisch gehauenem Gras oder zwischen Rosen oder Veilchen. Nimmt man die Butter nach zwei oder drei Stunden heraus, so wird sie, je nachdem, nach Gras, Veilchen oder Rosen schmecken und ist dann für feine Butterbrötchen sehr zu empfehlen. In der feinen Küche ist dies Verfahren, solches Aroma zu erzeugen jedoch gänzlich verpönt.

478. Weintrauben zu erhalten. Am längsten erhalten sich die Trauben, wenn man sie einmacht. Dazu nimmt man vollkommen reife, doch unversehrte Trauben, bindet bei jeder das Stielchen der obersten Beere an einen Faden und hängt sie damit, den Stiel nach unten, in ein passendes Einmacheglas (immer 1 Traube in 1 Glas). An den Faden wird ein zweiter geschlungen, und dieser quer über das Glas gebunden, so daß die Traube frei hängt. Nun bereitet man den nötigen Zuckersyrup. Auf ½ l Wasser rechnet man ½ kg kleingeschlagenen Zucker, den man rasch zum Kochen bringt. Wenn er anfängt zu spinnen, klärt man ihn mit dem Schnee von 2 Eiweiß, schäumt sorgfältig ab, läßt den Zucker nochmals aufkochen und dann kalt werden. Mit diesem Syrup füllt man die Gläser mit den Trauben, bindet sie mit Schweinsblase zu, stellt sie zwischen Heu in eine Kasserolle, gießt lauwarmes Wasser daran, läßt es 5 Minuten kochen und die Gläser darin erkalten. Einige solcher Trauben (grüne und blaue) mit etwas von ihrem Safte in eine Kristallschale gelegt, sind vorzüglich zum Nachtisch.

479. Trauben aufzubewahren. Man nehme nicht überreif gewordene Trauben, entferne mit einer Schere die ungesunden Beeren samt ihren Stengeln, binde die Trauben an Fäden und hänge sie frei an einer Schnur in einem sehr frischen, luftigen Raume auf. Die Beeren werden nur wenig welk, behalten vollständig ihren Wohlgeschmack und faulen gar nicht.

480. Trauben aufzubewahren. Die zur Aufbewahrung bestimmten Trauben müssen großbeerige, lockere, spät reifende Sorten sein. Weißen Trauben gibt man den Vorzug. Will man Trauben nur 2—3 Wochen aufbewahren, so legt man sie auf Stroh, in eine kühle dunkle Kammer. Sollen sie länger vorhalten, so müssen sie ausgesucht und einzeln mit der Spitze nach oben aufgehängt werden, weil sich so die Beeren abwärts biegen, trockener werden und mit der inneren Seite, welche am leichtesten fault, frei aufliegen.

481. Käsebereitung. Der Quark wird gut zugedeckt, damit weder Fliegen noch Staub daran kommen, und 3—4 Tage an einen mäßig warmen Ort gestellt, bis er schmierig wird. Nun knetet man ihn mit Kümmel und Salz tüchtig durch, tut auf 3 Hände voll Quark 4 g Butter in eine Kasserolle und kocht die Masse unter starkem Rühren, bis sie klar wird, Blasen bildet und beim Herausnehmen des Löffels die Masse Faden zieht. Dann in Tassenköpfe getan, sind die Käse abends zum Umstürzen gut. Diese Art Käse wird sehr gern gegessen.

482. Hefeteig. Die Butter zum Hefeteig soll man nie warm schmelzen, sondern durch Rühren daraus Sahne bereiten, sonst wird der Teig übertrieben und der Kuchen trocken.

483. Mehl von ausgewachsenem Weizen soll mit wärmerer Milch angeteigt werden wie Mehl von normalem Weizen.

484. Gegen Katarrh. Zwiebeln, wie man sie in jeder Haushaltung zum Kochen benutzt, werden in 4 gleiche Teile geschnitten, mit Zuckerkand, oder wo ungehopfte Bierwürze zu haben ist, mit solcher gedämpft. Dieser Saft in Fläschchen gefüllt, in Heu ½ Stunde gekocht, dann verkorkt und gut verwahrt. Bei Bedarf alle 2 Stunden 1 Teelöffel voll davon einnehmen.

485. Eierersparnis. In der teuren Eierzeit wird mancher Hausfrau ein kleiner Kunstgriff angenehm sein, um Eier zu sparen und doch hellen Mehlsaucen eine schöne gelbe Farbe zu geben. Es gehören dazu gar nicht viele Eigelb, sondern man verrühre ein Eigelb vor dem Vermischen mit der Sauce mit einer guten Prise Salz und man wird erstaunt sein, um wieviel dunkler das Eigelb dadurch wird und wie ausreichend es nun färbt. Das übrig gebliebene Eiweiß zu Schnee geschlagen und unter die heiße Sauce gerührt, verfeinert diese bedeutend.

486. Butterfarbe. Mohrrüben werden zerkleinert und so scharf ausgetrocknet, daß man sie zu Grieß zermalen kann. Das grobe Pulver wird in einer weithalsigen Flasche mit einem Gemenge von gleichen Teilen 96gradigem Alkohol und Äther soweit übergossen, daß es bedeckt ist. Nach 2—3 stündigem zeitweisem Umschütteln wird die Flüssigkeit abgegossen, filtriert und das Filtrat abdestilliert. Das Destillat wird zu neuer Extraktion verwendet, der Rückstand ist ein vorzüglicher Farbstoff für Naturbutter und Margarine.

487. Erleichterung beim Musrühren. Allen Hausfrauen, die selbst Pflaumenmus einkochen, ist zu empfehlen, die Pflaumen, nachdem sie entkernt sind, durch die Fleischmaschine zu treiben und dann zu kochen. Dadurch wird das Rühren gleich von Anfang an erleichtert und das Mus wird viel klarer, fast wie durchgeschlagenes, bei dem die Schale zurück bleibt, aber ohne die Mühe des Durchschlagens. Mit diesem Verfahren wird jede Hausfrau zufrieden sein.

488. Einfetten der Eisenpfanne. Ein gutes „Löschen" oder „Loslassen" der Bratpfanne zu erzielen, reibt man die Rückseite (also die Seite, welche das Feuer resp. Herd berührt) gut mit Fett ein. Man wird erstaunt sein über den Erfolg.

489. Erkennung der Qualität von ungebranntem Kaffee. Das sicherste Erkennungszeichen der Güte gewährt der Geruch. Man nehme beide Hände voll Rohkaffee dicht unter die Nase. Alle geringen Rohkaffees

haben einen stechenden, herben, unangenehmen Geruch. Viele dieser Bohnen sind von schmutzig grauer Erdfarbe. Nahezu die Hälfte der deutschen Kaffeeeinfuhr besteht aus diesen geringeren, gewöhnlich aus Brasilien kommenden Sorten. Die besseren Mittelsorten, meistens aus Westindien und aus Südamerika stammend, haben einen milden und angenehmen Geruch. Die Mehrzahl dieser ist mehr oder weniger bläulich oder grünlich. Hochfeinste Campinas-Kaffees erinnern im Geruch an das süße Aroma frisch gebackenen Brotes und sind meistens von graugrünlicher Farbe. Diese Sorte zählt zu den preiswertesten Kaffees unserer gesamten Einfuhr. Echte gelbe Java-Kaffees — sehr edel — riechen etwas dumpfig, doch verliert sich dieser Geruch beim Rösten vollständig. Nachgemachte gelbe Javas haben einen sehr schönen Geruch; sie werden ganz leicht angeröstet und so dem echten gelben Java täuschend ähnlich gemacht. Dieser künstliche gelbe Java quillt, weil bereits angeröstet, beim zweiten Rösten nicht mehr auf. Als empfehlenswerte Mischungen nenne ich: Hochfeinsten Campinas und irgend einen blauen westindischen Kaffee, vielleicht Guatemala je zur Hälfte, ferner echter gelber Java mit blauem Guatemala oder noch besser mit großbohnigem blauem Ceylon, gleichfalls je zur Hälfte. Alle Mischungen müssen nach dem Rösten vorgenommen werden, weil die einzelnen Sorten — wenn zuvor gemischt — nicht immer gleichmäßig rösten.

490. Sommerschinken. Schlachtet man in vorgerückter Jahreszeit, so lasse man allerdings die Schinken eine halbe Stunde lang mit warmem Salz, gemischt mit Salpeter, klopfen. Das Salz steht in einer Pfanne über dem Herdfeuer, wird öfters gerührt und nach und nach so warm, als es die Hand erträgt, auf den Schinken mit den flachen Händen eingeschlagen, bis nichts mehr in das Fleisch zieht und es ganz mürbe und feucht ist. Auf diese Weise vorbereitet, kann man die Schinken schon nach 8—14 Tagen in den Rauch bringen.

491. Kniff bei Bratkartoffeln. Man lege die Kartoffeln, welche man braten will, vorher in gesalzenes Wasser. Sie schmecken so besser, und man braucht nachher kein Salz darüber zu streuen.

492. Einkellern der Gemüse. Die eingekellerten Kohlgemüse bekommen auf der Liegeseite eine Druckstelle, die leicht anfault. Um das zu verhüten, empfiehlt es sich, die Köpfe hängend aufzubewahren. Dabei ist folgendes zu beachten: Man ernte das Gemüse so ab, daß ein ziemliches Ende des dicken, holzigen Stengels, den wir bei den Kohlarten als Strunk bezeichnen, mit abgeschnitten wird. Dann lege man mit einem spitzen Messer eine leichte Vertiefung um den Strunk, umbinde ihn an dieser Stelle mit mittelstarkem Bindfaden und mache eine Schlinge zum Aufhängen daran. Bei schweren Köpfen kann man den Strunk mit spitzem, starkem Nagel durchstechen und den Bindfaden mit Packnadel durchziehen. Leichte Köpfe werden einfach umbunden. Zum Aufhängen ist ein freistehendes Gehänge ausgedacht. Es ist ein in Handhöhe liegendes Brett, dem an beiden Längsseiten Nägel eingetrieben sind. Nach Bedarf kann ein zweites darunter angebracht werden. Die Köpfe sind nach der Größe abwechselnd zu verteilen, damit sie sich nicht berühren. Schadhafte Blätter werden bei der vorhandenen Über-

sicht gleich bemerkt und entfernt, ebenso fallen weniger haltbare Köpfe zum sofortigen Gebrauche ins Auge.

493. Sauerwerden der Milch beim Gewitter. Das Sauerwerden der Milch wird — jeder Hausfrau ist das bekannt — durch ein Gewitter sehr beschleunigt. Verursacht wird es durch den Milchsäurepilz, einen Verwandten des Hefepilzes. Während Letzterer den Zucker in Weingeist und Kohlensäure zerlegt, entsteht unter der Einwirkung des Milchsäurepilzes Milchsäure, und zwar um so reichlicher, je rascher das Wachstum und die Vermehrung der Pilze von statten geht. Die Erfahrung lehrt mithin, daß ein Gewitter das Wachstum der Milchsäurepilze befördert. Einer allgemein verbreiteten Meinung entsprechend, sollte man das Gegenteil erwarten. Allgemein wird angenommen, daß ein Gewitter die Luft „reinige", d. h. von krankheiterregenden Pilzkeimen säubere, und zwar schreibt man diese desinfizierende Kraft dem Ozon zu. Das Ozon ist eine besondere Form des Sauerstoffs, die unter anderen in beträchtlicher Menge aus dem gewöhnlichen Sauerstoff entsteht, wenn der elektrische Funke die Luft durchzuckt, also während eines Gewitters. Hat schon der Sauerstoff eine lebhafte Begier, sich mit anderen Elementen zu verbinden — auf dieser Eigenschaft des Sauerstoffs beruht bekanntlich der Verbrennungsprozeß und das Atmen — so ist das beim Ozon noch viel mehr der Fall, und man nimmt an, daß er infolgedessen im stande sei, einzellige Pilze, wie die Infektionspilze, zu zerstören. Das Sauerwerden der Milch bei Gewitter läßt jedoch schließen, daß das Ozon nur unter gewissen Umständen pilztötend wirke, unter anderen dagegen das Pilzleben fördere. Der Italiener Tolomei untersuchte die Sache genauer. Er fand, daß Milchsäure- und Hefepilze bei Anwesenheit von 0,5 % Ozon in der Luft viel besser gedeihen, als bei völligem Ozonmangel, daß aber schon bei 1 %, viel mehr indes bei 2, 3 und 4 % Ozongehalt der Luft das Wachstum dieser Pilze nur langsam fortschreitet, und daß ein Gehalt von 10 % Ozon ihnen geradezu verderblich wird. — Wie das Leben der Krankheitserreger vom Ozon beeinflußt wird, muß noch untersucht werden.

494. Konservenbüchsen leicht zu öffnen. Konservenbüchsen lassen sich, auf gewöhnliche Weise behandelt, mitunter ziemlich schwer öffnen, weshalb es sich empfiehlt, ein recht heiß gemachtes Bügeleisen auf den Deckel zu stellen und es einige Minuten lang darauf zu belassen; der Verschluß wird sich dann mit Leichtigkeit entfernen lassen.

495. Frucht- und Traubenweine müssen bis Ende des Jahres gären und können erst im Laufe des Januar auf Flaschen gezogen werden. Um den Wein klar zu bekommen, ist vor allem erforderlich, daß er ganz ruhig steht und nicht geschüttelt wird. Der Wein klärt sich nur ganz langsam; im Oktober oder November empfiehlt sich dann ein Umstechen des Weines, d. h. der klare Wein wird vorsichtig in reine, nicht fettige Gefäße (Emaille ausgeschlossen) abgezogen, der Satz wird aus dem alten Gefäß entfernt und dann der Wein wieder hineingegossen, indem man die fehlende Menge durch Zuckerwasser ersetzt. Das Gefäß muß immer bis ziemlich zur Gärröhre gefüllt sein.

496. Yoghurt. Am besten gerät der Yoghurt, wenn man einen guten Keller oder einen Eisschrank oder eine Eiskiste besitzt, auch ist es vorteilhaft,

ihn täglich frisch zu bereiten. Man nimmt aus einem überall käuflichen Glase Yoghurt einen Eßlöffel voll in eine Tasse und stellt sie bedeckt an einen kühlen Ort. Vorher hat man 1 l Milch auf das Feuer gesetzt, und läßt sie ohne Deckel einige Minuten kochen. Nun nimmt man den Topf vom Feuer, kühlt ihn in einem mit Wasser gefüllten Eimer unter fortwährendem Rühren auf genau 45° C ab. Zeigt also der Glasthermometer 45° C, so nimmt man schnell den Topf aus dem Wasser, gießt den in der Tasse befindlichen Yoghurtsatz in die Milch, rührt tüchtig durch und stellt den zugedeckten Topf in die Kochkiste oder umhüllt ihn mit einer wollenen Decke oder stellt ihn in eine Kiste und stopft die Zwischenräume mit Papier aus und stellt sie an einen nicht über 45° C warmen Ort, so daß der Topf sich langsam bis 35° C abkühlt. Jede findige Hausfrau wird das Richtige bald finden. Nach $3\frac{1}{2}$—4 Stunden, sobald die Milch geronnen ist, ist der Yoghurt fertig und muß nur noch in Wasser, Eis oder an der Luft gekühlt werden. Je schneller und kälter, desto besser ist er und desto länger hält er sich, ohne zu sauer zu werden. Im Eisschrank hält er sich einige Tage, bei 0—2° Wärme wochenlang. Von diesem Yoghurt kann immer wieder neuer angestellt werden. 1 Kaffeelöffel genügt auf 1 l. Man kann auch den Ansatz in einem mit Kork gut ausgekochtem und gereinigtem Fläschchen längere Zeit aufbewahren, wenn es kalt gehalten wird. Das Kochen des Korkes und des Fläschchens geschieht, um alle daran haftenden Keime abzutöten, die sich sonst in der Milch vermehren könnten. Die Anwendung in der Haushaltung ist eine vielseitige. Für Kinder ist der Yoghurt besonders anzuraten. Wer sich einmal daran gewöhnt hat, dem schmeckt er ausgezeichnet, und seine darmdesinfizierenden, blutbildenden Eigenschaften sind ja bekannt. Der käufliche Yoghurt in $\frac{1}{4}$-l-Gläschen kann dem angeraten werden, der keine Zeit hat, ihn selbst herzustellen. Er ist stärker eingedickt und die Herstellung geschieht unter Ausschluß von schädlichen Bakterien. Alles wird steril gehalten, so daß eine Reinzucht von Yoghurtbazillen entsteht. Man kann Yoghurt vor Tisch geben als appetitanregende nährende Vorspeise, ebenso aber auch als Kompott mit Früchten und Zucker mit Heidel-, Johannisbeeren usw. Besonders zu empfehlen ist es als bester Ersatz für saure Sahne an Salaten, zu beachten ist dabei, daß der Salat vorher gut von Wasser befreit ist. Eine Anwendung von Essig ist dann nicht nötig, so daß Gurken-, Bohnen-, Kopfsalat auch von magenschwachen Personen vertragen werden. Auch zu Mayonnaisen empfiehlt sich Yoghurt. Er sollte überhaupt während der Mahlzeit auf dem Tische stehen, denn er ersetzt Bier und geistige Getränke.

497. Eierspeisen. Es kommt vielfach vor, daß diejenigen, denen ärztlich zur Kräftigung der Genuß möglichst vieler Eier — etwa 4—5 täglich — verordnet ist, dagegen aufbegehren, weil ihnen der Genuß leicht, oft sogar sehr schnell „über" wird. Da dies aber nicht selten gleichzeitig eine bleibende Aversion gegen ein solch wertvolles Nahrungsmittel bedeutet, so muß sofort alles vermieden werden, was dieses „Überwerden" herbeiführt.

Zunächst also ist der Eiergenuß in Formen zu bringen, die das Bewußtsein: „jetzt muß ich schon wieder ein Ei essen", ausschalten. Es handelt sich bei dieser Verabfolgung von Ei zumeist um das ganze Ei, da die moderne Wissenschaft gerade den Hauptnährwert in dem Eiweiß sieht, im Gegensatz zu früherer

Zeit, da man das Eigelb für das wesentliche hielt. Man quirlt also ein ganzes Ei am besten in fast alle Getränke ein, die gereicht werden: in die Morgenmilch, in die Morgensuppe oder in den Morgenkakao. Übrigens ist für schwächliche Leute, deren kräftigende Ernährung von besonderer Wichtigkeit ist, eine Morgensuppe von in Milch oder Wasser nebst Butter gekochtem Hafer-, Roggen- oder Gerstenmehl selbst anzuraten. Diese Suppe wird mit einem verquirlten ganzen Ei abgezogen.

Kann dann ein weiches oder pflaumenweiches Ei zum Frühstück gegessen werden, so ist das natürlich sehr gut, aber es verlegt oft den Appetit zu sehr. Deshalb reicht man das Ei lieber roh, und zwar, indem man es mit einem Teelöffel Zucker vermischt und mit dem Schlagbesen zu Schaum schlägt. Daß man ferner Milch mit einem Ei und etwas Kognak oder Rotwein verquirlen und somit wieder eine Abwechslung schaffen kann, dürfte bekannt sein. Ebenso kann man Kakao oder Schokolade mit einem ganzen Ei abziehen und schließlich die Abendsuppe mit einem verquirlten Ei mischen.

Damit sollen aber die verschiedenen Arten der Zubereitung nicht erschöpft sein. Daß man sich mit Rühreiern, gebratenen Eiern (Spiegeleiern), Eier in Tomaten gekocht und mit einer Fülle von gesüßten, mit anderer Würze vermischten Eierkuchen oder Omelettes helfen kann, dürfte ja bekannt sein. Dagegen denken wohl zahlreiche Frauen, denen die mannigfache Zubereitung von Eiern obliegt, nicht daran, daß man z. B. einfach mit Zucker geschlagenes Ei mit Zitronensaft schmackhaft machen und mit etwas in wenig Wasser aufgelöster Gelatine verrühren kann. Dann läßt man diese in eine Schale gefüllte Mischung in kaltem Raum oder auf Eis erstarren und setzt damit dem Rekonvaleszenten oder dem schwächlichen Kinde eine „Speise" vor. Namentlich Kindern dürfte solche kleine Abwechslung, bei der sie kaum gewahr werden, daß es sich um das einfache „Ei" handelt, sehr angenehm sein.

Auch der im siedenden Wasserbad gekochte Eierstich kann empfohlen werden, dessen Verwendung in der Fleischbrühe man ja kennt. Vorteilhaft und um das Gericht im Geschmack zu heben, verquirlt man das Ei, dem man noch ein Eiweiß hinzufügen kann, mit etwas Zucker und einem Löffel Malagawein, gibt dies in einen gleich hohen, oben nicht zu schmalen Topf oder in eine Obertasse, stellt sie in ein siedendes Wasserbad und läßt die Masse kochen.

Auch als Chaudeau oder Eierwein geschlagen, können Eier angerichtet werden, indem man ein Glas Weißwein mit zwei Eiern und etwas Zucker auf heißer Stelle bis zum Kochgrad schlägt. — Diese Mischung darf bekanntlich nicht kochen, weil dann der Schaum sofort sich in Flüssigkeit verwandelt.

In Rußland kennt man eine gebackene Eiermilch, die man in kleinen Mengen, also auch von ein bis zwei Eiern herstellen kann. Die Eier werden mit etwas Zucker, etwas Vanille oder Orangeblütenwasser und etwas Milch verquirlt und diese Mischung wie Eierstich im siedenden Wasserbade gekocht, oder man gibt sie in eine kleine, mit Butter ausgestrichene Form, stellt sie in den mäßig heißen Ofen, läßt sie goldgelb backen, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und ißt sie warm oder kalt.

498. Sarah-Bernhard-Erdbeeren. Das Neueste von Escoffier. Man wähle die schönsten Erdbeeren, entferne den Stiel, lege sie in eine silberne oder porzellanene runde Schüssel und bestreue sie mit Puderzucker, der mit

ein wenig Curaçao à la fine Champagne befeuchtet wird. Darauf stelle man sie an einen heißen Platz. Man bereite Ananaseis und tue es in eine viereckige Form, ebenso auch eine sehr leichte, schaumige Schlagsahne mit Zusatz vom selben Curaçao, dem man durch den Saft frischer Erdbeeren eine rosige Färbung gibt. Vor dem Servieren tue man das Eis in eine tiefe Schüssel, lege die Erdbeeren darauf und bedecke letztere völlig mit der Schaummasse. Das Ganze ruht auf einem Eisblock und ist mit gefrorenem Zucker verschleiert.

499. Weißgewordene Backpflaumen. Gebackene Pflaumen müssen vor allem gut gedörrt sein, um sie vor dem Weißwerden zu schützen. Man bewahre sie in einem ganz trockenen Raume auf. Schüttet man die Pflaumen auf eine Horde und stellt man sie in einen recht warmen Ofen, so verliert sich das weiße Aussehen wieder.

500. Pommersches Gänseschmalz. Die Eigenart des Pommerschen Gänseschmalzes besteht nicht allein in der Farbe. Der Wohlgeschmack wird durch die bei uns üblichen Zutaten erzeugt. Wenn das in kleine Würfel geschnittene Fett eine Zeitlang gekocht hat, so tut man ein Bündchen Kraut, Thymian und Majoran (frisch oder getrocknet) eine Zwiebel und einige Äpfel, aus denen die Blume gestochen ist, hinzu und läßt alles zusammen weiter kochen. Wenn die bei uns so beliebten Schmalzäpfel weich sind, nimmt man sie heraus. Das Fett läßt man solange unter beständigem Rühren braten, bis die Grieben anfangen, hellbraun zu werden. Dann gießt man es aus, wobei man sich eines Siebes bedient, damit die Grieben zurückbleiben. Läßt man das Fett zu lange braten, so wird natürlich auch das Schmalz bräunlich.

501. Hagebutten. Wenn die Hagebutten ausgekernt sind, wasche man sie warm mindestens dreimal und koche sie erst dann. Streiche die Suppe gut durch und rühre sie mit Dottern ab, was das Kratzen mildert.

502. Natureis einzulagern. Das Eis muß in möglich großen Stücken in das Eishaus eingelagert werden und nicht, wie es hier und da üblich ist, die Eistafeln in kleine Stücke zerschlagen werden. Nur dorthin, wo sich Zwischenräume ergeben, wird zerkleinertes Eis gleichsam als Bindemittel gelegt. Auch muß das Eis bei strenger Kälte eingelagert werden, weil es dann auch wieder mehr Wärme braucht, um zu schmelzen, als solches Eis, welches bei 1—2 Wärmegraden eingelagert wurde. Will man Fleisch im Eishaus aufbewahren, darf solches nicht unmittelbar auf das Eis gelegt werden; Geflügel, Fische und dergl. wickelt man in ausgeweidetem Zustande in Pergamentpapier und legt sie so auf das Eis. Größere Fleischstücke kann man in gut schließenden Kisten, Fässern und dergl. auf das Eis stellen.

503. Künstliches Sodawasser kann man sich zu jeder Zeit selbst bereiten, wenn man zuerst 6 Gewichtsteile (ungefähr einen kleinen Teelöffel voll) doppelkohlensaures Natron in einem Glas Wasser auflöst und dann 1 Teil kristallisierte Weinsteinsäure hinzuschüttet. Der Geschmack entscheidet, ob man etwas mehr von der einen oder andern Sorte nimmt.

504. Waldmeister für den Winter. Man nehme frischgepflückten Waldmeister, wasche und trockne ihn sorgfältig. Dann nehme man auf 1 bis 1½ kg geschlagenen Zucker, 300 bis 500 g Waldmeister. Dazu

ein entsprechend großes Einmacheglas — lege abwechselnd Zucker und Waldmeister hinein und binde das Glas mit Pergamentpapier fest zu. Beim Gebrauch nehme man nur den Zucker, löse ihn in Wasser auf und gebe leichten Moselwein dazu.

505. Zwei Nationalrezepte. Den Baakäse (westfälisch Makay) lernt man am Rhein, an der Weser und im Lahntal kennen und schätzen. Quark (weißer Käse, Käsematte) wird mit süßer Sahne (Rahm, Niedel, Schmand) oder wenigstens mit unabgerahmter Milch und etwas Zucker zu einem dickflüssigen Brei verrührt und dann durch ein Haarsieb gegeben. Liebhaber von Gewürzen können Vanille oder Zimt daran tun; ebensogut schmeckt er auch mit Obst, z. B. Preißel-, Johannes- oder Erdbeeren.

Das zweite Gericht, Bullenbeißerchen (Bollebäußkes) stammt aus dem Wuppertal: Man rührt einen Teig ein wie zu Hefenpudding, backt ihn aber in lauter kleinen Portionen in der Form wie halbierte Berliner Pfannkuchen braun. Sie sind aber weder so süß noch so fest wie diese. Man ißt sie, statt mit Obst und Kompott, auch mit Eier-, oder Vanille-, oder Sahnebeiguß.

506. Ausschwefeln der Vorratskeller. Sehr zu empfehlen ist in solchen Fällen das Schwefeln der Keller. Man kann es unbeschadet der darin lagernden Vorräte anwenden. Man lasse den Gemüsekeller im Winter, bei mildem Wetter, ausschwefeln. Im Kartoffelkeller verhindert es das zu frühe Keimen. Auch nach dem Ausweißen im Frühjahr, sowie im Herbst vor dem Einbringen der Wintervorräte wird geschwefelt. In tiefgelegenen Vorrats- oder feuchten Milchkellern, welche im Sommer (um die warme Luft abzuhalten) tagsüber geschlossen sein müssen, wird die feucht dumpfe Luft, durch Schwefel ebenso rasch wie gründlich gereinigt, ohne daß darin befindliche Speisen oder Getränke einen schlechten Beigeschmack erhalten.

507. Rheinisches Kraut. Je süßer die zum Kraut verwendeten Äpfel sind, desto besser wird es. Außer Äpfeln nimmt man Birnen, Mohr-, Runkel- und womöglich auch Zuckerrüben, zusammen etwa ¼ so viel als Äpfel dazu, um den scharfen Geschmack zu beseitigen, der sich leicht einstellt, wenn nur Äpfel verwendet werden. Die ganze Menge wird, nachdem Mohr- und Runkelrüben gehörig gereinigt und etwas zerschnitten sind, aufs Feuer gesetzt; um das Anbrennen zu vermeiden, wird etwas Wasser zugegossen. Nachdem die Masse gehörig weich und gar gekocht ist, wird sie in starken groben Beuteln, oder in Stroh in die Presse gebracht und der Saft ausgepreßt. Gewöhnlich werden ein paar Kessel voll Obst gekocht. Während der eine ausgepreßt wird, kocht der andere, so daß die Arbeit keine Unterbrechung erleidet. Der ausgepreßte Saft wird kurze Zeit der Ruhe überlassen, damit die etwa mit durch die Presse gegangenen dicken Teile sich zu Boden setzen, und dann in den inzwischen vollständig blank gescheuerten Kessel zum Einkochen gefüllt. Das Kochen des ganzen Saftes wird unter fleißigem Rühren und sorgfältigem Abschäumen so lange fortgesetzt, bis eine, in eine flache Tasse gefüllte Probe nach dem Erkalten die Dicke eines recht steifen Sirups hat. Nachdem das Feuer unter dem Kessel beseitigt ist, füllt man das Kraut gleich in dazu bestimmte Töpfe. Das auf diese Weise hergestellte Kraut wird sich Jahre lang halten.

508. Rheinisches Kraut. Die Bereitung des rheinischen Apfelkrautes ann, sobald es sich um eine größere Menge handelt, mit Vorteil nur in solchen häusern geschehen, in denen eine Waschküche mit großem, am besten kupfernem, litzblank gescheuertem und poliertem Waschkessel auf mindestens drei Tage ur Verfügung steht. — Im Lahntal wird in den Tagen vorher sämtlicher lpfelwein gekeltert und der gewonnene Saft in großen Kruken aufbewahrt. ngefähr 6 Eimer dieses ganz frischen Mostes werden in den Kessel gegossen, benso 1 Eimer Birnensaft. Je mehr man Saft dazu nehmen kann, desto einer, glänzender, gebundener und freier von Klößchen und Bröckelchen wird das Kraut. Da aber in einem Kessel 24 bis 30 Eimer Saft gehen und n den meisten Haushaltungen, der Weinbereitung halber, nicht so viel Saft azu gegeben werden kann, so begnügt man sich mit dem nicht ganz so tadelosen Kraute, welches man aus den Äpfeln selbst und einigen wenigen Eimern Saft gewinnt. Am Tage zuvor werden die Äpfel zurecht gemacht, in 8 Teile geschnitten, Blüte, Kernhaus und Stiel entfernt, fleckige Stellen werden herausgeschnitten. In der Lahngegend herrscht die Sitte, daß zum Apfelschälen möglich viele junge Mädchen eingeladen werden, welche von abends 6 bis morgens 6 Uhr fleißig schälen, schneiden und sich mit Singen, Erzählen und zweimaligen Mahlzeiten wach erhalten. Bricht der Morgen an, so schütten sie die Ergebnisse ihres Fleißes in den Waschkessel und verabschieden sich. Da niemand tagsüber Zeit hat, sich mit dem Kraut zu beschäftigen, so bleibt der Kessel zugedeckt bis zum Abend. Um 6 Uhr wird sämtlicher dazu bestimmte Saft hineingegossen. Ein tüchtiges Feuer wird schon $1\frac{1}{2}$ Stunden früher angezündet und muß während der ganzen Zeit gut im Stande gehalten werden. Wenn die Apfelstücke dunkelbraun und ganz weich geworden sind, so daß sie zu schmelzen beginnen, muß man auch mit dem Rühren anfangen. Der Rührer ist ein fast faustdicker, $1\frac{1}{2}$ m langer Stab, an dessen einem Ende eine Art einarmiger Holzanker befestigt ist, mit welchem man taktmäßig den Boden und die Kesselwände bestreicht. Das Rühren darf, einmal begonnen, nicht aufhören, bis das Kraut fertig ist; bei Saftkraut braucht man fast gar nicht zu rühren. In manchen Häusern wurden in das sogenannte Tischkraut folgende Gewürze getan: einige Putze voll Salz, einige voll Zucker (Putze wird mit der Hand gegriffen, ist ungefähr soviel wie ein Kinderlöffel voll); 2 Teelöffel gestoßener Zimt, ebensoviel gestoßene Nelken. In das Leutekraut kommen nur ein paar Körnchen Salz, und statt des vielen kostbaren Birnensaftes einige Eimer voll Pflaumen, sonst nur Äpfel und Apfelsaft. Das Rühren wird von Stunde zu Stunde schwerer, je mehr die Masse zusammensinkt, da das Wasser verdampft. Von 5 zu 5 Minuten lösen sich diejenigen, welche die erste Nachtwache haben, ab. Wer gerade ruht, darf sich an allerlei bereitstehenden Leckerbissen stärken: Johannisbeerschnaps, Käse, kaltem Kaffee, frischem Most und Butterbrot. Niemand darf aber mit seinem Brot zum Rühren antreten, „denn ein hineinfallendes Krümchen könnte das ganze Kraut verderben“. Um 12 Uhr wird die Ablösung geweckt. Am Morgen um 8 oder 9 Uhr ist das Kraut fertig; man erprobt dies, indem man eine Kleinigkeit in ein Porzellanschälchen tut und stehen läßt: sondert es noch Wasser ab, so muß man es noch weiter kochen lassen und rühren. Zum Frühstück nimmt man sich aus dem Kessel ein

wenig von dem warmen Kraut. Ist es fertig, so wird es in Steintöpfe gefüllt.

509. Übelriechender Schinken. Der Knochen wird herausgeschnitten, dort befindet sich natürlich der stärkste Geruch. Ein mit einer starken Lösung von übermangansaurem Kali getränkter Lappen, der schön rot war, wird sofort braun gefärbt und die Abwaschungen werden solange fortgesetzt, bis keine Gegenwirkung mehr eintritt. Der Schinken wird abgetrocknet, in den Zug gehängt und schmeckt wieder ausgezeichnet, ohne die geringste Spur von Geruch zu zeigen.

510. Ziegenmilch. Man setzt die Ziegenmilch in kleinen Steingutschalen, ½ bis ¾ l fassend, etwa 1 Stunde auf die warme Herdplatte, ohne nachzuheizen, dann stellt man die Schalen vorsichtig in eine kühle Speisekammer. In einigen Stunden hat sich dicker Rahm nach oben gesetzt. Da Ziegenmilch nicht dick oder sauer wird, kann man die übrige Milch zu jedem Zwecke verwenden, da sie nach Abnehmen des Rahmens noch eben so gut und fett ist, wie Kuhmilch. Der Rahm muß in einem Steingutgefäße zugedeckt aufbewahrt und spätestens am vierten Tage verbuttert werden. Da Ziegenbutter recht weiß aussieht, so färbt man den Rahm, welcher mit lauwarmem Wasser in das Butterfaß gegeben ist, mit etwas Saft von geschabten, roten Wurzeln (Mohrrüben). Kocht man die Milch auf und stellt sie sogleich kühl hin, so erzielt man nicht so viel Rahm, wie in der oben angegebenen Weise.

511. Pflaumen oder Zwetschen frisch aufzubewahren. Man kann die Pflaumen monatelang in frischem Zustande aufbewahren, wenn man sich dabei folgenden Rezeptes bedient: Die reifen Pflaumen werden an einem trocknen Tage, bevor sie sich von den Stielen lösen, gepflückt und in einer luftigen Kammer ausgebreitet, damit sie etwas verdunsten. Die Stiele müssen daran bleiben, und die Pflaumen dürfen nicht beschädigt sein. Nach 1 bis 2 Tagen lege man sie schichtenweise zwischen Weizenmehl in Fäßchen, so daß keine die andere berührt, und jede völlig von Mehl umgeben ist. Sind die Gefäße voll, so verdeckt man sie gut, damit keine Luft zu den Pflaumen dringen kann, und stellt sie in eine trockene Kammer. Will man nun Pflaumen zu Tische bringen, so nimmt man sie aus dem Fäßchen, wäscht das Mehl rein ab, und legt sie in ein Sieb, welches man über dampfendes, kochendes Wasser hält, jedoch in einer solchen Entfernung, daß die Pflaumen vom Dampf nur wenig berührt werden können. Sie bekommen dadurch nicht nur ihre Güte, sondern auch den schönen blauen Hauch wieder.

512. Sauerkraut einzulegen. Das vom Felde eingeheimste Kraut muß mindestens 14 Tage unter gedecktem Raume lagern, bevor man es zum Einschneiden nimmt; die späte Sorte ist zum Einsäuern besser, als der frühe. Man nehme eine gleich weite Tonne oder ein Geschirr, der Dauer und Dichtigkeit wegen von Eichenholz, von beliebiger Größe oder der des Bedarfs entsprechend, stelle es an einen geeigneten Platz in einen womöglich luftreinen, trockenen Keller, lasse das Schneiden des Krautes beginnen (es darf jedoch nicht zu grob geschnitten sein), nehme auf 100 l 1½ kg Kochsalz, 100 g Kümmel, 50 g neue Wacholderbeeren, 1 Stück Quitte (sehr feinblätterig geschnitten) und verfahre folgendermaßen: Zuerst fülle man gegen

l geschnittenes Kraut in das Geschirr, lasse es feststampfen, bestreue diese ge mit obigen Gewürzen, gebe dann eine weitere Lage Kraut darauf, sse sie wieder feststampfen, wieder bestreuen und so lagenweise fortfahren, s das Geschirr voll ist. Wasser ist nicht erforderlich. Mit einem passenden eckel bedeckt und sehr stark beschwert, wird das Kraut mindestens 4 Wochen Ruhe gelassen und unter dem Rande des Geschirres, je nach der Senkung, n Loch gebohrt, um dem sich bildenden Wasser einen Abzug zu gestatten. ach 4 oder höchstens 5 Wochen ist das Kraut reif, wird abgedeckt, mit einem inen Tuche zugedeckt und wieder beschwert, und nachdem nun die Wasser-ldung aufgehört, nach der Beschwerung mit reinem Wasser, gegen 3 bis 4 cm ch, bedeckt. Das Kraut muß jedoch nach jedesmaliger Herausnahme iederholt gereinigt, beschwert und begossen werden oder, wenn dies lästig, rn man ja eine größere Menge für eine Woche herausnehmen, welche var weniger, aber doch auch beschwert werden muß. Auf diese Weise reitet, hält sich dieses köstliche Gemüse, an einem kühlen und trockenen rte aufbewahrt, mehrere Jahre lang, ohne an seinem guten Geschmacke verlieren. Reinlichkeit ist bei der Bereitung und Aufbewahrung un-läßlich.

513. Eichelkaffee. Die Eicheln werden, wie sie im Herbst vom aume fallen, geschält und in kleine, recht gleichmäßige Stückchen geschnitten, wa in der Größe der Kaffeebohnen. Man dörre sie bei mäßiger Ofen-ärme und hebe sie an einem trockenen Orte bis zum Gebrauche auf. Dann ßte man sie wie die Kaffeebohnen, jedoch nicht zu dunkel und stoße sie sofort Pulver (nicht zu fein), eh sie zäh werden, was das Zerstoßen fast unmöglich acht. Auch darf man nie zu viel auf einmal rösten und stoßen, da das ulver leicht seine Kraft verliert. Ein Eßlöffel Pulver ist auf eine große asse zu rechnen. Man rührt das Pulver mit etwas kaltem Wasser an, worin bis zum Morgen zieht. Früh gießt man die nötige Menge kochendes asser zu, läßt alles noch ein paarmal aufkochen und dann durch den Sack ufen. Wer den Kaffee abends nicht einweicht, was ihn am besten auslaugt, uß ihn morgens mindestens ¼ Stunde kochen lassen.

514. Kaffeextrakt. Man nehme 500 g dunkelgeösteten und dann ge-ahlenen Kaffee von guter Qualität und dazu 10 bis 20 Würfel Karlsbader affeezusatz, brühe dieses, wie jeden andern Kaffee, in einer Kaffeetropf-affeemaschine mit kochendem Wasser über, doch nur so lange, wie der Kaffee chwarz" herausläuft. Sobald die Tropfen braun erscheinen, hört man damit f. Den Extrakt füllt man am besten in Sodawasserflaschen, des guten erschlusses wegen. Auf diese Weise kann man den Kaffee-Extrakt unendlich nge aufbewahren, ohne daß er trübe wird oder sein Aroma verliert. Den briggebliebenen Kaffeesatz kann man noch zu frischem Kaffee verwenden.

515. Kokosnüsse, einmal angebrochen, trocknen rasch aus und ver-rben bald. Man kann Schmackhaftigkeit und Haltbarkeit jedoch bedeutend rlängern, wenn die in der Mitte durchgeschnittenen Nußschalen, deren halt teilweise entfernt wurde, auf einen tiefen Teller stürzt, auf den etwa cm hoch Wasser geschüttet wurde. Der Kern bleibt nicht nur gut und schön ciß, sondern er wird weicher und schmackhafter. Es empfiehlt sich auch, ie noch geschlossene Kokosnuß einige Tage ins Wasser zu legen; sie ist dann

bedeutend weicher und schmackhafter. Das Gleiche gilt von anderen Nüssen, hauptsächlich von Haselnüssen. Hier genügt schon ein Tag.

516. Wiener Kaffeebereitung. Man teilt den gemahlenen Kaffee, so viel als man zur Herstellung einer gewissen Menge des Getränkes bedarf, in 2 gleiche Teile. Der eine Teil wird mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und 5 bis 6 Minuten gekocht. Den so gewonnenen Kaffee gießt man siedend über das übriggebliebene Kaffeepulver, welches sich in einem eigenen Topfe befindet. Indem man den einen Teil kocht und den andern nur überbrüht, erhält man die ganze Stärke und den Wohlgeruch des Kaffees.

517. Qualität des Rohkaffees zu erkennen. 1. Gute Kaffeebohnen müssen hart und schwer sein und im Wasser leicht untersinken.

2. Kaffeebohnen, die auf dem Wasser schwimmen, sind von schlechter Sorte.

3. Gute Kaffeebohnen nehmen kein Wasser auf und bleiben hart und zähe.

4. Ob Kaffee gefärbt ist, erkennt man, sobald man die Bohnen in heißes Wasser tut und tüchtig schüttelt. Sind sie gefärbt, so löst sich der Farbstoff von den Bohnen ab und geht ins Wasser über, wo weiter untersucht werden kann, aus was die Farbe besteht.

5. Vom Seewasser auf der Reise beschädigten Kaffee erkennt man, wenn die Bohnen einen sehr unangenehmen Geruch haben und auch vielfach aneinander kleben.

6. Ein noch sichereres Mittel vom Seewasser beschädigten Kaffee zu erkennen besteht darin, daß man die Bohnen in kaltes Wasser tut und sie untermengt; hat das Wasser einen salzigen Geschmack angenommen, so hat der Kaffee durch Seewasser gelitten und ist zu verwerfen.

518. Aufplatzen der Bratwurst zu verhindern gieße man kochendes Wasser darauf, lasse sie einige Minuten darin stehen, lege sie dann auf ein Sieb zum Abtropfen, wende sie in Mehl oder gestoßener Semmel und brate sie. Durch das Übergießen mit heißem Wasser wird die Haut gleichmäßig rund herum zusammengezogen, und somit das Aufspringen unmöglich gemacht.

519. Parmesankäse frisch zu erhalten. Übrig gebliebene Stücke Parmesankäse bewahre man in Salz auf und zwar so, daß der Käse von allen Seiten von dem Salz umschlossen ist; er hält sich dann monatelang.

520. Ersatz für Kochbutter. 2 kg Schmeer werden in Würfel geschnitten und mit ½ l Wasser ausgekocht. Wenn das Wasser verdunstet und die Grieben hellgelb sind, wird das Ganze durch ein Sieb in einen Topf gegossen, so daß die Grieben zurückbleiben. Mit 2 kg Rindstalg wird ebenso verfahren. Dann werden beide Fette untereinander gerührt. Durch das Auskochen mit Wasser wird das Fett gereinigt und geruchlos gemacht; es kann selbst zu den feinsten Mehlspeisen und Bäckereien verwendet werden. Man kann sogar Blätterteig damit bereiten.

Unter Schmeer ist hier Schweinelieſenfett zu verstehen.

521. Ausgezeichnetes Schweineschmalz. Das würfelig geschnittene Fett läßt man mit etwas Thymian anbraten und streut gestoßenen Zucker (auf 5 kg Fett einen gehäuften Eßlöffel voll) hinzu, wodurch das Schmalz

ıd besonders die Grieben einen angenehmen Geschmack erhalten. Hierauf ıbt man Apfel und Zwiebel daran und läßt es bei mäßigem Rühren und ter Hitze gar braten.

522. Krebse lange lebendig zu erhalten. Krebse lassen sich sehr t viele Wochen lang in einem hölzernen mit kleinen Löchern versehenen ischkasten, den man in fließendes Wasser legt, aufbewahren. Man werfe nen alle 2 bis 3 Tage einige vorher getötete Frösche oder rohe Fleischabfälle ingeweide von Geflügel usw.) vor und sehe nach, ob etwa tote oder schwache rebse darunter sind. Will man sie nur einige Tage aufbewahren, so schütte an sie in ein breites ziemlich hochrandiges Gefäß (damit sie nicht heraus-iechen), bespritze sie mit ein wenig saurer Milch oder Sahne (auch kann an sie mit Weizenkleie bestreuen), lege einige Stauden Brennesseln darüber ıd stelle die Krebse in den Keller. Kurze Zeit lassen sich Krebse an einem hlen Orte in einem Häufchen Brennesselblätter verpackt lebend erhalten. Man füttert sie mit Rindsleber, rohem Fleisch und Möhren. Hie und da erden sie mit Bier begossen, auch wird ihnen Milch in flachen Schalen vor-esetzt.

523. Der Bierschlauch. Will man bequem abfüllen, was möglich ist, enn man das Bierfaß auf den Küchentisch oder im Keller auf kleinere Fässer gt, so muß der Schlauch 150 bis 175 cm lang sein. Man wähle ihn nicht zu eit, weil sonst das Bier zu stark treibt, auch wegen des raschen Füllens ei mangelnder Gewandtheit zu viel verloren gehen kann. Vor und nach dem bfüllen lasse man einige Liter Wasser durch den Schlauch fließen. Der chlauch muß, wenn er gereinigt ist, zum Abtropfen und Austrocknen auf-ehängt werden; es darf dies aber nicht an einem einzelnen hölzernen oder ſernen Nagel geschehen, weil er dadurch zu stark geknickt und an der auf-ehängten Stelle leicht brüchig wird. Man hängt den Schlauch am besten ber einem runden, an der Wand befindlichen Küchengeschirr (Auflaufblech, Puddingform usw.) auf. Nach dem Trocknen ist er in ein Papier eingeschlagen nd auf einem Kasten an einem Orte aufzubewahren, dessen Luftwärme icht (oder selten) unter Null-Grad sinkt, weil durch Gefrieren Gummischläuche rüchig werden.

524. Sauergewordene Milch versüßt sich sofort wieder, wenn man 2 l Milch 5 bis 8 Tropfen aufgelöste Potasche gießt.

525. Salzgurken einzulegen, daß sie nach 3 Tagen genießbar ind. Man wasche die Gurken rein ab und schneide von beiden Enden die äppchen weg; dann schneide man die Gurke der Länge nach in der Mitte weit durch, daß etwa noch fingerbreit die 2 Teile zusammenhängen. Nun hneidet man in das noch undurchschnittene Ende wieder wie das erstemal e Gurke durch, aber so, daß der Schnitt sich mit dem ersten kreuzt. Auf diese eise entstehen 4 lange Viertel, die aber an den Enden zusammenhängen. un legt man sie in den Hafen und gießt mit Salz gekochtes laues Wasser arüber, gibt Dille, Pfefferkraut und ein fingerlanges Stück Brotrinde azu, einen Teller darauf und stellt den Topf oben auf den lauen Ofen. m dritten Tag entfernt man das Brot und stellt den Topf kühl; die Gurken nd vollständig sauer.

526. Obst aufzubewahren. Um frisches Obst längere Zeit aufzubewahren, streut man auf den Boden einer gut ausgetrockneten Kiste eine Schicht Gips und legt die Früchte derart hinein, daß sie sich nicht berühren. Über die Obstschicht streut man wieder eine Lage Gips, auf welche die Früchte in derselben Weise gelegt werden und so oft, bis die Kiste gefüllt ist. Sie wird dann an einem nicht zu kalten Ort aufbewahrt. Das Obst muß aber vollständig gesund sein und gut abgetrocknet werden.

527. Hauskäsebereitung. Ist der Käse gut trocken, so wickele man Stück für Stück in weiße, saubere, gut angefeuchtete Leinenläppchen und packe die eingewickelten Käse in große Steintöpfe, noch besser sind Krüge, welche man gut zubinden kann. Die vollgepackten Töpfe werden mit Leinwand und darüber mit Wachstuch gut verbunden, um die Käse vor Staub und zudringlichen Fliegen zu schützen, und in eine kühle Kammer gestellt. Von Zeit zu Zeit werden die Käse ausgewickelt, die Läppchen gut angefeuchtet und die Käse darauf wieder verpackt und verbunden. Durch häufige, tägliche oder seltenere Wiederholung dieses Verfahrens hat man es in der Hand, den Käse schneller oder langsamer reifen zu lassen. Beschleunigt wird das Altwerden, wenn man Haferstroh zwischen die Käse bringt. Früher legte man zur Zeit der Ernte bis Michaelis die Käse in gut abgewaschene Kohlblätter und packte sie dann, abwechselnd mit Haferstroh, in besonders hierfür bestimmte Fässer. Die vollen Fässer wurden gut verbunden und blieben bis zum nächsten Frühjahr im Keller stehen, ohne daß man daran rührte. Um diese Zeit waren die Käse reif und mundeten immer vortrefflich.

528. Kirschenessenz. Eine beliebige Menge sehr reifer, saurer Kirschen reibt man mit einem sauberen Holzlöffel durch einen irdenen Durchschlag, so daß nur die Kerne zurückbleiben, welche man nebst einigen bitteren Mandeln im Mörser zerstößt und mit dem Kirschmus vermischt. Man läßt hierauf die Masse 2 Tage an einen kühlen Ort stehen, preßt den Saft aus, läßt ihn sich setzen, gießt ihn klar vom Bodensatz ab, seiht ihn durch einen Flanellbeutel und kocht ihn mit kleingeschlagenem Hutzucker (auf 1 kg Saft $\frac{1}{2}$ kg Zucker). Hierauf wird er nochmals durchgeseiht und erkaltet in Flaschen gefüllt, welche man gut verkorkt und vorsichtig an einem kühlen Ort aufbewahrt. Einige Eßlöffel dieser Essenz geben einer Flasche Rotwein oder einer Bowle einen vorzüglich feinen Beigeschmack.

529. Zuckerbier. Zur Herstellung von 36 Flaschen Zuckerbier fülle man 24 l reines Brunnenwasser in ein gut ausgebrühtes Fäßchen, welches oben offen und unten mit einem Hahn versehen ist. 3 kg Rohzucker werden in Wasser gekocht und gut abgeschäumt; 50 g Hopfen setze man mit kaltem Wasser zum Feuer, lasse ihn $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, gieße das Wasser ab, setze ihn nochmals mit kaltem Wasser auf und koche ihn nun $\frac{1}{4}$ Stunde. Die Flüssigkeit wird durchgeseiht und unter beständigem Rühren in das Faß gegossen, und der gekochte Zucker wird durch ein feines Sieb dazu gegeben. Ist die Flüssigkeit bis auf 25° R abgekühlt, so gießt man unter starkem Rühren 2 Eßlöffel voll flüssige Hefe darunter und bedeckt das Faß zuerst mit einem großen Tuch und dann mit dem Deckel; es darf weder zu heiß noch zu kalt stehen. 24 Stunden überläßt man die Flüssigkeit sich selbst. Nach Ablauf dieser Zeit erblickt man auf der Oberfläche des Bieres als Zeichen der Gärung kleine

Bläschen. Man schöpft den Schaum behutsam ab, läßt das Bier in ein anderes Gefäß laufen und rührt hier erst gebräunten Zucker darunter. Das Bräunen des Zuckers geschieht folgendermaßen: ¾ kg Zucker werden in einer Pfanne über hellem Feuer gerührt, bis der Zucker flüssig ist. Fängt er an, sich zu bräunen, so gießt man nach und nach ½ l kochendes Wasser hinzu. Steigt er wie Perlen in die Höhe, so gieße man ein wenig kaltes Wasser nach, damit er nicht weiter bräunt. Sobald diese Flüssigkeit zu dem Bier gegossen wurde, ist das Gebräu fertig. Man füllt das Zuckerbier auf Flaschen, welche man mit der Korkmaschine verkorkt und an einen kühlen Ort legt. Am nächsten Tage kann man es schon genießen. Die im Faß zurückgebliebene Hefe läßt sich zum Backen verwenden.

530. Bierabfüllen. Sobald das Faß aus der Brauerei kommt, lege man es mit dem Spundloch nach oben auf eine alte Holzbank oder einen Küchenstuhl und unterstütze es mit einigen Holzscheiten, um das Rollen oder Rutschen zu verhüten. Das Bier soll womöglich sofort abgezogen werden, denn je kälter es ist, desto weniger schäumt es, was die Arbeit wesentlich erleichtert. Am besten eignen sich zum Abziehen die kühlen Morgenstunden. Mit einem großen Bohrer bohre man ein Loch in den Holzpfropfen, welcher das Spundloch verschließt, und verfahre dabei sehr sorgfältig, damit keine Holzsplitter in das Bier fallen. Die durch den Bohrer geschaffene Öffnung muß so groß sein, daß man einen Schlauch von Daumenumfang bequem hinein schieben kann. Man steckt einen 1½ bis 2 m langen Kautschukschlauch (am besten aus rotem Naturkautschuk, welcher nicht gesundheitsschädlich und sehr haltbar ist), in die Bohröffnung und trinkt einen Zug (damit ein luftleerer Raum entsteht), worauf das Bier von selbst abfließt. Da es zu stark schäumt, um die Flaschen sofort vollständig füllen zu können, lasse man während des Abziehens öfter ein Schnabeltöpfchen mit Bier anrinnen, aus welchem die Hilfe leistende Person die Flaschen langsam vollfüllt. Der Schlauch wird nach und nach immer tiefer in das Faß gesenkt; so kann man das Bier bis auf den letzten Tropfen herausziehen. Um den Schlauch, ohne Bier zu verschütten, aus einer Flasche in die andere stecken zu können, hält man ihn am unteren Ende mit Daumen und Zeigefinger zu. Zum Verkorken eignen sich am besten die sogenannten Keilstoppel, welche sich meist ohne Korkzieher herausziehen lassen, so daß man sie einigemal benutzen kann. Man läßt sie in heißem Wasser einmal aufkochen, worauf sie sich noch heiß, sehr leicht mit dem Fleischhammer in die Flaschen klopfen lassen. Das Bier wird in den Keller gestellt, nicht gelegt; es soll (ungefähr) erst 8 Tage nach dem Abziehen gebraucht werden, da es durch das Abstehen besser wird.

531. Bierabziehen. Sprudelt das Bier beim Ausziehen des Zwickers mit Heftigkeit heraus, so ist dies ein Zeichen, daß es sich noch im Zustande der Gärung befindet. Es darf dann nicht abgezogen werden. Ist es dagegen ruhig und schmeckt es prickelnd, so ist es zum Abziehen gerade gut. Der Spunden des Fäßchens wird gelockert, damit das Bier eine kleine Weile der Luft ausgesetzt wird; man verhütet dadurch das Zerspringen der Flaschen. Die Flaschen müssen sehr sauber gespült und mittels einer Flaschenbürste oder Kette gereinigt werden, worauf man sie zum Abtropfen mit dem Hals nach unten in Körbe oder Wannen stellt. Die Flaschen werden bis auf 6 cm

von der Öffnung gefüllt, damit zwischen dem unteren Ende des Pfropfens und dem Bier noch 1 bis 2 cm freier Raum bleibt. Mit dem Eintreiben der in Bier oder Wasser geweichten Pfropfen beginnt man erst, wenn das Bier in der Flasche nicht mehr schäumt, da sonst die Flaschen in Gefahr geraten, zu zerspringen. Im Sommer ist es ratsam, nicht zu viel Bier mit einem Male abzufüllen, weil es leicht verdirbt, wenn es lange steht.

532. Wein zu behandeln. Von der zweckmäßigen Behandlung der verschiedenen Weinsorten hängt ebensoviel ab, wie von der Kultur und der Lage des Gewächses. Eine Hauptbedingung für die Güte des Weines sind gute Keller. Der Keller muß hinreichend tief, nicht zu feucht und womöglich gewölbt sein. Licht, welches in den Kellern nicht so leicht beschafft werden kann, ist minder erforderlich, doch soll für einen das ganze Jahr hindurch sich gleichbleibenden Wärmegrad gesorgt und Zugluft verhindert werden. Die Gleichmäßigkeit der Luftwärme im Keller trägt viel zur Entwicklung der Weine bei; nur bei einer solchen finden sie in den Fässern jene Ruhe, welche allein eine entsprechende Klärung möglich macht. Ebenso notwendig sind Reinlichkeit und gute Luft. Es ist deshalb empfehlenswert, von Zeit zu Zeit den Keller einzuschwefeln; dadurch wird allen den Wein schädigenden Pilzwucherungen vorgebeugt. Neue Fässer können nur verwendet werden, nachdem sie vorher mehrfach gehörig ausgebrüht wurden und, mit Wasser gefüllt, einige Zeit gelegen haben. Will man sie nur für bessere Weine brauchbar machen, so füllt man zuerst kleine Weine darauf und läßt sie einige Wochen darin, wodurch sie „weingrün" werden. Danach können sie sauber gespült, eingeschwefelt und mit guten Weinen belegt werden. Man soll auch nicht weiße Weinsorten in Rotweinfässer füllen, weil deren Holz stets Farb- und Gerbstoffe zurückbehält, welche in den Weißwein übergehen, wenn sie nicht vorher durch ein sehr mühsames und gründliches Reinigungsverfahren entfernt wurden. Wenn jemand, welcher die Kellerarbeiten selbst verrichten will, ein Faß Wein empfängt, so hat er dieses vorerst zu lagern, dazu muß er im Besitz von Faßlagerhölzern sein. Man versteht darunter zwei vierkantige Balken, welche fest auf untergelegten Quadern oder Pfeilern ruhen. Das Faß wird dann durch vier keilförmige Stücke Holz, Schließen genannt, festgehalten, so daß es nicht leicht bewegt werden kann. Es soll aber darauf gesehen werden, daß es hoch genug liegt, um später beim Abziehen bequem unter den Hahn fahren zu können. Hat das Faß kein Zapfloch, so muß mit dem Brustbohrer ein solches geschaffen und vorläufig durch einen Kork verschlossen werden. Danach wird der Spund aufgeschlagen, der Wein probiert und mit einer gleichen Weinsorte aufgefüllt. Hat man einen mit neuen Lappen umwickelten hohen Spund fest aufgesetzt, so soll der Wein vier Wochen ruhig lagern, damit er klar auf Flaschen gefüllt werden kann. Ist es ein fester, flaschenreifer Wein, der sich nach dieser Zeit vollkommen geklärt hat, so kann das Abziehen vorgenommen werden. Damit es gelingt, müssen die Flaschen völlig rein sein, denn auch das kleinste fremde Körperchen, welches darin haftet, ist von Einfluß auf die Ausbildung des Weins. Die Reinigung geschieht mittels der Flaschenbürste. Kaltes Wasser genügt für neue Flaschen, während alte durch Schrot und heißes Wasser besser gereinigt werden können, damit sich die etwa anhaftende Weinsteinkruste leichter ablöst.

Vor dem Abziehen wird das Spundloch des Fasses mit Vermeidung ller Erschütterung wieder geöffnet und der Spund lose aufgesetzt, oder, enn das Faß schief lag, oben ein kleines Luftloch gebohrt. Sodann wird ine Kuse unter den Hahn gestellt, dieser halb aufgedreht, unten mit Schilf der Leinwand umwickelt und kräftig in den Kork gedrückt, wobei man mit em Holzschlägel etwas nachhilft. Man muß beim Eindrücken sofort Wein urch den halbgeöffneten Hahn ausfließen lassen, um dadurch ein Aufwallen er Flüssigkeit nach oben und eine Trübung zu verhindern. Nachdem der Hahn ieder geschlossen ist, setzt sich der Abzieher so, daß er die Füllung der Flasche enau beobachten kann; in dunklen Kellern muß ein elektrisches Licht so angebracht erden, daß die zu füllende Flasche gut beleuchtet ist. Das Füllen der Flaschen ann bei einiger Übung fast ununterbrochen geschehen, so daß der halbgeöffnete ahn nicht oder nur so selten wie möglich zugedreht wird. Gut ist es, wenn ine zweite Person gleich die Korken aufsetzt und mit einem hölzernen Schlägel ehörig antreibt. Sobald der Wein langsam zu fließen beginnt, wird das Faß hinten behutsam gehoben, was durch eine mechanische Vorrichtung der durch Unterschieben eines keilförmigen Holzes geschieht. Die letzten rüben Flaschen sowie der im Faß zurückbleibende Wein, welcher durch as Spundloch ausgeleert wird, kann, durch Leinwand filtriert, als Koch- ein verwendet werden. Das leere Faß wird gespült, je nach der Größe rit einer ganzen oder halben Schwefelschnitte eingebrannt, zugespundet nd beiseite gestellt. Bei bedeutenden Weinvorräten in Fässern ist es ebem, der seiner Sache nicht ganz gewiß ist, zu raten, sich der Beihilfe ines erfahrenen Küfers zu bedienen, weil durch unrichtig ausgeführte lrbeiten im Keller für den Eigentümer unersetzliche Verluste entstehen önnen.

533. Brombeerwein. Reife Brombeeren werden auf einer kleinen Weinpresse oder in groben baumwollenen Tüchern gut ausgepreßt. Den Saft läßt man 2 oder 3 Tage lang stehen, bis die erste Gärung vorüber ist, chäumt ihn sorgfältig und schüttet zu jedem Quart Saft 1½ kg des besten eißen Zuckers und soviel Wasser, daß man 4 l Wein erhält. Alles zusammen äßt man in einem Kessel zum Kochen kommen, schäumt es gut, nimmt den Kessel vom Feuer, läßt die Flüssigkeit verkühlen und gießt sie in ein Faß, essen Spundloch nicht zugeschlagen wird. Dies geschieht erst nach der zweiten Gärung, welche gewöhnlich in 4 bis 5 Tagen eintritt. Damit das Faß stets gefüllt bleibt, muß man Wein nachgießen, welchen man für diesen Zweck auf ne Seite stellte. Nach Ablauf mehrerer Monate wird der Wein auf Flaschen ezogen. Bei der Herstellung des Brombeerweines, sowie aller anderen Beerenweine, muß die größte Sauberkeit beobachtet werden. Die dabei ur Verwendung kommenden Fässer, Töpfe, Geschirre usw. müssen völlig lank sein. Durch Erde, Kohlenstaub usw. beschmutzte Beeren werden vor em Keltern gereinigt. Man füllt sie dazu in Körbe und gießt Wasser darüber. Besser noch ist es, den Korb wiederholt in einen mit Wasser gefüllten Kübel n tauchen und gleich darauf wieder herauszuziehen, um das Wasser ablaufen u lassen. Man wiederholt dies solange, bis alle Beeren rein sind, läßt sie ierauf abtropfen und zerstampft oder keltert sie sogleich. Heidelbeerwein wird auf dieselbe Weise hergestellt.

534. Kirschen lange frisch zu erhalten. Man pflückt die reifen Kirschen (es dürfen keine wurmstichigen dabei sein) mit den Stielen und steckt sie in Flaschen, welche gut zugepfropft, versiegelt und ziemlich tief in die Erde vergraben werden. Die Flaschen werden nicht eher hervorgeholt, als bis die Kirschen verspeist werden sollen. Solche Kirschen erhalten sich frisch und wohlschmeckend bis November und Dezember.

535. Birnen zu trocknen. Man kocht in einer Kasserolle 1½ Eimer Wasser auf, schüttet ungefähr 5 kg Birnen hinein und läßt sie so lange liegen, bis sie die Farbe wechseln, welches letztere nicht länger als 3 Minuten dauert. Hierauf werden die Birnen mit einem ziemlich groben Durchschlag rasch herausgeschöpft und das Kochen eines zweiten Teiles der Birnen kann nun beginnen. Unter der Kasserolle muß aber beständig Feuer sein. Man nimmt diese Arbeit sogleich morgens vor, weil die Birnen noch zu Mittag in die größte Sonnenhitze gesetzt werden müssen. Hierauf schneidet man sie der Länge nach in Viertel und spaltet jedes Viertel, worauf die Birnen auf einer Platte an die Sonne zum Trocknen gelegt, zur Nacht jedoch stets ins Haus genommen werden müssen, da es vorkommt, daß sie von dem Tau wieder ganz feucht werden. Wenn man die Zeit recht abgepaßt hat, so können die Birnen in einigen Tagen trocken sein. Zum Winter bewahre man sie in Säcken auf und rühre sie von Zeit zu Zeit tüchtig durch.

536. Vanille zu reiben. Vanille läßt sich rasch und fein mit einem erbsengroßen Stückchen Butter zerreiben; man stößt beides zusammen im Mörser und gibt dann Zucker hinzu.

537. Einmachen in Blechbüchsen. Das Einmachen der Früchte und Gemüse in Büchsen ziehe ich jeder andern Art des Einmachens vor, weil es die leichteste und bequemste ist und den natürlichen Geschmack der Gemüse und Früchte am wenigsten schädigt. Die Anschaffung der Büchsen ist allerdings etwas kostspielig; jedoch lassen sie sich sobald sie trocken aufbewahrt werden, viele Jahre brauchen, und man hat nur nötig, die durch das Öffnen verdorbenen Deckel jährlich zu ergänzen. Hauptbedingung zum Gelingen der Arbeit ist: gutes Verlöten und gutes Gemüse. Kann die Hausfrau auf dem Lande sich nicht den Klempner aus der Stadt kommen lassen, so muß einer ihrer Leute, Gärtner oder Diener, Köchin oder Wirtschafterin, es erlernen. Die zum Einmachen bestimmten Gemüse suche man sorgfältig aus, putze und wasche sie, koche sie ab, schütte sie in einen irdenen oder porzellanen Durchschlag, lasse das Wasser rein ablaufen, fülle hierauf das Gemüse in die Büchsen und übergieße es mit reinem abgekochten Wasser; es muß immer in jeder Büchse ein Finger breit leerer Raum unter dem Deckel bleiben. Sind die Büchsen gefüllt, so werden sie verlötet, dann in bereit gehaltenes kochendes Wasser gelegt und 1½ Stunden gekocht. Es ist notwendig, jede Büchse einzeln in den Kessel zu legen, damit man genau beobachten kann, ob sie dicht verlötet sind. Bei der geringsten undichten Stelle „perlt die Büchse", d. h. es steigt eine ganz dünne Wassersäule aus derselben in die Höhe. Sofort wird die mangelhaft verlötete aus dem Kessel genommen und die undichte Stelle von neuem dicht gemacht. Man wiederhole dies so lange, bis sich keine Perle mehr zeigt. Haben die Büchsen 1½ Stunden reichlich gekocht, so läßt man das Wasser

was abkühlen, nimmt die Büchsen heraus, trocknet sie gut ab, bezeichnet n Inhalt und verwahrt sie an einem kühlen, trockenen Orte. Mit den Früchten ird ebenso verfahren. Man legt sie roh in die Büchsen, übergießt sie mit läutertem Zucker und läßt sie ½ Stunde kochen; Erdbeeren bedürfen nur bis 20 Minuten Kochzeit. Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren rlieren in den Büchsen leicht die Farbe; man zieht daher vor, sie in Glas-aufen, welche man mit Blase verbindet, einzumachen. Die auf die ange-bene Weise mit Sorgfalt eingemachten Gemüse und Früchte halten sich hrelang und schmecken stets wie frische.

538. Wassermelonenschalen einzulegen. An den dicken Schalen r Wassermelonen löst man das glänzende Grüne von der äußeren und das te oder gelbe Fleisch von der inneren Seite ab. Das übriggebliebene harte, benartige, grünlichweiße Fleisch schneide man in viereckige, 5—6 cm große tückchen, legt sie über Nacht in reines Kalkwasser, nimmt sie am ndern Morgen heraus und breitet sie auf einem reinen Tuche zum Trocknen us. Sind sie, was nach einigen Stunden der Fall, vollständig trocken, so ßt man in einem neuen irdenen Gefäß etwa 2 kg Honig zum Feuer, gibt, bald er heiß ist, so viele Wassermelonenschnittchen dazu, als Platz darin aben und gut vom Honig überdeckt sind und läßt sie langsam unter öfterem mrühren eine Stunde kochen. Hierauf nimmt man das Gefäß vom Feuer nd gibt 6 Eßlöffel voll Rosenhonig — welcher in der eigenen Küche bereitet erden kann — dazu, rührt gut auf, läßt halb auskühlen und füllt das Ein-emachte in reine trockene Gläser. Sind sie gänzlich erkaltet, so werden sie it doppeltem Papier gut verbunden und an einem kühlen trockenen Orte ufbewahrt. Dieses Eingemachte ist in Südungarn, besonders in serbischen nd rumänischen herrschaftlichen Häusern sehr beliebt, wird jedoch dort ohne osenhonig bereitet. Das Kalkwasser zum Einlegen der Schalen bereitet man ie folgt: In einem Napf von 5—6 l Rauminhalt gibt man ¼ l gelöschten alk, füllt kaltes Wasser darauf, rührt alles gut um, bis das Wasser wie Milch ussieht und läßt den Kalk sich setzen. Von dem klaren reinen Wasser schöpft an dann langsam zum Gebrauche ab.

539. Natron in der Küche. Natron ist ein bekanntes Mittel, um emüse schneller weich zu kochen. An einen 2 kg schweren Braten, der nicht eich werden will, füge man eine Messerspitze voll zum Fleische und man ird mit dem Erfolg zufrieden sein.

540. Schneidebohnen zu trocknen. Schnittbohnen trocknet man für n Winter, indem man die geschnittenen Bohnen in schwachem Salzwasser, orin auch ein Löffel Zucker kommt, aufwallen läßt. Darauf nimmt man sie t einem Schaumlöffel heraus und legt sie auf saubere Kuchenbleche, wo tags über in der Sonne, während der Nacht im ausgetrockneten Bratrohr ocknen sollen. Die Bohnen müssen fleißig gewendet werden und schnell ocknen. Hat man aber nicht die nötigen Vorrichtungen dazu, so ist es besser, fertig getrocknet zu kaufen; das Selbsttrocknen mißglückt sehr oft.

541. Tresterkraut. Verschiedentlich werden die Weißkohlköpfe nicht it Salz, wohl aber als sogenanntes „Tresterkraut" eingemacht. Treſter nnt man den Rückstand, welcher, nachdem aller Saft aus den Trauben epreßt wurde, in der Kelter zurückbleibt. Zum Tresterkraut wird eine Lage

Treſter in ein weites Faß gelegt, darauf kommen die Hohlköpfe, von welchen man möglichſt ſchlanke wählt. Alle Zwiſchenräume werden mit Treſtern ausgefüllt; den Schluß bildet eine dicke Schicht Treſter. Salz wird garnicht dazu geſchüttet. Iſt das Faß voll, ſo wird ein paſſendes Brett darüber gelegt, mit Steinen beſchwert und Waſſer darauf geſchüttet, ſolange bis es darüber ſteht. Das Kraut erhält einen würzigen Weingeſchmack. Nimmt man zum Kochen einige Häupter heraus, ſo muß man ſie ſorgfältig mit den Treſtern zudecken. Das Waſſer muß immer darüber ſtehen. Bei der Bereitung wird das Kraut fein geſchnitten und mit wenig Waſſer, etwas Salz und einer in Butter gebratenen Zwiebel weich gedünſtet. Vor dem Abrichten ſtäubt man etwas Mehl daran und läßt es damit noch einige Minuten ziehen.

542. Teltower Rübchen aufzubewahren. Man ſchütte die Rübchen in einem trocknen froſtfreien Keller wie Kartoffeln auf. Eine dünne Lage weißer Sand ſchützt ſie am beſten vor etwaigem Froſt.

543. Teltower Rübchen im Winter zu bewahren. Man macht in den im Keller aufbewahrten Kartoffelvorrat eine Höhlung, ſchüttet die Teltower Rübchen hinein und umgibt ſie dann gänzlich mit Kartoffeln. Sie halten ſich bis in den künftigen Sommer hinein vollkommen friſch und geſund.

544. Teltower Rübchen aufzubewahren. Die Teltower Rübchen müſſen vor allem trocken eingeſchüttet und an einen luftigen Ort geſtellt werden. Die Landleute in der Umgegend Teltows ſchütten die Rüben in Gruben und bedecken ſie ſorgfältig mit Stroh und Erde, um ſie vor Froſt zu ſchützen.

545. Teltower Rübchen aufzubewahren. Sehr praktiſche Methode. Ich ſchütte die Teltower Rübchen in einen großen Steintopf, ſtelle eine Schüſſel oder einen Teller mit Waſſer darauf, und bringe die Rübchen an einen kalten, froſtfreien Ort, nicht in den Keller, wo ich ſie ganz ruhig ſtehen laſſe. Sie halten ſich bis zum Frühjahr. Hat man viel Raum und viel Rüben, wie auf dem Lande, ſo ſchüttet man ſie in ein ungefähr 2 Scheffel haltendes Faß, ſchlägt es zu und ſchneidet oben ein viereckiges Loch hinein, welchem man die Rübchen entnimmt. Das herausgeſchnittene Stück Holz befeſtigt man durch einen Lederriemen wieder auf dem Faß und bringt an der andern Seite eine kleine Schlinge an, welche man zum Schließen der Öffnung über einen Nagel hängt. Das Faß darf höchſtens zu drei Vierteln gefüllt ſein. Es wird täglich einmal im Keller herumgerollt und muß froſtfrei ſtehen. Auf dieſe Art halten ſich die Rübchen den ganzen Winter.

546. Guter ſelbſtbereiteter Haustrunk. Man bringt den durch Preſſen gewonnenen Rebenſaft ſamt den Treſtern in ein Gefäß, ſetzt bei nicht vollſtändig reifen Trauben auf je 100 l Weinmoſt, 33 l Waſſer zu, in welchem 10 kg Rübenzucker (Melis) bei 25° R gelöſt wurden, rührt gut um, und läßt den Moſt bei einem Wärmegrad von 10—16° R gären, bis der Wein nur noch wenig ſüß iſt. Iſt dies erreicht, ſo läßt man ihn ab und bringt ihn in den Keller. Bleibt er zu lange auf den Treſtern, ſo nimmt er den ſogenannten Treſtergeſchmack an. Das erſte Ablaſſen des Weines von der Hefe hat nach der Hauptgährung zu geſchehen; ſie iſt in der Regel beendet, wenn der Wein klar iſt. Um über den Grad der Vergärung Gewißheit zu erlangen, füllt man ein Fläſchchen mit dem fraglichen Wein, ſchüttelt es

ehrmals tüchtig um und stellt es, lose verkorkt, in ein warmes Zimmer. Öffnet man nach 24 Stunden den Verschluß, und es steigen größere Mengen ohlensäureblasen auf, so ist der Wein noch nicht vergoren, ist dies dagegen icht der Fall, so kann er sofort abgelassen werden. Bei uns zu Lande findet as erste Ablassen gewöhnlich im Februar statt. Die Nachgärung kann —6 Monate beanspruchen. Nach ihrer Vollendung muß der Wein um zweitenmal abgelassen werden. Um hier die rechte Zeit zu treffen, ellt man ein mit Baumwolle verstopftes Fläschchen mit Wein in ein Zimmer on mindestens 14° R Wärme. Ist der Wein vollständig vergoren, so be- nerkt man höchstens eine leichte Trübung: ist dagegen noch Zucker vorhanden, findet nach kurzer Zeit Entwicklung von Kohlensäure und Ausscheidung on Hefe statt. Flaschenreif wird der Wein erst nach 2 Jahren.

547. Erfrischenden Honigtrank stellt man aus 15 l Wasser, 125—200 g onig, Hefe für 5 Pf. und einer Messerspitze Weinsteinsäure her. Wasser nd Honig werden aufgekocht und lauwarm mit der Hefe und Weinsteinsäure ermischt. Nach 24 Stunden entferne man den Schaum, gießt die Flüssigkeit n starke Flaschen, verkorkt sie und stellt sie in den Keller. Am zehnten age ist sie trinkbar.

548. Gärung der Obstweine zu beschleunigen. Damit die Gärung er Obstweine sicher und schnell in vier Wochen erfolgt, verschließt man das Spundloch mit einem durchbohrten, ausgekochten und geschwefelten Korke nd leite durch das Bohrloch des Korkes eine gebogene Glasröhre, diese nündet in einen mit Wasser gefüllten Topf. Das Gähren geht vor sich, ohne Nachsehen und Nachfüllen. Alle unreinen Stoffe setzen sich auf den Boden es Fasses.

549. Sauere Fässer zu reinigen. Will man sauergewordene Fässer ieder brauchbar machen, so wird der Boden herausgenommen. Dann erden die Innenwandungen sorgfältig überall mit einem Brei von ge- öschtem Kalk bestrichen, der so dick ist, daß er überall gut haftet. Damit bleibt das Faß dann 24 Stunden stehen. Hierauf scheuert man es nit siedendem Wasser mittels eines Strohwisches von der Größe, daß er aut gehalten werden kann, tüchtig aus, spült darauf erst mit heißem Wasser, dann einigemal mit kaltem Wasser nach und brennt es, nachdem der Boden ieder eingesetzt worden, mit Schwefel bis zum späteren Gebrauch gut ein. Nach der Reinigung muß natürlich der saure Geruch vollständig geschwunden ein. Will man sich überzeugen ob jede Gefahr für später ausgeschlossen, o feuchtet man vor dem Schwefeln die Faßdauben mit reinem Wasser an nd drückt ein Stückchen blaues Lackmuspapier (in jeder Apotheke zu haben) arauf. Erscheint es rötlich gefärbt, so ist die Säure nicht völlig getilgt. Die Ritzen und Fugen müssen selbstredend am sorgfältigsten behandelt werden.

550. Ringelblumensalat. Er gibt nur dann ein wohlschmeckendes Gericht, wenn er gestochen wird, sobald die ersten Spitzen der Blättchen aus der Erde kommen, der ganze übrige Teil der Pflanze aber noch in der Erde steckt und schneeweiß ist.

551. Nüsse frisch zu erhalten. Damit sowohl Wall- als Haselnüsse längere Zeit frisch bleiben und ihren süßen Geschmack behalten, legt man sie unmittelbar nach der Ernte in reine Blumentöpfe, deren Abzugslöcher ver-

stopft wurden, und gräbt die mit einem Ziegelstück bedeckten Töpfe tief im Garten ein. Man wähle kleine, höchstens mittelgroße Töpfe, die gerade so viel Nüsse fassen, als man auf einmal zu gebrauchen gedenkt, weil sie, nachdem sie ausgegraben wurden, der Luft nicht zu lange ausgesetzt werden dürfen, um nicht zu verderben. Auch das Einschichten der Nüsse in eine Kiste mit Sand, welche man an einen kühlen Ort stellt, erhält sie längere Zeit frisch.

552. Backpulver statt Hefe. Man glaubt, daß Backpulver teurer ist als Hefe, und backt darum gewöhnlich mit dieser. Kürzlich nun hatte man einen feinen Kuchenteig angerührt, der schlecht aufging. Man fürchtete schon, der Kuchen möchte fest werden, und knetete daher noch rasch 10 g Backpulver darunter. Das Gebäck geriet ausgezeichnet.

553. Stärke aus Roßkastanien. Man schäle die Kastanien und reibe sie auf einem Reibeisen, größere Mengen kann man auch in einem Fasse mit einem Stampfeisen zerstoßen oder in einem großen Mörser zerquetschen. Den auf die eine oder andere Weise gewonnenen Kastanienbrei begieße man mit Wasser, arbeite ihn damit tüchtig durch und lasse die Mischung einige Stunden ruhig stehen. Hierauf schütte man sie in einen nicht zu dichten Leinwandsack, lege ihn auf einen Lattenrahmen und presse unter stetem Umrühren und Zugießen von Wasser die Stärke in ein darunter stehendes Gefäß. Läuft das Wasser hell, nicht mehr milchweiß ab, so ist es ein Beweis, daß alle Stärke heraus ist. Das milchige Wasser lasse man ruhig stehen, bis die Stärke sich gesetzt hat, was nach ungefähr 24 Stunden der Fall sein wird. Alsdann gieße man das Wasser vorsichtig ab, schütte frisches darauf und wiederhole dies Verfahren noch einmal. Das zweite Wasser lasse man rein ablaufen, steche nach einigen Stunden die Stärke heraus, lege sie auf Bretter und lasse sie an der Luft und Sonne oder in mäßiger Wärme trocknen. Die völlig trockene Stärke siebe und bewahre sie an einem trockenen Orte auf. Die Stärkelösung bereiten wie die von Weizenstärke. Sie ist selbst für feine Wäsche verwendbar.

554. Roßkastanienmehl. Man sammelt die Kastanien und bedeckt sie mit lauwarmem Wasser, erneuert es öfters während dreier Tage, wodurch sich die Schalen ablösen. Die Frucht wird nun in einem saubern Gefäß zerstampft und mit frischem Brunnenwasser übergossen, so daß die Masse vollständig davon bedeckt ist. Nach 24 Stunden gießt man das Wasser ab, nachdem man den Inhalt gut umgerührt hat, wird frisches Wasser darüber gegossen. Man setzt dem Wasser 2 l übermangansaures Kali zu und läßt diese Mischung im Gefäße zwei Tage an einem kühlen Orte stehen, während man die Masse öfters rührt. Jetzt gießt man alles Flüssige ab, um nochmals frisches Brunnenwasser darüber zu geben. Nach 12 Stunden läßt man es wieder ablaufen und untersucht nun das Mehl. Ist noch Bitterstoff darin enthalten, so wiederholt man das Verfahren mit Kali und Wasser, im anderen Falle trocknet man das Mehl an der Sonne oder in einem nicht zu heißen Ofen. Das gewonnene Mehl ist blendend weiß und läßt sich zu feinen Mehlspeisen, sowie zum Stärken der Wäsche benutzen. Sie erhält dadurch einen unübertrefflichen Glanz. Durch seinen hohen Nährwert ist das Kastanienmehl auch zur Mästung vorzüglich geeignet.

555. Blutfrische Hasen. Ein Hase ist frisch geschossen, wenn beide lugen noch fest und rund im Kopfe stehen. Sind sie bereits weich oder nach nen gesunken, so ist das Wild schon länger tot. Über das Alter des Hasen rhält man Auskunft, wenn man die Spitzen seiner Löffel einzureißen versucht. ge schwerer sich diese zerreißen lassen, um so älter ist das Tier.

556. Gemüse für den Winter. Im Keller errichtet man ein Lager on schwachen Rundhölzern; sie liegen, damit die Luft auch von unten Zutritt hat, etwa einen Fuß hoch über dem Boden auf zwei Reihen Steinen. ierauf kommt eine dicke Schicht Sand; in den Sand schlägt man sämtliches Gemüse für den Winterbedarf reihenweise mit den Wurzeln ein. In die interen Reihen, zunächst der Mauer, kommen die hohen Stauden als: Wirsing, Porree, Krauskohl usw., dann folgen die Knollengewächse: Kohlrabi, Sellerie, Rettige, welche nur einige Herzblätter behalten. Gelbe Rüben ege man auf Haufen und streue Sand dazwischen und darüber. Alsdann wird mit der Gießkanne alles überbraust, bis der Sand ordentlich angefeuchtet ist; das überflüssige Wasser läuft durch die Fugen zwischen den Rundhölzern ab. Das Begießen wird wiederholt, wenn der Sand völlig trocken geworden ist. Wenn es die Witterung erlaubt, wird der Keller tüchtig gelüftet, auch müssen faule Blätter und schlechte Knollen stets sorgfältig entfernt werden. Auf diese Weise erhält man Gemüse bis zum März, ja bis April frisch und gut. Peterlie sät man im Herbst in große Blumentöpfe, die auf dem Küchenfenster ihren Platz haben und den Bedarf für den Winter liefern.

557. Feigenkaffee. Die getrockneten Feigen werden genau in derselben Weise wie der Bohnenkaffee bei möglichst gleichmäßigem Feuer so lange geröstet bis sie eine ziemlich dunkelbraune Farbe erlangt haben. Nach dem Rösten werden die Feigen an einem kühlen, luftigen Platz ausgebreitet, damit sie vollständig erkalten; dadurch werden sie steinhart und lassen sich leicht brechen. Nur in diesem Zustande ist es möglich, die geröstete Feige auf einer hierzu geeigneten Mühle oder im Mörser zu Pulver zu zerkleinern. Das auf diese Weise gewonnene Pulver ist aber der sogenannte Feigenkaffee. Im frischen Zustand hat der Feigenkaffee eine große Ähnlichkeit mit dem Bohnenkaffeepulver; er ist ganz trocken und von hellbrauner Farbe, wird aber durch längeres Lagern bei nicht sorgfältigem Luftabschluß, feucht, klebrig und dunkel.

558. Feigenkaffee. Man schneide die Feigen messerrückendick und dörre sie bei mäßiger Hitze im Backofen oder in der Herdröhre. Erkaltet werden sie im Mörser grob zerstoßen und darauf in der Kaffeemühle feingerieben.

559. Kohlensäure zu erzeugen. Um Kohlensäure auf leichte Weise herzustellen, mischt man 84 Teile doppelkohlensaures Natron mit 120 Teilen doppelschwefelsaurem Natron. Die feinen Salze kann man trocken mischen, damit sie sich nicht zersetzen, sind sie trocken aufzubewahren· die Kohlensäure bildet sich, wenn man Wasser in das Gemisch gießt.

560. Schinken zu pökeln. Man pökele Schinken von jungen Schweinen, deren einer 5—6 kg wiegt. Auf einen Schinken nimmt man etwa 175 g Salz und 5 g Salpeter. Nachdem man die Salze gemischt hat, teilt man die Menge in 4 Teile. Vier Tage nacheinander lasse man unter Aufsicht

den Schinken mit einem von diesen 4 Teilen tüchtig auf allen Seiten einreiben, bis er ganz naß und kein Salz mehr zu sehen ist. Ist es sehr kalt, so wird der Schinken vor und nach dem Einreiben eine Stunde in das warme Zimmer gestellt. Am 4. Tag, wenn die letzte Portion Salz eingerieben ist, wird oben am Bein mit einer Universalspicknadel tief hineingestochen und alles etwaige Salzwasser, welches sich im Gefäß befindet, mit einem Löffel hineingegossen. Nun bleibt der Schinken noch einen Tag ruhig stehen. Nachdem er an der Luft abgetrocknet ist, kommt er in den Rauch. Auf diese Art gepökelter Schinken behagt jedem sehr; er ist vollständig, aber nicht zu stark gesalzen, hat einen feinen Geschmack und scheint nahrhafter als Schinken, welche wochenlang in Lake stehen. Solche Schinken halten sich den ganzen Sommer über; in der wärmsten Jahreszeit stecke man sie in leichte Beutel von ungebleichtem Nessel, binde die Beutel fest an der Schnur des Schinkens zusammen und hänge ihn daran auf, so daß der Beutel nicht von der Schwere des Schinkens leidet.

561. Schwarzwurzeln zu schälen. Um die widerspenstige Schwarzwurzel bequem zu putzen, koche man sie ungeputzt. Sie schält sich dann wie rote Rübe und Sellerie, und man erspart viel Zeit, auch behält die Wurzel ihre schöne weiße Farbe."

562. Gelatine. Um die Absonderung der Gelatine zu verhüten, muß sie warm aufgelöst, mit etwas von dem bereitstehenden Creme oder Schlagsahne untermischt, zum Ganzen gegossen werden; kommt sie in einen gekochten Creme, kann sie sogar mit aufkochen.

563. Vorbereitung der Johannisbeerweinfässer. Da der köstliche Johannisbeerwein auch den leisesten Geruch vom Faß annimmt, so muß es mit peinlicher Sorgfalt gereinigt sein. Das Faß soll keine Tropfenreste von Schwefel enthalten, etwa vorhandene müssen sauber ausgekratzt werden. Hierauf wasche man es sauber aus, und lasse es ungefähr 2 Tage mit kaltem Wasser gefüllt liegen, brühe es sodann mit Sodawasser aus, spüle mit kaltem Wasser nach und gebe einige Hände voll Johannisbeer-, Wein-, Pfirsich- oder Nußbaumblätter, gemischt, wie man sie gerade hat, hinein. Diese Blätter brühe man mit heißem Wasser an und wende das Faß einige Male um, so daß es überall durchlaugt wird, schütte aber das Wasser vor dem Erkalten heraus, nehme den einen Deckel ab und beseitige auch die Blätter. Nachdem das Faß ein wenig ausgetrocknet, begieße man es inwendig mit Spiritus und rolle es langsam, damit alle Teile feucht sind. Nun zünde man den Spiritus mittels eines an einem 1,30 m langen Stock befestigten Lichtes vorsichtig an und rolle das Faß so lange, bis die Flamme erloschen ist; den Deckel benetzt und brennt man in gleicher Weise ab und läßt das Faß dann zuschlagen.

564. Färben der Fruchtweine. Am besten ist es, jedem Beerenwein seine natürliche Farbe zu belassen. Bleibt das Faß mit dem abgegorenen Weine 1—2 Jahre fest verspundet im Keller liegen, bevor man ihn auf Flaschen zieht, so wird man ein edles Getränk erhalten, die Beerenweine ähneln dann in der Farbe dem Madeira. Will man aber eine rote Färbung erzielen, so presse man mit den Johannisbeeren gleich schwarze Süßkirschen, ist dies versäumt, kann man später auch schwarze Malven verwenden.

565. Birnen-, Äpfel- und Quittenwein. Von diesen drei Früchten liefern die letzteren den besten Wein, indes ist ein guter Apfel- oder Birnenwein auch nicht zu verachten. Sind genügend Früchte vorhanden, so ist es vorteilhaft, solche von einer Gattung zu wählen. Indes geben diese Früchte auch zusammengepreßt einen guten Mischwein. Die Früchte werden auf dem Reibeeisen oder der Reibemaschine zermahlen. Der hierdurch gewonnene Brei bleibt 24—48 Stunden der Luft ausgesetzt offen stehen und ist öfters durchzuarbeiten. Darauf wird er in den Preßbeutel geschüttet und dieser auf ein schräg in einer Wanne liegendes Brett so gelegt, daß der Kropf des Beutels zwischen dem hochliegenden Ende des Brettes und der Seitenwand der Wanne gehalten wird. Die untere Fläche des Beutels darf indes nicht den Boden der Wanne berühren, da man so den Saft nicht genügend auspressen könnte. Nun nimmt man eine Nudelrolle, ein Mangelholz oder auch eine Rotweinflasche und fährt damit so lange über den Preßbeutel hin und her, bis sich kein Saft mehr ausdrücken läßt. Die zurückgebliebenen Treber feuchtet man mit wenig Wasser an, preßt sie nach 24 Stunden nochmals tüchtig durch und schüttet auch diesen Saft zu dem bereits gewonnenen hinzu. Das zum Gären bestimmte Gefäß wird nun mit diesem Safte gefüllt. Man wähle hierzu Fässer oder Standflaschen von 10 l Inhalt. Die Gefäße dürfen nicht größer sein, als dies für den Saftvorrat nötig ist, da sie bis oben voll sein müssen. Diese gefüllten Gefäße bringt man nun auf Lager und läßt die Gärung vor sich gehen. Die während der Gärung ausgestoßenen Unreinigkeiten, als Treberreste, Fasern und dergleichen entfernt man mit einem Löffelstiel und füllt das Gefäß alle 3—4 Tage mit reinem Wasser wieder voll auf. Nachdem die starke Gärung nachgelassen hat, das Brausen aufhört und sich nur noch ab und zu Blasen zeigen, schließt man das Gefäß mit einem Korkspunde erst lose, gießt nach 8 Tagen nochmals voll auf und spundet es nun fest zu. Nach dreimonatlicher Ruhe muß der Wein klar und trinkbar sein. So lange der Wein in diesen Gefäßen bleibt, ist es notwendig, daß man ihn nicht mehr durch Wasser, sondern durch älteren, abgegorenen Wein alle 14 Tage nachfüllt und zwar so lange, bis er auf Flaschen gezogen wird.

566. Lagerraum für Obstweine. Der geeignetste Lagerraum ist ein luftiger Keller; auf dem Lande jedoch, wo man mitunter Überfluß an Wohnräumen hat, kann man auch von diesen einen passenden nehmen. Die Lagerfässer oder Standflaschen müssen stets voll gehalten werden. Übersieht man dies, so nimmt der Wein leicht einen Nebengeschmack an, wird zu Essig oder sonst ungenießbar.

567. Preßtücher für Obstwein. Die Preßtücher und Beutel aus leichtem Barchent müssen jedes Jahr erneuert werden. Vor der Benutzung werden sie mit Wasser durchfeuchtet und ausgedrückt, damit sie den Fruchtsaft gut durchlassen.

568. Englischer Stachelbeersekt. Unreife Stachelbeeren werden in England in großen Mengen zur Erzeugung eines Schaumweines verwendet. Stachelbeerwein hat den Nachteil gegenüber dem Johannisbeerwein, erst nach mehreren Jahren vollkommen flaschenreif zu werden. 18 l reifer Stachelbeeren in einer Büchse zerquetscht, worauf man sie 24 Stunden lang stehen läßt und dann den Brei auspreßt. Der Preßrückstand wird mit 9 l mäßig

heißem Wasser übergossen und bleibt gut bedeckt in der Blüte 12 Stunden lang stehen. Nun preßt man die Trestern nochmals aus, und mischt die so erhaltene Flüssigkeit mit dem zuerst erhaltenen Saft. In je 18 l dieser gemischten Flüssigkeit werden dann 12 Pfd. weißer Zucker aufgelöst. Je reifer die Frucht war, desto höher muß die zur nachfolgenden Gährung nötige Temperatur sein. Bei sehr kaltem Wetter muß man den Most in die Nähe des Feuers stellen. Sind die Stachelbeeren unreif oder eben reif, so erfolgt die Gärung bei einer niederen Temperatur und mit größerer Heftigkeit. Hat die Gärung auch in der Wärme völlig aufgehört, so zieht man den Wein möglichst klar ab. Auf je 18 l desselben werden dann nach der englischen Vorschrift 2 l Kognak oder fuselfreier Branntwein zugesetzt und gut mit dem Weine vermischt der Ruhe überlassen. Der Weingeist bewirkt eine Abscheidung von Flocken, die nach einem Monat etwa beendet ist, worauf man den Wein klar abzieht und damit ein Faß vollständig füllt. Um hinlänglich mild und flaschenreif zu werden, braucht dieser Wein nicht weniger als 5 Jahre; er ist indes schon viel früher trinkbar.

569. Vorzügliche alte Vorschrift für Obstweine. Nächst der Weinbeere liefert die Johannisbeere dem Aroma nach den besten Wein. Sehr vorteilhaft für die Darstellung eines guten Johannisbeerweines ist es, die Beeren erst dann abzupflücken, wenn sie bis zum Abfallen reif sind. Das Kennzeichen ist die völlige Durchsichtigkeit der Beeren. Man tut wohl, nach dem Abpflücken der Traubenbüschel die unreifen Beeren abzusondern und wegzuwerfen. Nur wenn man die Farbe der Beeren von einander getrennt wünscht, müssen die verschiedenfarbigen Beeren von einander getrennt werden; auf die Güte des Weines hat dies keinen Einfluß, ja, es ist sogar besser, rote und weiße Beeren vermischt zu verwenden. — In einem hölzernen Gefäß werden 35 Pfd. der entkämmten (entstengelten) Johannisbeeren unter Zusatz von 3 l Wasser mittelst einer hölzernen Keule zerquetscht; alsdann wird dieser Brei nach und nach in einen aus Leinwand oder besser aus Müllertuch, gefertigten Spitzbeutel getan, der auf ein in ein Gefäß schräg gestelltes Brett gelegt, mit der Brust oben festgehalten und mittelst eines Rollholzes ausgedrückt wird, wie jede Hausfrau ein solches Preßverfahren kennt, welches hier jeder anderen Presse vorzuziehen ist. Die Preßrückstände werden wieder in das erste Gefäß gebracht und unter Zusatz von 6 l Wasser mittelst der Keule gut durchgearbeitet und auf die angegebene Weise abermals ausgepreßt. Die so gewonnene Flüssigkeit bringe man in ein Ankergefäß (womöglich vom Rheinweine, 30 l Inhalt) und setze 24 Pfd. guten Zucker hinzu, der vorher in 12 l Wasser aufzulösen ist, und dann noch so viel Wasser, daß das Ankergefäß bis auf 3 Finger hoch gefüllt ist. Dieses so gefüllte Ankergefäß bringe man in einen Raum, der 15 bis 20° R Wärme hat, und verschließe das Spundloch in der Weise, daß Fliegen usw. nicht hineinfallen können, das Entweichen der Kohlensäure jedoch nicht behindert wird, fülle alle 3 Tage etwas Wasser nach, und belasse das Gefäß 6 Wochen hindurch in diesem Raume. Alsdann wird das Gefäß vollständig mit Wasser gefüllt, mit einem Spunde leicht verschlossen und in einen Keller von 10 bis 12° R zur Nachgärung gebracht, wo es 6 Monate hindurch ruhig verbleibt. Hierauf wird die klare Flüssigkeit vom Bodensatze vorsichtig abgegossen, auf Flaschen gefüllt, die man

leicht verkorkt und ein Jahr hindurch stehend im Keller aufbewahrt. Man muß jedoch öfters nachsehen, da wohl einige Korke abgeworfen werden könnten. Nach Verlauf dieser Zeit sind die Flaschen nun fest zu verkorken, und ebenfalls stehend im Keller aufzubewahren. Durch einen Zusatz von ¼ Pfd. zerkleinerter Rosinenstengel gewinnt dieser Johannisbeerwein außerordentlich und erhält dann einen dem Tokayer ähnlichen Geschmack. Statt des Zuckers kann man auch nach einer anderen Vorschrift Stärkesirup nehmen, und zwar entweder gleiche Teile Johannisbeersaft und Stärkesirup oder zwei Teile von jenem und einen Teil von diesem und wie oben beschrieben gären lassen. Gleiche Teile Stachelbeer- und Johannisbeersaft geben ein dem Madeirawein ähnliches Getränk, wenn jedem Liter Saft ¼ Pfd. Zucker zugesetzt und der Most damit in Gärung gebracht wird. Ist der Wein abgegoren, so mischt man auf 8 l Saft 1 l reinen fuselreinen Branntwein hinzu, nachdem der Wein auf ein anderes Faß abgezogen worden. Der Wein bleibt auf ihm noch 5 bis 6 Monate liegen und wird dann auf Flaschen gefüllt. Stachelbeeren enthalten im Durchschnitt über 1 % Zucker mehr und beinahe $^1/_5$ % Säure weniger, als Johannisbeeren, erfordern also weniger Zucker als diese.

570. Speisevorräte in feuchten Kellern. Der feuchte Keller, in welchem hineingestellte Speisen usw. schimmeln, muß entweder mit einem die Feuchtigkeit nicht durchlassenden Material — Asphaltpapier, Dachpappe oder Zement — ausgekleidet werden, oder man verhütet die Schimmelbildung, wenn man die Speisen usw. in einen verschließbaren Schrank, eine große Kiste usw. stellt, in welcher man Schalen mit einem wasseranziehenden Körper, z. B. gebrannten Kalk oder geschmolzenem Chlorcalcium (nicht Chlorkalk) stellt.

571. Vertrocknetes Brot aufzufrischen. Trocken gewordenes Brot und hart gewordene Semmeln verwandelt man wieder in frisches Gebäck, indem man sie etwa 2 Stunden lang in ein vollständig reines, feuchtes leinenes Tuch einschlägt und darauf im Ofen aufbäckt.

572. Käsebereitung. Um sehr guten Käse zu gewinnen, ist es ratsam, die Dickmilch nur langsam bei mäßigem Kohlenfeuer zu erwärmen. Der Quark muß dann beim Abnehmen, wenn man ihn durchschneidet, eine glänzende Fläche bilden. Halbfette Käse gewinnt man am besten aus abgerahmter Abendmilch, mit u n abgerahmter Morgenmilch vermischt. 50 kg Milch ergeben etwa 670 g Butter und 4 kg und 270 g Käse. 50 kg abgerahmte Milch ergeben etwa 3 kg magern Käse nach ¼ Jahr nach dem Erzeugen gewogen.

573. Ranzige Butter. Das Ranzigwerden der Butter entsteht teils durch die ihr noch beigemischte Milch, teils durch den in ihr noch enthaltenen Käsestoff. Gut ausgewaschene Butter wird daher nicht leicht ranzig. Durch Einwirkung des Sonnenlichtes soll nach Einigen die Butter leichter ranzig werden, als im Dunkeln, oder dieselbe Butter, über Feuer zerlassen, wird nicht, an der Sonne zergangen aber sehr schnell ranzig. Das Verbessern ranzig gewordener Butter ist schwierig und wird am besten noch durch sorgfältiges Auswaschen (wie einige vorschreiben, zuerst mit Milch) bewirkt. Die Ver-

besserung durch Clorkalk ist nicht anwendbar, da die Butter hierdurch teilweise entmischt oder verseift wird.

574. Fettgehalt der Butter. Die gewöhnliche Butter enthält im Durchschnitt immer 18 % Wasser, Käsestoff und Kochsalz und nur 82 % sind reines Fett.

575. Kohlrüben im Winter aufzubewahren. Alle Rübenarten sind schwieriger gegen die Fäulnis zu schützen, als die Kartoffeln, und dürfen auch nicht so hoch aufgeschichtet werden. Insbesondere ist die Aufbewahrung der Kohlrüben in Kellern oder in Mieten schwieriger, als bei den Kartoffeln, und sie halten sich am besten in einem trocknen, luftigen Raume oder im Freien, in trockener Erde eingeschlagen. Es werden hier in einem Fuß tiefen Graben zwei Schichten Rüben gelegt, die mit der Erde wieder bedeckt werden; ein mäßiger Frost schadet ihnen dann nicht, der überdies noch durch eine Decke von Brechannen, Pferdedünger usw. abgehalten werden kann.

576. Kohlrüben oder Wruken soll man beim Gebrauch für die Küche gut abschälen und in Würfel schneiden, in Salzwasser kochen und dann die trocken abgezogenen Stückchen erst in einer Sauce erhitzen, nicht mehr kochen lassen, sonst werden sie zäh.

577. Fadenziehende Milch. Als fadenziehende oder „lange" Milch bezeichnet man einen Milchfehler, der sich in schleimiger, ekelhafter Beschaffenheit des Rahms zu erkennen gibt. Der Rahm läßt sich in Fäden ziehen. Die Ursache liegt weder in Euterkrankheiten noch in Krankheiten der Kühe überhaupt, sondern in einem Pilze, der im Futter und Getränk in den Stall kommen kann. Er lagert sich auf der Jaucherinne, dem Lager, den Milchgeschirren, den Stallgeräten, an Händen und Kleidern des Melkers, auch am Euter und Bauche der Kühe. Das einfache und erfolgreiche Bekämpfungsmittel ist gründliche Reinigung und Desinfektion. Die Milchgeschirre sind mit siedendheißem Sodawasser auszubrühen, die Hände des Melkers mit Seife und warmem Wasser zu reinigen, die Kleider zu wechseln und das Lager der Kühe ist gründlich auszuputzen und mit 2- bis 3 %iger Eisenvitriollösung zu desinfizieren.

578. Spargel aufzubewahren. Spargel hebt man am besten auf, wenn man ihn in ein feuchtes Leintuch und damit in nassen Sand legt. Der Spargel wird auf diese Weise nicht sandig und hält sich 4 bis 5 Tage vorzüglich.

579. Schwere Würste zu räuchern. Schwere Würste werden am besten in kleine Netze aus dünnem Bindfaden gesteckt und so geräuchert. Die Netze können jahrelang benutzt werden.

580. Rhabarberwein. Um einen vorzüglich guten Rhabarberwein zu bereiten, ist folgendes Verfahren zu empfehlen: 40 Pfd. frisch geschnittene, saftige Rhabarberstiele, welche Mitte Mai am geeignetsten hierzu sind, werden in Stücke zerteilt, aber nicht geschält, mit 45 l kaltem, weichem Wasser übergossen und 2 Tage in einem gut zugedeckten Gefäß an einen nicht zu kühlen Ort gestellt. Nun nimmt man den Schaum ab, preßt den Saft aus dem Rhabarber, seiht die ganze Flüssigkeit durch und verbrüht sie mit 24 Pfd. zerschlagenem Raffinadezucker, bis sich derselbe völlig aufgelöst hat, worauf man die ganze Flüssigkeit in ein Faß gießt und gären läßt, indem man das

Spundloch währenddem nur leicht mit einem Ziegelstein bedeckt. Ist die Gärung beendet, so gibt man 1½ l feinen Kognak und 250 g weißen Kandis hinzu, klebt ein Papier über das Spundloch, verspundet nach 2 Tagen das Faß gut, läßt es 3 Monate liegen und zieht dann den Wein ab, um ihn zu filtrieren. Dann gießt man ihn in das gereinigte Faß zurück, löst 200 g vom besten Gerstenzucker und 30 g Hausenblase in 2 l von dem Wein auf, fügt ihn nebst der dünnen Schale von 4 bitteren Pomeranzen zu dem übrigen Wein, verspundet das Faß wieder und läßt es nun 1 Jahr im kühlen Keller liegen, zieht dann den Wein auf Flaschen, verkorkt diese gut, befestigt die Korke mit Draht, verpicht sie und lagert sie noch 9 Monate, bevor man den Wein in Gebrauch nimmt. In kleinerem Maßstabe und auf einfachere Art, freilich auch von geringerer Qualität stellt man den Wein her, indem man 3 Pfd. Rhabarber in kurze Stücke schneidet, mit einer Holzkeule zerquetscht und mit 4½ l kaltem Wasser übergießt; diese Flüssigkeit läßt man 5 Tage stehen, rührt sie täglich zweimal um, seiht sie durch, löst 4 Pfd. zerschlagenen Hutzucker darin auf und fügt dann noch die Schale einer Zitrone und 16 g in kleine Stücke geschnittene Hausenblase hinzu. Nach 4 bis 5 Tagen, wenn die Gärung beendet ist, nimmt man den Schaum von der Oberfläche, filtriert den Wein, gießt ihn in ein kleines Faß und verspundet es nach Verlauf von 14 Tagen, um den Wein nach einem halben Jahr auf Flaschen zu ziehen und nach einem weiteren halben Jahr in Gebrauch zu nehmen. Sollte er im Faß nochmals zu gären beginnen, so muß man ihn in ein anderes Faß umfüllen.

581. Fruchtwein von Rotwein zu unterscheiden. Ein einfaches Mittel, um roten Fruchtwein von Rotwein zu unterscheiden, ist nachstehendes: Man tröpfelt einige Tropfen des zu prüfenden Weines auf ein Stück gewöhnliche Kreide, die man zum Schreiben und Zeichnen verwendet. Entsteht nun ein blauer, ins Violette schimmernder Fleck, so ist es Fruchtwein (Heidelbeerwein); entsteht ein blauer oder grüner Fleck, so ist der Wein mit Malvenstoff gefärbt; hinterläßt der Wein einen rein roten Fleck, so ist der Wein mit Anilin oder Fuchsin oder mit dem Kermesbeerensafte gefärbt und daher ungenießbar. Unverfälschter, echter Rotwein (z. B. ungarischer Wein) verursacht, auf Kreide getröpfelt, einen schiefergrauen, braunen oder bläulichroten Fleck.

582. Zu lange gekochtes Wasser. Das Geheimnis des Wasserkochens besteht darin, daß man das frische Wasser in einen sauberen, gutdurchwärmten Kessel gießt, das Wasser schnell sieden läßt und es dann für Tee oder Kaffee benutzt, ehe es verdorben ist. Läßt man dagegen das Wasser verdampfen bis alles gute Wasser als Dunst in die Luft fliegt und nur der mit Kalk und Eisen versetzte Niederschlag übrig bleibt, dann kann kein gesundes Getränk aus demselben zubereitet werden. Solches Wasser ist gesundheitsgefährlich und sollte unter keinen Umständen benutzt werden.

583. Renntierfleisch einzupökeln und zu räuchern. Man kann eine Renntierkeule wie Rindfleisch einpökeln. Man wäscht die Keule, löst die Knochen vorsichtig aus, reibt sie mit Salz ein, welches man mit 1 Eßlöffel voll Salpeter und ebensoviel feinem Kochzucker vermischt, legt das Fleisch in einen Steintopf, beschwert es mit einem Plättbolzen und läßt es so 10 Tage, unter häufigem Umlegen, ruhig stehen. Hierauf koche man es in der eigenen

Salzlake gar, läßt es auskühlen, legt es, mit der Lake übergossen, in den Topf zurück und benutzt es zu kaltem Aufschnitt. Es schmeckt sehr gut, obgleich es nicht ganz so kernig ist, wie Rinderpökelfleisch, dem es sonst im Geschmack und Aussehen sehr ähnelt. Während des Kochens füge man der Salzlake eine kleine Zwiebel, ein Lorbeerblatt und einige Pimentkörner bei. Nach dem Anschnitt lege man das Fleisch jedesmal wieder in seine Brühe zurück. Ebenso verfahre man mit Rinderzungen, Kalbkeule und Schweinerippenspeer. Das Schweinefleisch kommt jedoch nicht mehr in die Lake zurück, sondern wird nach dem Pökeln gebraten. — Das zum Räuchern bestimmte Renntierfleisch wird gehörig mit Salz eingerieben, unter welches man etwas Puderzucker und Salpeter mischt, in ein passendes Holzgefäß gelegt und mit ein wenig Wasser besprengt. Es muß ungefähr 3 Wochen in der sich bildenden Lake liegen, wobei man gut tut, die Schinken täglich zu wenden. Man kann auch gewöhnliche Salzlake kochen und, erkaltet, über die Fleischbrühe gießen. Das empfiehlt sich besonders, wenn viel auf einmal gesalzen werden soll. Am schmackhaftesten sind ausgelöste Filets vom Renntier. Das Räuchern geschieht in Schweden meist mit Wacholder. Wenn man keine eigene Räucherkammer, auch keine Räuchertonne besitzt, so ist es am besten, das Fleisch in die Räucherei zu senden.

584. Fliegenschutz für Räucherwaren. Man lege in die Nähe der Schinken und sonstigen Rauchwaren, die man vor Fliegen schützen will, irgendwelche wertlose Fleischabfälle oder Überbleibsel einer Mahlzeit. Je geringer und älter, desto anziehender sind sie für die Schmeißfliegen. So lange sie ein dem Verderben nahes Restchen frischen oder gekochten Fleisches, ein paar Sehnen oder weichliche Knochen finden, legen sie ihre Eier bestimmt nicht an Rauchwaren, Schinken usw. Diese einfachen Lockspeisen müssen nur von Zeit zu Zeit weggeworfen und erneuert werden. Die Fliegen dringen, ihrem unendlich feinen Geruch folgend, selbst durch die Spalten schlecht schließender Türen und sind daher nicht mit Unrecht gefürchtete Feinde in der Speisekammer.

585. Schaffleisch. Für einen kleinen Haushalt läßt sich das Fleisch auf folgende Weise gut verwenden: Die eine der kleinen Keulen gibt einen Sonntagsbraten, die andere lege man in Essig oder Milch ein und bringe sie am nächsten Sonntag als falschen Rehbraten auf den Tisch. Das Schulter-, Brust- und Nierenstück verbrauche man im Laufe der Woche zu weißen und braunen Mischgerichten (Frikassees und Ragouts). Vom sogenannten Karree lassen sich wohlschmeckende, wenn auch kleine Rippchen zubereiten. Aus den Bauchlappen, dem Beinfleisch und sonstigen Abfällen kocht man mit recht viel Suppenkräutern eine kräftige Fleischbrühe, hackt das Kochfleisch fein und gibt es abends als „Stippgrütze" zu Pellkartoffeln. Das noch übrige Fleisch teile man in passende Stücke und pökele es ein wie Schweinefleisch. Dieses Salzfleisch schmeckt nach Wochen noch sehr gut als Beilage zu Gemüse (Kohl und Rüben). Vom Lammskopf bereite man eine gute Kraftbrühe. Das Fett des Tieres brate man aus und vermische es mit gutem Rüböl. Es wird auf diese Weise sehr geschmeidig und eignet sich zum Backen von Kartoffel-Pfannkuchen. Wer indessen das Schaffett in der Küche nicht verwenden mag, kann es zur Bereitung von Seife verbrauchen.

586. Räucherkammern. Räucherkammern müssen in erster Linie von allen Seiten mit feuersicheren Wänden umschlossen sein. In den meisten Fällen wird die Kammer nicht über 2,7 m hoch angelegt und auch selten über 2,5 m breit. Als Räucherschornstein benutzt man gewöhnlich einen weiten Küchenschornstein, welcher vom Keller aus geheizt werden kann. Über dem Fußboden der Kammer wird der Rauch durch eine Eintrittsöffnung eingeführt und oben durch eine Austrittsöffnung in den Rauchfang abgeführt. Beide Öffnungen sind ungefähr 46 cm breit und 16 cm hoch. Das Gewölbe der Kammer ist zur leichteren Abführung des Rauches nach der Austrittsöffnung hin mit einer leichten Steigung anzulegen. Da nur abgekühlter Rauch gut räuchert, sind in der Nähe des Fußbodens in den Umfassungswänden Öffnungen von 30 cm Breite und 20 cm Höhe zum Einströmen der äußeren Luft anzubringen. Eiserne Scheiben dienen zum Schließen derselben. Zur besseren Verteilung des Rauches empfiehlt es sich, ihn von der Eintrittsöffnung aus durch einen Kanal mit geringer Steigung an den Wänden herumzuführen und die Decke dieses Kanals mit Öffnungen zu versehen, deren Zahl mit der Entfernung von der Eintrittsstelle zunimmt. Wenn die Räucheranlage in der Mitte des Wohnhauses liegt, ist die Bildung von Wassertropfen bei 10 bis 15° Kälte nicht zu befürchten.

587. Seife und Seifenlauge. Eine vielfach erprobte Vorschrift verlangt auf 21 l weiches Wasser 1½ kg Seifenstein (kaustische Soda) und 6¼ kg zerlassenes Fett, zweistündiges Kochen und beständiges Rühren, dann den Zusatz von 2 Händen voll Salz und noch einmaliges Aufwallen. Läßt man das Salz fort, so scheidet sich die Seife nicht von der Lauge, und erhält man auf diese Weise Schmierseife. Nachdem das Seifengut zum zweitenmal gekocht hat, stellt man es auf 24 Stunden mit dem Kessel an einen möglichst kühlen Ort, schneidet die Seife dann heraus und legt sie auf Stroh. Schon nach 2 bis 3 Wochen ist sie zum Gebrauch tauglich. Zu beachten ist, daß der Seifenstein nicht unverdeckt stehen darf. Man sollte daher zum Einkauf gleich ein Gefäß verwenden, das luftdicht verschlossen werden kann. Die Seifenlauge leistet, mäßig angewandt, vorzügliche Dienste bei der Wäsche. Zu viel davon macht sie gelb. Beim Scheuern von ungestrichenen Fußböden, Blechgeschirren u. dgl. bewährt sie sich gut. Ölfarbe dagegen wird von ihr zerstört. Zu Wäsche gibt man so viel Seifenlauge in das Wasser, daß es sich weich anfühlt.

588. Münsterberger Schützenbier. Dasselbe wird bei der alljährlichen Generalversammlung der Münsterberger Schützengilde verschenkt. Dieses Bier wird von den ältesten Schützen selbst zubereitet, und zwar nach folgender, von Geschlecht zu Geschlecht vererbter Vorschrift: In einem großen Zuber wird zunächst ½ Tonne einfaches Bier gegossen und diesem dann etwa für 3 Mk. gutes Speiseöl, etwas Salz, Pfeffer, Muskat, Ingwer und geröstete Brotkrume zugesetzt. Nachdem das „Gebräu" mit Holzlöffeln tüchtig umgerührt worden ist, kann es sofort genossen werden. Es soll garnicht unangenehm schmecken.

589. Behandlung von Strudelteig. Man mache den Teig zu jedem Strudel ein auch zwei Tage vorher, ehe man ihn backt oder brät; fest mit einem zweiten Teller zugedeckt, damit sich keine harte Schicht bildet, lasse

man ihn an einem kalten Ort bis zum Gebrauch stehen und vermeidet dadurch das lästige Zerreißen des Teiges beim Ziehen. Man nehme dazu Kaisermehl, ein ganzes Ei, das nötige Salz und laues Wasser, in dem man vorher einen reichlichen Kaffeelöffel Butter aufgelöst hat; der Teig muß die Festigkeit eines sehr gelinden Nudelteiges haben.

590. Erdbeerverpackung zum Versand. Zum Verpacken von Erdbeeren eignen sich flache Körbe oder die sogenannten hölzernen Erdbeerschachteln. Die Erdbeeren werden mit den Stielen gepflückt und ungewaschen in die Behälter gelegt, mit einer Lage von Wein- oder anderen Blättern und sodann mit Holzwolle bedeckt. Für die Körbe, welche am besten aus Weidenruten gefertigt werden, ist ein Weidengeflecht das praktischste, er wird rings um den Korb mit feinem Bindfaden angenäht. So ein Korb darf auch mehr hoch als flach sein. Die Körbe müssen bei der Verpackung ziemlich fest gefüllt werden, damit die Früchte nicht zu lose liegen und zu stark geschüttelt werden.

591. Walderdbeeren privat zu verschicken, nicht zum Verkauf. Um Erdbeeren mit der Bahn zu verschicken, muß man in erster Linie Sorge tragen, daß sie so frisch und sauber als möglich gepflückt sind. Die vorteilhafteste Verpackung ist wohl die in gut verschlossenen Blechdosen. Bei Walderdbeeren, die sehr empfindlich sind und leicht die schöne rote Farbe verlieren, empfiehlt es sich, die Dosen mit Pergamentpapier auszulegen und dann die Beeren schichtenweise etwas einzuzuckern.

592. Ausgärung der Beerenweine zu erkennen. Will man die Probe machen, ob selbstbereiteter Beerenwein ausgegoren ist, so gieße man etwas davon in ein Weinglas und lasse den Wein 24 Stunden in einem warmen Zimmer stehen. Zeigen sich danach weder Bläschen noch Bodensatz, so ist der Wein fertig und kann auf Flaschen gezogen werden.

593. Ananas aus Drops. Man nimmt ein plattes, fingerdickes und fingerlanges Pappröhrchen oder Holzröllchen, und bewickelt es mit Kautschukpapier und darüber mit grünem Seidenpapier oder Moos; dann befestigt man sechs bis acht schmale, zackige Ananasblätter als Fruchtkelch darauf und läßt 4 steife, grüne Pappblätter daraus aufragen. Nun baut man in diesen Blättern, vom Fruchtkelch anfangend, eine Ananas aus hellen und dunkelgelben Drops auf, umzieht das Ganze mit ganz feinem, unsichtbaren Blumendraht und stellt die Frucht auf einen dazu bestimmten Aufsatz.

594. Birnen nachzureifen. Um Birnen, welche der Jahreszeit nach reif sein sollten, jedoch infolge von Kälte oder anderer Einflüsse halber noch hart sind, an einem bestimmten Tage essen zu können, stelle man sie ein oder zwei Tage vor dem Gebrauche in einem Körbchen hinter den geheizten Ofen. Sie werden dann, wie man aus Erfahrung weiß, reif, saftig und süß. Manchmal genügt statt Ofenwärme schon ein Tag heller Sonnenschein.

595. Rotkraut einzulegen. Um Rotkraut für den Spätwinter vorrätig zu haben, wo das in Köpfen aufgehobene verdorrt oder erfriert, empfiehlt es sich, das Kraut in Essig einzulegen. Man hobelt es fein, salzt es und läßt es bis zum folgenden Tage stehen, worauf man es fest ausdrückt und in einen Steintopf legt. Fein gewiegte Zwiebel und ganzer Pfeffer wird dazwischen gestreut, abgekochter, erkalteter Essig darauf gegossen und der Topf mit Papier

zugebunden. Auf diese Weise eingemachtes Rotkraut hält sich vorzüglich und läßt sich sowohl zu Dampfkohl als auch zu Salat gut verwenden.

596. Rhabarbersaft. Saft von der Rhabarberpflanze gewinnt man, indem man die geputzten und in kleine Stücke geschnittenen Stiele in Wasser tüchtig auskocht. Das Rhabarberwasser wird dann mit ½ kg Zucker auf ½ kg Saft tüchtig gekocht, gründlich geschäumt, auf Flaschen gefüllt, gut verkorkt, versiegelt und im Keller in Sand gelegt.

597. Graubündner Beinwurst. Dieses Bündner Erzeugnis wird aus den Knochen der Schinken (deren Fleisch man zu den feinen „Salzig"-würsten oder „Schüblingen" benutzt), dem Schwanze, den Füßen und andern Knochen des Schweines bereitet. Die mit noch ziemlich viel Fleisch umkleideten Knochen werden in etwa wallnußgroße Stücke zerschlagen, in eine Schüssel gelegt, mit Salz, Pfeffer, Salpeter bestreut, mit Wein und ein wenig Knoblauchwasser begossen, in dieser Sulze 3 bis 4 Tage belassen und täglich gewendet. Man füllt sie in Bodendärme (sehr weite Därme, eine Beinwurst darf ein Gewicht von ½ bis 1 kg haben) und hängt sie dann in den Rauch. Vor dem Gebrauch siedet man sie eine Stunde. Bei Herrengesellschaftssessen erscheint sie hier alljährlich mit ihrer unzertrennlichen Begleiterin, dem Sauerkraut, auf der Tafel. Die Beinwurst ist nämlich sehr nahrhaft, und die Säure des Krautes muß daher die Verdauung befördern.

598. Einwintern des Gemüses. Sobald im Herbst Mohrrüben, Sellerie, Pastinaken u. dgl. aus dem Garten entfernt werden müssen, wird im Keller weißer Sand aufgeschüttet, den wir frisch holen lassen. In ihm werden nun alle Wurzelgemüse eingeschichtet, nachdem ihnen der Kopf abgeschnitten ist. Nur der Sellerie behält 3 bis 4 Herzblättchen. Da der frisch geholte Sand feucht ist, bleiben die Gemüse bis zum Frühjahr frisch. Der späte Kohlrabi wird mit den Wurzeln ausgehoben und der großen Blätter beraubt. Nun schlägt man ihn ebenfalls in Sand ein, der schon längere Zeit im Keller gelegen hat. Man setzt ihn jedoch nicht zu dicht und hüte sich, ihn später mit Wasser zu bespritzen, da er leicht schlecht wird. Kohlköpfe lege man auf Kartoffeln oder Rüben, sie bleiben dann lange frisch; auch kann man ihnen den Strunk lassen und sie in Sand oder zwischen Kartoffeln stellen. Auf diese Weise bleiben die Köpfe bis Fastnacht frisch. Ein anderes Mittel ist folgendes: Man läßt im Herbst tiefe Furchen im Garten ziehen, die ganze Krautpflanze verkehrt hineinlegen und dann zuschütten, so daß nur die Wurzeln hervorsehen. So hat man zu Ostern noch frische Krautköpfe. — Zwei große Blumennäpfe mit Petersilienwurzeln bepflanzt decken den ganzen Winterbedarf.

599. Schimmelgeschmack des Weines. Ein Mittel, um dem Weine, der Schimmelgeschmack angenommen hat, diesen Beigeschmack zu benehmen, wird es schwerlich geben, da mit dem Wegnehmen eines solchen Beigeschmacks sicherlich auch die Blume, das „Bouquet", verschwindet. Man kann z. B. Rotwein durch Filtrieren mit Knochenkohle entfärben und reinigen. Man kann sich leicht überzeugen, daß der Geschmack des so behandelten Weines nicht mehr angenehm ist.

600. Baisertorte vom Blech zu lösen. Um Meringues (Baiser)-Torte gut vom Blech zu lösen, schmiere man das Blech gut mit Butter ein. Sollte

die Torte dennoch festhängen, so ziehe man einen feinen Bindfaden zwischen Blech und Torte hindurch. Man muß die Enden des Bindfadens mit beiden Händen erfassen und weiter ziehen, bis die Torte vom Blech abgelöst ist.

601. Zwiebeln einzuwintern. Baut man selber Zwiebeln, so lasse man sie bei der Ernte gut von der anhängenden Erde säubern, auf großen Brettern auseinanderlegen und an der Sonne gut abtrocknen. Danach werden die Zwiebeln in Reihen geflochten, wobei man zu beachten hat, daß die Häuptchen nicht zu dicht aufeinander kommen, weil sie dann eher faulen oder keimen. Darauf zieht man sie der Reihe nach in einer sehr trockenen luftigen Kammer auf Stangen. Die Stangen werden durch Hanfschnüre gezogen, die an der Decke der Kammer befestigt sind. Je trockener und luftiger die Zwiebeln hängen, um so länger halten sie aus; dennoch hat man die Reihen öfters durchzusehen, um etwaige von der Fäulnis befallene Häuptchen daraus zu entfernen. Zwiebeln sollen nie liegen, besonders nicht in geschlossenem Behältnis. In Südungarn pflegt manche Hausfrau die Zwiebeln, um sie dauernd gut zu erhalten, einige Tage im Rauchfang und dann erst in der Kammer aufzuhängen.

602. Mißraten feineren Gebäcks. Wenn feinere Bäckereien mißlingen, so liegt dies in den allermeisten Fällen an unrichtiger Ofenhitze. Probieren geht hier freilich weit über Studieren; einige kleine Winke können aber doch nützen. Butter- und Blätterteig erfordert sehr starke Hitze, feine Teekuchen von Mürbeteig, sowie Biskuittorten müssen recht rasch gebacken werden. Schwerere Torten (mit Butter und Mandeln) verlangen nur mittelmäßige Hitze, auch alle Hefenbäckereien geraten besser bei mäßiger Wärme. Kuchen mit Backpulver dürfen nicht allzuschnell in die Höhe gehen, sogenannten spanischen Wind (baisers, meringues) von geschlagenem Eiweiß bäckt man vorsichtig bei sehr gelinder Hitze. Von den meisten Torten gilt auch, daß sie sofort nach dem Anrühren in den Ofen müssen, da ein längeres Stehen sie verderben würde, namentlich Backpulverkuchen, Mandel-, Biskuit-, Brot-, Sand-, Nußtorte usw.; mit Blätter- und Mürbeteig ist es weniger genau.

603. Einfacher Butterkühler. Diese einfache Vorrichtung besteht aus einem großen Blumentopf, der vollständig unglasiert sein muß; weiter braucht man eine Schüssel, welche groß genug ist, um den umgestürzten Blumentopf aufzunehmen. Die Schüssel wird etwa 10 cm hoch mit Wasser gefüllt und die Butter auf einem Teller und einem Dreifuß oder umgestürzten kleineren Blumentopf hineingestellt. Darüber stülpt man den großen Blumentopf, der nun das Wasser aufsaugt, es zum schnellen Verdunsten bringt und somit die Butter in einer kühlen Temperatur erhält. Selbstredend muß das Wasser in der Schüssel nach Bedarf nachgefüllt werden.

604. Zucker als Trieb und als Verhinderer des Gärens. Der Teig zum Aufgehen bedarf der Hefe wie des Zuckers, da die Hefe nur dann ihre Schuldigkeit tut, wenn sie Zucker vorfindet. Beim Brotbacken versieht der in den Körnerfrüchten befindliche Zucker, sowie das Cerealin die Rolle des Zuckers. Allzuviel Zucker verlangsamt aber die Gärung; wir machen deshalb unsere Früchte mit Zucker ein, um sie vor Gärung zu bewahren. Ist nämlich der Zucker in großem Überschuß vorhanden, so wirkt er vermöge

einer wasseranziehenden Kraft hemmend auf die Entwicklung der Hefezellen und Pilzsporen und die Gärung oder Schimmelbildung unterbleibt.

605. Beeren zu verlesen. Um Beeren zu verlesen, schüttet man sie portionsweise in ein tiefes Gefäß mit reichlich frischem Wasser, rührt mehrmals tüchtig durch und läßt dann die Masse einen Augenblick zur Ruhe kommen. Sämtliche überreife Beeren liegen nun fest auf dem Boden, alle Unreinigkeit, sowie kleine, unreife Früchte schwimmen obenauf und lassen sich leicht abschöpfen, worauf man das übrige behutsam über ein Sieb gibt, so daß die guten, vollwichtigen Beeren in den Durchschlag kommen, die faulen und überreifen jedoch zurückbleiben. (Diese werden beim Einmachen nicht verworfen, sondern nur, von den übrigen getrennt, gekocht und zuerst verbraucht.) Die guten Beeren werden noch einmal gewaschen und sind alsdann gebrauchsfertig.

606. Äpfel lange frisch zu erhalten. Man sammle während des ganzen Jahres alle Seidenpapierstückchen. Dieses benutzt man zur Aufbewahrung der schönsten Äpfel. Man lege die eingewickelten Äpfel schichtweise in eine Kiste, die man in eine luftige Kammer stellt. Die Blumen zweier Äpfellager müssen aufeinander treffen. Alle Zwischenräume werden mit Papier gefüllt. Man öffnet die sorgsam geschlossene Kiste möglichst selten, um unnötigen Luftzutritt zu vermeiden. Im Frühling ist eine einmalige Untersuchung auf etwa vorhandene Fäulnis notwendig.

607. Käse frisch zu erhalten. Man taucht den Käse in Branntwein oder Essig und schlägt ihn in ein Tuch, das man gleichfalls in Branntwein oder Essig steckt und ausgedrückt hat. Dies Verfahren wiederholt man alle zwei Tage. — Parmesankäse, wird in Salz eingepackt, in dem er sich nicht nur sehr lange hält, sondern immer besser wird. Man bewahre sorgfältig auch das kleinste Stückchen dieses nützlichen Käses auf, selbst die Rinde, gibt Wild- und ähnlichen Suppen und Saucen Rundung und Wohlgeschmack.

608. Gutes Aussehen des Kaffees. Um dem Kaffee eine recht schöne dunkle Farbe zu geben, setze, wenn es auf besonders gutes Aussehen des Kaffes ankommt, auf die Menge von 6 Tassen etwa 3—5 Tropfen braunen Zucker (Kouleur) zu, den man stets in Vorrat halte. Auch soll es, um den Kaffee kräftiger herzustellen, gut sein, einige Salzkörner dem gemahlenen Kaffee beizufügen, während man ihn durchtrichtert.

609. Braten frisch zu erhalten. Um zu verhüten, daß ein angeschnittener Braten austrocknet, bedecke ich denselben mit einer großen Schüssel, lege jedoch an der einen Seite ein Holzstückchen darunter, damit die Luft etwas Zutritt hat und das Fleisch keinen dumpfigen Geschmack annimmt.

610. Fische aufzubewahren. Man legt die frisch geschlachteten und ausgeweideten Fische etwa eine halbe Stunde in Salzlake, befreit sie hierauf von Haut und Gräten und stopft sie alsdann in Blasen oder Därme, worauf diese nach der Größe 6—24 Stunden bei einer so niedrigen Temperatur geräuchert werden, daß die Wärme das Fleisch nicht gar macht.

611. Räucherware vor Fliegen zu schützen. Man entferne sämtliche Hüllen von jedem Stück, wie Packpapier, Tuch usw., mache einen dicken Salzlack, Salz in warmem Wasser aufgelöst, bis es ganz steif ist, bestreiche hiermit sämtliche Fleischstücke auf allen Seiten recht dick und hänge sie zum

Trocknen auf. Man wiederhole das Bestreichen noch ein- bis zweimal, bis sich außen herum eine dicke Schicht Salz oder Kristall gebildet hat, und hänge nun das Fleisch in ein luftiges Zimmer. Das Fleisch hält sich so 3 Monate frisch.

612. Kartoffeln vor dem Keimen zu bewahren. Man lasse die Kartoffeln in der Zeit von Mitte Februar bis Anfang März ein- bis zweimal umschaufeln. Am einfachsten geschieht dies, indem man sie aus einer Tonne oder Kiste in die andere schüttet. Die kleine Mühe lohnt sich stets reichlich; die Kartoffeln bleiben gut und keimfrei bis zum Sommer. Keimende Kartoffeln sind schädlich.

613. Verpackung von Weintrauben. Die Verpackung geschieht folgendermaßen: Die Trauben in den bloßen Korb fest aneinanderlegen und immer so aufhäufen, daß keine Lücke bleibt. Den Korb hoch voll packen und dann oben darauf Blätter legen. Gerade zwischen den Weiden des Korbes finden die anliegenden Beeren einen Halt und zwischen den Beeren einer Traube die nächstliegenden Beeren der anderen.

614. Tomatenrückstände. Zur Zeit der Paradeisäpfel soll jede Hausfrau die Überreste von den durchgeschlagenen Paradeis — nämlich die wegfallenden Kerne und Schalen — aufbewahren; man trocknet sie auf einem Brett an der Sonne oder auf dem Ofen, gibt sie dann in ein Säckchen und hebt sie an trockenem Orte auf. Man verwendet die Abfälle als Beigabe mit den Wurzeln zur Suppe, wodurch sie eine schöne Farbe erhält, die den Safran entbehrlich macht, und auch einen guten Geschmack bekommt.

615. Säure aus einem Weinkrug zu entfernen. Um sauren Geruch aus dem Weinkruge zu entfernen, versuche man, ihn mit einer Handvoll Senfmehl auszureiben und dann warm auszuspülen. Aus Holzgeräten nimmt dieses einfache Mittel sofort jeden, auch den am tiefsten eingedrungenen Geruch.

616. Versäuerten Weinkrug zu reinigen. Man versuche die Reinigung mit Wasser, in welchem man Kleie anrührt. Der Krug wird, damit angefüllt, an einen warmen Ort gestellt und das Wasser so lange darin gelassen, bis es in Gärung übergeht. Dieses Verfahren nimmt gewiß allen sauren Geruch, und nach öfterm Spülen wird der Krug ganz frisch riechen. Sehr nötig ist es aber, sobald der Krug leer ist, nach jedesmaligem Gebrauch etwas frisches Wasser hineinzugießen und darin zu lassen bis zum neuen Gebrauch, dadurch wird die Säurebildung verhindert.

617. Versäuerten Weinkrug zu reinigen. Hat der Weinkrug einen Deckel, so muß der, wenn kein Wein im Kruge ist, stets zurückgeschlagen sein, so daß der Krug ausdünsten kann. Um den sauren Geruch zu vertreiben, gebe man in den Krug eine starke Messerspitze übermangansaures Kali (das sind kleine, dunkelviolette Körnchen und in jeder Apotheke billig zu haben), und gieße dann Wasser darauf. Das übermangansaure Kali löst sich mit dem Wasser zu einer rot-violetten Flüssigkeit; diese lasse man einige Stunden im Kruge stehen, indem öfters umgerührt wird. Nachher wasche man den Krug mit warmem Wasser aus, der Geruch wird verschwunden sein.

618. Erdbeeressig. Der Erdbeeressig ist ein weniger bekanntes Obsterzeugnis als Essig aus Himbeeren. Er verdient aber seitens der Hausfrau alle Beachtung, da er zur Herstellung von Limonaden ganz vorzüglich ist. Am besten eignen sich hierzu die Wald- und Monats-Erdbeeren. Sie müssen schön reif und trocken gepflückt sein. Alle schlechten sind auszusuchen. Man füllt die gesunden Früchte, ohne sie vorher zu waschen oder abzuschwenken, in weithalsige Glasflaschen oder Steinkrüge. Auf je ½ kg Beeren gießt man 1 l guten, nicht zu starken Weinessig. An einem kühlen Ort (Keller) läßt man die Flaschen oder Krüge leicht zugekorkt drei Tage stehen. Dann schüttet man den Essig von den ausgelaugten Beeren ab, bringt ihn wieder auf dieselbe Menge frischer Erdbeeren und läßt ihn wiederum drei Tage lang ziehen. Das Übergießen auf neue Früchte wiederholt man noch ein drittes Mal, damit der Essig ganz und gar mit Erdbeergeschmack und -Aroma gesättigt wird, filtriert ihn dann durch ein feines Leinentuch (Nessel, Flanell), versieht ihn mit bestem, fein gemahlenen Hutzucker, auf das Liter 750 g, läßt ihn in einem irdenen, gut glasierten Topfe auf lebhaftem Feuer rasch kochen, befreit ihn mit Hilfe eines silbernen Löffels von dem aufsteigenden Schaum und füllt ihn nach 5 Minuten langem Kochen auf angewärmte Fläschchen, die man, einigermaßen abgekühlt, luftdicht verkorkt.

619. Gärung des Erdbeerweins. Wenn keine Gärung eintritt, so liegt dies daran, daß der Gärraum zu kalt oder das Faß zu sehr geschwefelt ist. Um nun möglichst schnell den Wein zur Gärung zu bringen, empfiehlt es sich, auf 10 l Mischung 50 g Hefe zuzusetzen. Man schüttet die Hefe in einen Topf, erweicht sie mit etwas von dem Most und wenn sich das ganze aufgelöst hat, schüttet man es zu dem übrigen Most, der nun einigemale umgerührt wird und dann ruhig und offen, allerdings bis zum Spundloch aufgefüllt, liegen bleibt. Nach einigen Tagen tritt schon die Gärung ein.

620. Einfache Weinprüfung. Man taucht einen kleinen Schwamm in den zu prüfenden Wein und legt ihn in eine Tasse, deren Boden mit einer kleinen Menge Wasser bedeckt ist. Ist der Wein rein, so dauert es ¼ bis ½ Stunde, ehe das Wasser sich färbt, im anderen Falle beginnt die Färbung des Wassers sofort.

621. Brat- und Siedwürste. Bratwürste legt man vor dem Braten in kochendheißes Wasser, bis sich die Enden zusammenziehen, dann nimmt man sie heraus und trocknet sie durch Umhüllen mit einem reinen Tuch, alter Leinwand oder dergleichen, und brät sie in nicht zu heißem Fette. Frische Siedwürste gibt man in kochendes Wasser, läßt sie aber nicht weiter kochen, sondern stellt den Kochtopf auf eine warme Stelle des Herdes. Geräucherte Würste müssen selbstverständlich kochen, Schwartenwürste erfordern etwa ¾ Stunden Kochzeit, wobei aber das Kochgefäß nicht zugedeckt werden darf, da die Würste sonst springen.

622. Puddingformen zu behandeln. Häufig mißrät ein sonst tadelloser Pudding beim Umstülpen; er läßt sich nicht gut aus der Form lösen und wird dadurch unansehnlich. Man fette die gereinigte und wieder getrocknete Form gut mit Schmalz ein, ehe man sie fortstellt — Butter eignet sich ihres Salzgehaltes wegen nicht dazu — und man hat nun die Freude, daß der Pudding sich sehr gut loslöst. Ebenso behandelt man eine Springform und

Eierkuchenpfanne, welche an einem recht trockenen Orte aufbewahrt werden müssen.

623. Mayonnaise zu verbessern. Mißratene Mayonnaise kann man leicht auf folgende Weise verbessern. Ist die Sauce geronnen, so schütte man rasch etwas kochendes Wasser unter stetem Rühren hinzu und sie wird sofort die gewünschte Glätte und Dicke haben. Ist die Sauce durch zu rasches Hinzugießen des Öles zu dünn geraten, so rühre man nicht lange unnötiger Weise, sondern tue einen frischen Eidotter in ein Gefäß und schütte unter stetem Umrühren langsam die Sauce hinzu, die bald dick und schön werden wird.

624. Fallobst. Alles Obst, das unter den Bäumen liegt, kann verwertet werden. Was man nicht gleich kocht, wird geschält oder ungeschält in 6—8 Teile geschnitten, auf ein Brett gelegt und 2—3 Tage in der Sonne getrocknet. Darauf kommt es nach und nach in den Bratofen zum Fertigtrocknen. Nun wird es in Beutel gesteckt und auf den Boden verwahrt, womöglich in Zugluft.

625. Weinabziehen. Wenn man Wein im Fasse bezieht, so muß er mindestens 14 Tage bis 3 Wochen lagern, bevor man ihn in Flaschen abfüllt. In Ermangelung eines Kellers kann man das Faß in der Speisekammer oder in einem kühlen Zimmer aufbewahren. Man lasse den Wein stets in einem Überfaß verpacken, um das Anbohren des Weinfasses, was leider sehr häufig vorkommt, zu verhüten. Das Überfaß, das nur aus weichem Holze gearbeitet ist, kostet sehr wenig. Man kann es indessen nicht zurückschicken, doch findet sich im Haushalt immer Verwendung dafür. Das Weinfaß wird von dem Weinhändler bei frankierter Zusendung zum vollen Betrage zurückgenommen; es muß jedoch vorher gereinigt und geschwefelt werden. Letzteres geschieht folgendermaßen: Das leere Faß wird tüchtig mit kaltem Wasser ausgespült. Dann hängt man ein Stück Schwefelfaden, den man bei jedem Krämer bekommt, an ein ⅓ m langes Stück dünnen Draht und befestigt am Ende des Drahtes ein fingerlanges Stückchen Holzspan; der angezündete Schwefelfaden wird durch das obere Spundloch in das Faß gesteckt. Dabei hält man den Holzspan in der Hand, damit der Draht nicht in das Faß hineinfallen kann und steckt den Spund fest darauf; so ausgeschwefelt wird das Faß nicht leicht schimmelig. Besitzt man zum Abfüllen des Weines keinen Hahn, so kann man sich in folgender Weise helfen: Man steckt ein fingerdickes Glasrohr, das in einen Gummischlauch mündet, in das obere Spundloch, zieht mit dem Munde aus dem Gummischlauch die Luft heraus, bis der Wein kommt, der dann ununterbrochen herausfließt, so daß man nur die Flaschen unterzuhalten braucht. Das Schlauchende ist nachher selbstredend in Kalilösung zu desinfizieren, ehe man den Wein durchlaufen läßt. Die Propfen werden vorher in heißes Wasser gelegt; dann verkorkt man die Flaschen mit einer Korkmaschine und verwahrt sie liegend an einem Orte, der mindestens 5° R. Wärme hat. In 5—6 Monaten ist der Wein trinkbar.

626. Rhabarberwein. a) Das Rezept von Lehmann (1887). 25 kg Stiele werden geschält, in dünne Scheiben zerschnitten, in einem großen Kübel (Holzgeschirr) mit 25 l Wasser übergossen, mit einem Tuche bedeckt und 9 Tage stehen gelassen. Dann werden 19 Zitronen auf 18¾ kg Hutzucker abgerieben und ihr Fleisch den Rharbarberscheiben zugesetzt, der Zucker

ber in dem auf der Beerenpresse ausgepreßten Safte aufgelöst und ne halbe Flasche Kognak beigegeben. Der Saft vergärt normal, wird im Oktober von der Hefe gezogen und im nächsten Februar mit etwa 5 g Hausenlase (welche in 2 l gleichen Weines aufgelöst wird) geklärt. Nach Verlauf weiterer 5 Wochen wird der Wein nochmals abgezogen, fest verspundet und mit Paraffin luftdicht verschlossen. Ergebnis: Gut aromatisch, dem Schaumwein ähnlich.

b) Das Rezept von Spangenberg (1889). 25 kg geschälte Rhabarberstiele werden auf der Obstmühle gemahlen, bei und nach dem Mahlen zusammen 12½ l Wasser zugegossen. Der Brei bleibt 3 Tage stehen und wird dann gepreßt. Der ausgepreßte Saft bleibt einige Stunden im Bottich stehen, bis sich die schleimigen Bestandteile auf dem Boden abgesetzt haben. Dann wird der klare Saft mit dem Gummischlauch vorsichtig abgezogen und auf die Gärflaschen gefüllt. 4¼ kg Hutzucker werden mit 4 l Wasser gekocht und die abgekühlte Zuckerlösung dem Safte beigegeben. (Ablaß und Verspundung wie bei a). Ergebnis: Gut, etwas herb, erfrischend, weinähnlich.

c) Das Rezept des Pastors Buhlmann in Eddesse. Zubehör: Auf je 1½ kg Rhabarberstiele 4 l Wasser, auf je 4 l ausgezogenen Saft 1½ kg Hutzucker, 40 g Hausenblase und die Schale einer Zitrone. Die gereinigten Stiele zerquetscht man mit hölzernem Stampfer in einem passenden Holzgeschirr. Die breiige Masse wird gewogen und nach obigem Verhältnis das kalte Wasser zugeschüttet. Die Mischung läßt man 3 Tage stehen, indem man sie täglich dreimal umrührt. Am vierten Tage preßt man die Masse durch ein Haarsieb oder einen starken Beutel, gießt den Saft in einen entsprechenden Kübel und gibt hier den Zucker (nach) Vorschrift) und die Zitronenschale bei. Nach 4 bis 6 Tagen wirkt die Gärung, deren Kruste aber täglich abgenommen werden soll. Würde vorgezogen, solches nicht zu tun, so müßte der Wein abgezogen werden, sobald jene zu bersten anfängt. Der Wein kommt in ein Faß und bei mehrmaligem Gären in ein zweites. Im Februar oder März wird der Wein in Flaschen gefüllt und dieselben versiegelt. (Färbung durch gequetschte Korinten, die man gleich anfangs der Masse zufügt.) Der Wein wird im Sommer trinkbar, gewinnt aber auf dem Lager an Güte.

d) Das Webersche Rezept. 20 kg frischgeschnittene saftige Stiele, welche Mitte Mai am geeignetsten sind, werden in Stücke zerteilt, aber nicht geschält, mit 45 l kaltem, weichen Wasser übergossen und 2 Tage in einem gut zugedeckten Gefäße an einen nicht zu kühlen Ort gestellt. Nun nimmt man den Schaum ab, preßt den Saft aus dem Weinkraut, seiht die Flüssigkeit durch und verrührt dieselbe mit 12 kg Raffinadezuckerstücken, worauf man sie in ein Faß gießt und gären läßt. Nach der Gärung gibt man 1½ l Kognak und 250 g weißen Kandiszucker hinzu und verspundet das Loch nach 2 Tagen. Nach weiteren 3 Monaten zieht man den Wein ab, um ihn zu vollständiger Klarheit zu filtrieren. Hierauf kommt er in das gereinigte Faß zurück; man löst 200 g vom besten Gerstenzucker und 30 g Hausenblase in 2 l Wasser auf, fügt ihn nebst der dünnen Schale von 4 bitteren Pomeranzen zu dem übrigen Wein, verspundet das Faß und läßt den Wein 1 Jahr lang liegen. Dann kommt er in Flaschen, wo er nochmals ¾ Jahr lagern soll, bevor er in Gebrauch kommt.

627. Weinbehandlung. Faß- und Flaschenweine. Faßweine muß man sofort nach der Ankunft auf festes — bei Weißwein kühles — Lager nehmen und darauf mindestens 14 Tage ruhig verbleiben lassen, bevor sie auf Flaschen gezogen oder in Anbruch genommen werden. Soll der Wein im Fasse aufbewahrt werden, so ist es mit ähnlicher Sorte vollzufüllen, mit einem langen, in den Wein eintauchenden Spund (welcher nicht mit Tuch umwickelt sein darf) zu versehen und durch allmonatliches Auffüllen spundvoll zu halten. Sobald die Fässer leer geworden sind, soll man sie mit Wasser ausschwenken, mit Schwefelspan einbrennen und verspunden lassen. — Flaschenweine sind vollständig wagerecht liegend (Weißweine in einem kühlen Keller) aufzubewahren. Das Lagern der Flaschenweine in Kisten muß so geschehen, daß der mit Zeichen und Nummer versehene Deckel der Kiste nach oben gerichtet ist; es gilt dies sowohl von stillen, als von moussierenden Weinen. Haben sich in einem Flaschenweine Flöckchen gebildet — welche übrigens die Güte durchaus nicht beeinträchtigen, im Gegenteil meistens längeres Flaschenlager beweisen — so lasse man die Flasche nach dem Entkorken kurze Zeit aufrecht stehen, damit sich die Flöckchen auf den Boden der Flasche niedersetzen. Das Entkorken der Flasche muß in diesem Falle, wie überhaupt, mit Vorsicht und langsam geschehen; hierbei ist, wie auch beim Eingießen des Weines, jedes Rütteln sorgfältig zu vermeiden.

628. Johannisbeerwein. Man nehme 30 l vollkommen reife Johannisbeeren, am besten blaßrote, beere sie sorgfältig ab, damit keine Stengel oder Blätter dazwischen kommen und zerdrücke sie mit der Hand. Nun presse man sie durch einen Beutel, der von festem, aber nicht gar zu dichtem Stoff und noch zu nichts anderem gebraucht ist, und erhält ungefähr 24 l Saft; 12 kg besten Zuckers koche man dann mit Wasser auf und schäume gut ab. Saft und Zucker werden in ein Faß gefüllt, das ungefähr 30 bis 32 l enthält (früher Anker genannt), gut gereinigt und geschwefelt ist und ganz voll werden muß, sonst ist das Fehlende mit Wasser zu ersetzen. Am besten ist es, ein schon gebrauchtes Weinfaß zu wählen, in dem Portwein oder Madeira war, in Ermangelung dessen genügt ein Rotweinfaß, aber ein Rhein- oder Moselweinfaß darf durchaus nicht genommen werden. Die eingefüllte Flüssigkeit muß möglichst 22° R haben. Bis die Gärung anfängt, was nach 4 bis 6 Tagen der Fall ist, stellt man das Faß am besten in die Küche nahe der Kochmaschine, dann bringt man es an einen luftigen, warmen Ort (15 bis 18°), lasse es etwa 6 Wochen offen stehen und gären und fülle es täglich mit reinem Wasser wieder voll. Nach Verlauf dieser Zeit schließe man das Faß und bringe es in einen Keller, der luftig und frei von fremdartigen Ausdünstungen ist. Hier bleibt es bis Ende März liegen, doch muß man anfänglich alle 8 Tage nachsehen und nachfüllen, damit das Faß stets bis zum Spunde voll ist, später macht man dies nur alle 2 bis 3 Wochen. Ende März wird der Wein abgezogen. Die letzte Grundsuppe muß man filtrieren und zum Kochen verbrauchen. Die gefüllten Flaschen dürfen nie liegen, müssen stets stehen.

629. Tomaten wiegen. Man kann Tomaten fein wiegen, wenn man sie auspreßt. Die Kerne sollen überhaupt zu essen vermieden werden.

630. Eisaufbewahrung. Die einfachste, billigste und zugleich zweckentsprechendste Aufbewahrung von Eis ist folgende: Im Garten wird an einer

reiliegenden Stelle die Erde etwa 1 Fuß tief ausgegraben und dieselbe ingsum aufgeschichtet. In diese Vertiefung wird das Eis hineingeschüttet und mit dem Abraum einer Braunkohlengrube gegen 1 Fuß hoch bedeckt. Es wird die Decke an einer Stelle aufgeschaufelt und das schönste Eis kommt u Tage, das unter der Pumpe gereinigt wird. Die Nähe von Gebäuden ist bei der Anlage wegen der sich entwickelnden Feuchtigkeit zu vermeiden. Durch Anbringung einer leichten Bedachung, um Regen und Sonne abzuhalten, würde die Anlage sehr gewinnen. Auch Torfmull und Sägespäne würden sich als luftabschließende Bedeckung eignen.

631. Bierabfüllung. Der Haupterfolg im Bierabfüllen liegt darin, daß die gefüllte Flasche so schnell als möglich verschlossen werden muß, damit keine Luft eindringen kann; man erreicht dies aber nur dann befriedigend, wenn man entweder Flaschen mit Patentverschluß hat oder graue Hartgummipfropfen gebraucht, die unten spitz werden und daher ohne Mühe schnell einzusetzen sind; man treibt dann später, indem man die Flasche in die Hand nimmt, den Pfropfen mit einem Schlage des Hammers fest hinein. Von andern Korken rate ich ganz entschieden ab; das selbstgefüllte Bier ist sonst nie sehr gut, es kann eben nicht schnell genug und nicht gleichmäßig verschlossen werden. Bequemer und noch sicherer ist der Patentverschluß, kostspieliger nur bei der Anschaffung; sollte eine Flasche zerbrechen, so ist er leicht an einer anderen anzumachen. Ist eine Flasche geleert, wird sie gleich ausgewaschen und umgestürzt aufgehoben; kommt man nicht gleich dazu, so gebrauche man Schrot und spüle gut nach. Am Tage des Füllens schwenke man die Flaschen in kaltem Wasser und lasse sie gut ablaufen. Man fülle das Bier mit dem Schlauch ab, lasse soviel in die Flasche laufen, bis der Schaum oben heraustritt, drücke dann den Schlauch fest zu und stecke ihn schnell in die daneben stehende Flasche und mache die gefüllte Flasche so schnell als möglich zu. Das Bier ist nach wenigen Stunden gut zum Trinken. Die Arbeit mit dem Schlauch geht sehr schnell, in 15 bis 20 Minuten füllt man 34 Pint- bzw. ½-Liter-Flaschen und kann man dabei noch alles Gebrauchte waschen und wegräumen. Im Sommer, wo das Bier mehr schäumt, schlage man das Faß an, ziehe 1 bis 2 Flaschen ab und lasse es dann, nachdem man einen Pfropfen leicht aufgesetzt hat, ½ Stunde ruhen, nachdem kann man die Flaschen wieder gut vollfüllen; sollte es jedoch wieder schäumen und die Flaschen halb voll Schaum werden, so lasse man es wieder ruhen.

632. Kartoffeln zu prüfen. Um sich zu überzeugen, ob Kartoffeln, die man kochen will, sich gut und mehlig kochen, beobachtet man in England folgendes Verfahren: Man zerschneidet eine Knolle und reibt beide Teile aufeinander; wenn sie gut und mehlig ist, so kleben die beiden Stücke zusammen, und es zeigt sich an den Rändern und an der Oberfläche ein leichter Schaum. Wasser darf selbst beim Druck kein Tropfen ausfließen. Wo dies der Fall ist, kochen sich die Kartoffeln wässerig und sind von schlechtem Geschmack. In der Farbe soll das Fleisch weiß sein oder etwas ins Gelbliche spielen. Von ganz gelbem Fleisch behauptet man, daß sich die Knollen nicht gut kochen; dies ist jedoch nicht immer begründet, denn es gibt Sorten mit gelbem Fleisch, die inbezug auf Güte nichts zu wünschen übrig lassen.

633. Trauben und Obst aufzubewahren. Trauben erhalten sich prächtig in einem geschlossenen Raume, in welchem alkoholische Dämpfe verbreitet sind. Ende Oktober werden Gutedel geschnitten und in einen gut verschlossenen Keller gebracht; in den Keller stellt man ein Gefäß mit einem Kubikmeter Rauminhalt, mit Alkohol gefüllt. Die Trauben werden auf Holzkrausen gelegt. Bis Dezember haben die Trauben noch ein schönes Aussehen und einen vorzüglichen Geschmack. Diese Art Aufbewahrung ist daher ganz einfach und läßt sich leicht ausführen, da keine besondere Einrichtung dazu nötig ist. In jeden Raum, in welchem man eine niedrige, dauernde Temperatur erhalten kann, kann man Trauben in Gesellschaft eines geöffneten Gefäßes mit Alkohol einschließen, auch könnte man vielleicht die Holzkrausen mit Alkohol imprägnieren.

634. Äpfel aufzubewahren. Vielen mangelt es an passenden Boden- oder Kellerräumen zum Aufbewahren der Äpfel im Winter. Ihnen kann folgendes Verfahren empfohlen werden: Eine Kiste, mehr breit als hoch, belegt man innen auf einem ausgebreiteten Stück Zeug mit Äpfeln, decke einen großen Bogen alten Packpapiers darüber, lege wieder eine Schicht Äpfel, dann Packpapier darüber, bis die Kiste gefüllt ist. Gut geschlossen, behänge man sie bei starkem Frost mit Tüchern oder alten Teppichen. Man findet, daß durch den Abschluß der Luft lange nicht so die Fäulnis begünstigt wird, wie bei vielen anderen Aufbewahrungsarten. Findet man beim späteren Verbrauch der Äpfel einige angefaulte darunter, so wird man die Beobachtung machen, daß sie niemals zusammenliegen, also nie ihre Nachbarn angesteckt haben. Das Nachsehen, ob angefaulte Äpfel darunter sind, ist daher überflüssig. Die Landleute, welchen große Bodenräume zur Verfügung stehen, bewahren seit alten Zeiten ihre Äpfel zwischen zwei Strohschichten auf; auch hier findet man also den Luftabschluß seit lange in Anwendung.

635. Zitronenschalen aufzubewahren. Zitronenschalen lassen sich am besten für den Gebrauch aufbewahren, wenn man die Zitrone, ehe man sie anschneidet, am Reibeisen ringsherum abreibt, und das Geriebene trocknen läßt. Es kann dann jedesmal verwendet werden, ohne erst erweicht und geschnitten werden zu müssen. — Aprikosen- und Pfirsichkerne können unaufgeklopft aufbewahrt werden und ersetzen die bitteren Mandeln.

636. Kuchen und Torten zu verzieren. Wer Torten, Kuchen oder dergleichen besonders schmücken will, verziere sie mit einem Muster von Margaretenblümchen. Hierzu werden Mandeln in vier Längsteile und Scheibchen aus Apfelsinenschalen geschnitten. Die gelben Scheibchen werden den Mittelpunkt, die Mandelstückchen die Blätter der Margaretenblume. Selbstverständlich kann man diese Blümchen verstreut oder als Kranz um die zu verzierende Speise herum anbringen.

637. Aufbewahrung von Blumenkohl. So lange wie Krautköpfe, lassen sich Blumenkohlköpfe oder Blumenkohlrosen nicht aufbewahren, doch immerhin länger als gemeinhin angenommen wird. Bei der Aufbewahrung für den Spätherbst- und Winterverbrauch handelt es sich nur um spätgeernteten Blumenkohl. Zunächst trachte man darnach, ihn möglichst lange im Freien an seinem Standorte stehen zu lassen, was in manchen Jahren, wo kein Frost

uftritt, bis im November und länger geschehen kann. Ein solch langes Stehen- ssen verleiden aber nur zu oft nicht allein die Fröste, sondern auch die nasse erbstwitterung, bei welcher die Blumenkohlrosen ein unschönes Aussehen ekommen, so daß man vielfach schon Ende Oktober oder Anfang November im letzten Ernten schreiten muß. Das Aufbewahren kann auf mancherlei Zeise geschehen; man hebt die Pflanzen mit großen Wurzelballen aus, efreit sie von den älteren Außenblättern und schlägt sie in einen Mistbeet- sten ein, legt auf diesen Fenster, damit die Rosen nicht durch Nässe leiden, istet aber die Fenster recht hoch, damit der Mistbeetkasten kühl bleibt und eine Luft darin herrsche. Die Rosen halten sich so sehr lange. Kommt älte, so ist der Mistbeetkasten mit Strohmatten, Laub oder dgl. zu bedecken. Das gleiche Verfahren kann man auch in einem trockenen, aber nicht warmen Keller vornehmen. Zuvor ist es gut, wenn etwas Schwefel arin verbrannt wird. Statt die Pflanzen in Erde einzuschlagen, nn man sie auch, mit den Wurzeln nach oben gerichtet, im Keller ufhängen. Der obere Teil der Blätter wird entweder geknickt und über die ose gebogen, um sie zu bedecken, oder er wird auch weggeschnitten, soweit ämlich, daß die Blätterstummel einen Kranz um die Rose bilden. Das Ein- ickeln der Rosen in geöltes Papier hat sich sehr gut bewährt und ist bei solchen lumenkohlstauden, die mitsamt den Wurzeln aufgehangen werden sollen, nzuempfehlen. Das Wichtigste bleibt in allen Fällen ein trockener und kühler ufbewahrungsraum, und daß die zum längeren Aufbewahren bestimmten osen nicht zu sehr von den Blättern entblößt werden und am Strunke bleiben. er beste Aufbewahrungsraum ist ein eigenes hierzu erbautes, mit einem isbehälter in Verbindung stehendes Gewölbe, in welchem sich Luft und emperatur beliebig regeln lassen. Hätten die Gemüsegärtner sich um die ufbewahrung des Blumenkohls ebensoviel Mühe gegeben als um dessen ultur, brauchten wir im Winter keinen Blumenkohl aus Algier zu beziehen.

638. Dicke Milch. Soll die Milch dick werden, so füge man ein wenig Milch vom Tag vorher, am besten wenn sie schon etwas säuerlich ist, zwischen ie frische Milch, ehe sie ausgegossen wird und setze die Teller auf den Boden, wo es im Sommer am heißesten ist; in 24 Stunden ist die Milch dick, hne den sehr säuerlichen Geschmack, der bei längerem Dickwerden entsteht. Dieses Verfahren hat sich bei vielen eingebürgert, die bis dahin ihre dicke Milch in kalten Kellern gerinnen ließen, und von dieser Art nachher ganz ntzückt waren.

639. Abgenützte Back- und Bratröhren. In Brat- oder Backröhren, e schon lange in Gebrauch sind, und deren Boden infolgedessen etwas durch- ebrannt ist, oder bei solchen, zu denen nicht genügend starkes Eisenblech ver- endet wurde, kommt es vor, daß die Hitze in der hinteren Hälfte zu stark irkt, wodurch das Backwerk leicht zu dunkel wird oder gar verbrennt. Um eses zu verhüten, ist es ein erprobtes Mittel, den hintern Teil der Röhre, wa bis ¼ oder ⅓ mit Ziegel- oder Backsteinen zu belegen, und zwar noch or oder sofort nach dem Feueranzünden, damit die Steine sich, bis die nötige itze im Backraum erreicht worden ist, gehörig durchwärmt haben. Alsdann erden die Backbleche oder Formen auf einen Rost gestellt, welcher auf vier —10 cm hohen Füßen ruht, oder, wenn eine solche Vorrichtung getroffen

ist, über zwei Schienen geschoben, welche in Ösen eingehakt werden, die an den beiden Seitenwänden der Backröhre angebracht sind. Während des Backens müssen rasch, aber doch mit möglichster Vorsicht, um ein Zusammenfallen des Backwerks zu verhüten, die Bleche oder Formen gedreht, das heißt die vordere Seite nach hinten geschoben werden, damit sowohl von oben, als auch von unten eine gleichmäßige Färbung der Kuchen usw. erzielt wird.

640. Trockengewordenen Käse zu verwerten. In jeder größeren Wirtschaft, besonders in solchen, die wegen größerer Entfernung von der Stadt gleich größeren Vorrat auf einmal einkaufen, sammeln sich mit der Zeit oft eine Menge hart und trocken gewordener, größerer Reste von Käse an, über deren nützliche Verwertung gewiß schon manche Hausfrau vergeblich nachsann. In solchen Fällen ist ein „Käsetopf" ein wahrer Helfer in der Not. Man stellt ihn her, indem man in einen passenden Steintopf $^2/_3$ Rum und $^1/_3$ Wasser gießt, so daß er im ganzen etwa 1 l Flüssigkeit erhält, gibt dazu dann noch einen gehäuften Teelöffel voll Salz, packt die Käsestücke hinein und läßt sie so lange darin liegen, bis sie vollständig, durch und durch weich und schnittig geworden sind. Der Topf muß zugebunden sein und kühl stehen. Die erste Einlage schmeckt etwas stark nach Rum und ist nicht nach Jedermanns Geschmack. Bei der zweiten Einlage jedoch entsteht schon eine ebene pikante Sauce und der darin durchgelegene Käse kann sich an Vorzüglichkeit mit den besten Sorten messen, und ist, hauptsächlich bei den Herren, außerordentlich beliebt. — Auch ist er, weil sehr pikant, sparsam im Gebrauch. Die erste, mancher sparsamen Hausfrau vielleicht etwas groß erscheinende Auslage für Rum (der billigste Kunstrum darf es nicht sein) scheue man nicht, denn man kann bei rechter Behandlung die Flüssigkeit, gut zwei Jahre lang benutzen, indem man ab und zu ein wenig Rum, Wasser oder Salz zusetzt. Ein weiterer Vorzug ist der, daß man zu jeder Zeit seinen schmackhaften Käse vorrätig haben kann, ohne befürchten zu müssen, daß er hart und trocken wird, und daß man jeden Rest bis auf das letzte Stück, seiner Bestimmung gemäß, ausnutzen kann. Es eignen sich ziemlich alle Käsesorten zu diesem Verfahren. Besonders schön sind immer Schweizer, Tilsiter, Holländischer, Eidamer, sowie auch der gewöhnliche, mühlsteinförmige Landkäse.

641. Geflügel-Einkauf. Lebendes Federvieh. Klares, helles, reines Auge, reiner Schnabel ohne auffälligen Schleimausfluß, normal gerötete, nicht blau oder schwarz gefärbte Fleischlappen, Kopf, Schnabel, Augen und Fleischlappen ohne jegliche fremdartige Auflagerung, normales glattes Gefieder und reine, weiße oder sonst normal gefärbte — bei Perlhühnern gelbe — Haut, guter Nährzustand. Zur Beurteilung des Nährzustandes betastet man Brust, Seite und Rücken des Tieres und prüfe den Fleischansatz, insbesondere soll die Brust voll, abgerundet und fleischig, nicht scharfkantig und mager sein; nebstdem streift oder bläst man die Federn an Brust und Seite etwas auseinander und beurteilt mit dem Auge die Farbe der Haut, bzw. den Fettansatz unter der Haut. Die Haut soll keine Geschwüre oder Wunden, sowie unter ihr keine abnormen, kalkig-weißen Einlagerungen erkennen lassen. Die Tiere sollen die der geforderten Entwicklung entsprechende Größe haben und das Gefieder die Zeichen der Jugend — Federhaare, feiner Flaum, Stupffedern, überhaupt kleine, weiche Federn — erkennen lassen. Ingleichen

ıd auch zur Beurteilung des Alters des Tieres die Beine desselben nach Farbe
w. zu beurteilen. Tiere, welche die vorbezeichneten Eigenschaften nicht er-
eben, sind vom Einkaufe auszuschließen. — **Geschlachtetes Federvieh.** Die
örpereigenschaften seien wie bei lebendem Geflügel und sind, wenn totes
eflügel nur in gerupftem Zustande feilgeboten wird, leicht zu beurteilen:
e Halswunde sei klaffend, frisch und das umgebende Bindegewebe mit
ischem Blute etwas durchtränkt, ohne üblen Geruch, die Knochen von Brust
nd Becken — Pürzel — sind noch weich und biegsam, die Haut der Beine
n Gänsen ist noch weich und mit dem Fingernagel leicht einzureißen. Die Haut
i rein, ohne Wunden oder Geschwüre oder schmierigen Belag, das Fleisch
lbst ergebe die normale Totenstarre, sei nicht welk oder schlaff, nicht miß-
rbig, grünlich oder mit üblem Geruche behaftet, insbesondere auch seien
ie Körperhöhlen frei von solcher Beschaffenheit und von tuberkulösen oder
nstigen krankhaften Auf- und Einlagerungen. Nicht vollkommen gesundes,
hlecht genährtes, unreifes oder zu altes Geflügel werde vom Einkaufe zu-
ückgewiesen, oder, sofern eine Gesundheitsschädlichkeit ausgeschlossen werden
nn, nur um entsprechend billigen Preis übernommen.

642. Fässer vor Schimmel zu bewahren. Zur Erhaltung der Ober-
äche von Fässern ist unzweifelhaft eine Lösung von Borax am geeignetsten,
avon sind schon sehr verdünnte Lösungen geeignet, eine nachhaltige
Wirkung zu erzielen. Um ein Faß mittels Boraxlösung gegen Schimmel-
ucherungen zu schützen, muß es erst gereinigt werden, was man durch
ründliches Waschen und Bürsten erzielt. Dann bereitet man in einem blanken
isenkessel eine Boraxlösung, die ungefähr 50 g Borax in 1 l Wasser enthält,
iese wird mehrmals mittels eines Pinsels oder einer Bürste aufgetragen und
rocknen gelassen. Gelangt ein derartig vorbereitetes Faß dann in einen
euchten Keller, so löst die sich auf der Faßoberfläche ansammelnde Feuchtigkeit
en Borax, und die so entstandene konzentrierte Lösung verhindert unfehlbar
as Aufkommen jeder Schimmelwucherung. Aber der Borax ist auch nur dann
nwendbar, wenn es sich um Schutz solcher Gerätschaften handelt, die nicht
irekt mit dem Wein in Berührung kommen, da er eine zum mindesten nicht
n den Wein gehörige Substanz ist. Er eignet sich daher nicht zur Reinhaltung
on Eimern, Faßtrichtern usw., sowie auch nicht zur Reinigung der Fässer
m Innern. Zu diesem Zwecke eignet sich aber eine Substanz, die erst in
üngster Zeit als Desinfektionsmittel in Aufnahme kam, es ist dies das For-
alin. Dieses bildet eine Flüssigkeit, die flüchtig und noch in sehr großer
erdünnung für alle Pilze und Bakterien enorm giftig ist. In geringen
engen ist sie für den menschlichen Organismus vollkommen unschädlich.
ird Holz mit verdünnter Formalinlösung ein- oder mehreremale abge-
aschen, so werden hierdurch unfehlbar alle auf dem Holze sitzenden Keime
etötet, so daß das Formalin vielleicht auch mit Erfolg zur Reinigung der
ässer im Innern an Stelle des Schwefels verwendet werden kann.

643. Pumpernickel richtig aufzubewahren. 1. Die Aufbewahrung
es Westfälischen Pumpernickels geschehe an einem trockenen, zugfreien und
öglichst kühlen Orte, mit nicht zu hellem Lichte. 2. Man sorge, daß bei meh-
eren Broten diese sich gegenseitig nicht berühren oder an anderen Gegen-
tänden anliegen. Die Stelle, mit welcher das Brot aufliegt, ist täglich

zu wechseln durch Umwenden der Brote und Umlegen auf andere trockene Stellen des sauberen Brotbrettes. 3. Einzelne Brote bewahre man mit dem Anschnitt hin auf den Brotteller stehend auf. 4. Geschlossene Brotkasten sind ungeeignet zur Aufbewahrung. 5. Bei jeder Bestellung schreibe man, unter Weglassung von Überflüssigem, die Adresse recht genau und deutlich. 6. Leichten Schimmel an der äußeren Rinde oder den weichen Seitenteilen des Pumpernickels entfernt man zunächst trocken mit einer harten Bürste und reibt dann das Brot mit einem sauberen Leintuche, welches man mit in heißem Wasser aufgelöstem Kochsalz angefeuchtet hat, tüchtig ab. Die überflüssige Feuchtigkeit wird dann entfernt, indem man das Brot einige Sekunden in den Backofen oder die heiße Bratröhre stellt. 7. Wirksamer als die Salzlösung ist eine dünne Lösung von dextrinierter Stärke oder Dextrin in Wasser, besonders wenn man der Lösung etwas Salicylsäure oder ein sonstiges Konservierungssalz zusetzt. 8. Pumpernickel, welcher infolge von Zugluft oder Wärme rissig geworden ist, sollte möglichst bald verbraucht werden, da der in den Rissen entstehende Schimmel das Brot in kurzer Zeit gänzlich verdirbt. Hat man nicht gleich Verwendung dafür, dann soll man es zerschneiden, vom Schimmel etwa schon ergriffene Teile entfernen und den Rest mittels Ofenhitze langsam dörren. Diese gedörrten Reste können, wie überhaupt alle Reste von Pumpernickel, zur Bereitung einer kräftigen Brotsuppe immer noch Verwendung finden.

644. Buttern ohne Maschine. Auch ohne Buttermaschine kann man den kleinen Vorrat an Rahm in 10 Minuten verbuttern. Man nimmt einen schmalen aber hohen Topf, erwärmt ihn und gießt den Rahm hinein, und einen großen, hohen Holzquirl, in warmem, noch besser in heißem Wasser gewaschen, resp. gewärmt, und dreht den Quirl im Rahm zwischen den flachen Händen flott auf dem Boden des Topfes. Die Butter scheidet bald aus. Sobald man dies bemerkt, muß man langsamer quirlen, da sich nun die Butter in größeren Stücken, Klumpen, bindet. Nun wasche man sich in einem reinen Gefäß mit ziemlich warmem Wasser die Hände, und mit diesen warmen Händen nehme man sofort die Butter heraus, drücke sie mit beiden Händen über dem Buttertopf gut aus und lege diese in der Hand geformten Butterklumpen in eine Schüssel frischen, kalten Wassers; hierin wird die Butter geknetet, vier- bis fünfmal das frische Wasser gewechselt, und die herrlichste, unverfälschte Butter ist fertig. Ausgezeichnet ist die frische Buttermilch, gesund für Klein und Groß! Bedingung ist es, den Rahm in einem eigens hierfür bestimmten Gefäß gut zugedeckt kühl aufzubewahren, einen Tag vor dem Verbuttern jedoch warm werden zu lassen, das Verbutterungsgefäß, sowie den Quirl sehr heiß auszuwaschen und beim Butterherausnehmen die Hände in warmem Wasser zu waschen, denn sonst klebt die Butter an den Händen. Überhaupt ist peinlichste Sauberkeit Hauptbedingung. Selbst im kleinsten Haushalt macht sich eine kleine Buttermaschine bald bezahlt, da die Verbutterung viel schneller vor sich geht, als mit dem Quirlen. Die selbst erzeugte Butter, sowie Buttermilch ist vorzüglich.

645. Wärmegrade beim Buttern. Die Hauptsache beim Buttern ist, daß der Rahm den richtigen Wärmegrad besitzt (14° R.), sonst kann man stundenlang stoßen, ohne daß ein Zusammenballen der Butterflöckchen ge-

ngt. Man brühe den Topf sowie die hölzernen Geräte immer erst in heißem Wasser und gieße den Rahm in den erwärmten Topf. Genügt dies nicht, so setze man den Topf beim Stoßen auf die warme Herdplatte, gieße aber ja kein heißes Wasser zu, wie vielfach üblich, weil dadurch die Butter in keiner Weise an Güte gewinnt. In höchstens 15 Minuten hat man das Werk vollbracht und freut sich immer von neuem über seine billige Butter.

646. Petersilie einzumachen. Petersilie läßt sich sehr gut einmachen. Sie wird zu dem Zweck wie sonst gewaschen, von den dicken Stielen befreit, ganz fein gewiegt und dann mit reichlich Salz vermischt sehr fest in ein Töpfchen gedrückt. Man nehme dazu solche vom Fleischextrakt. Die Petersilie bleibt frisch, solange der Vorrat reicht, und ist der getrockneten vorzuziehen.

647. Verwertung von Schotenschalen. Es dürfte nicht sehr bekannt sein, daß Schotenschalen von frischen grünen Erbsen ein ganz vorzügliches Gemüse geben, das, mit den Erbsen gereicht, auch ganz hübsch aussieht. Man koche die Schalen der Schoten, nachdem sie wie die Bohnen abgezogen sind, in Salzwasser, wiege sie fein und treibe sie durch einen Seiher (da viel Faseriges, Holziges dabei ist), lasse sie in Butter dämpfen, bestäube sie ein wenig mit Mehl und gieße sie zuletzt mit Fleischbrühe auf. In der Mitte der Gemüseschüssel richte man nun diese zu Mus gekochten Schoten an und um dieselben die nach bekannter Art gekochten grünen Erbsen wie einen Kranz.

648. Petroleum zu sparen tut man gut, dem Petroleum etwas Naphtalin beizumischen, wodurch man bedeutend weniger Öl verbrennt; will man dagegen eine besonders helle Flamme, so tut man etwas Kampfer hinein.

649. Rösten von Kakaobohnen. Zum Rösten der Kakaobohnen stelle man eine sehr reine eiserne Kasserolle auf tüchtiges Feuer und rühre mit einem möglichst neuen hölzernen Kochlöffel die Bohnen so lange darin, bis sie knacken und sich zu bräunen beginnen und allmählich den richtigen Grad der Röstung erlangen. Auf diese Weise röstet man auch Kaffeebohnen. Der Tiegel und Holzlöffel darf zu nichts anderem gebraucht werden.

650. Äpfel zum Küchengebrauch. Zieht man auch zum Kochen saure Äpfel vor, so können doch süße ebenfalls verwandt werden, nur muß man dann dem Wasser immer einige Eßlöffel voll Essig hinzufügen. Die Äpfel erhalten dadurch einen weit besseren Geschmack und werden auch viel rascher weich.

651. Einsäuern von Fischen und Fleisch zu Gallerte. Fleischstücke und Fische, welche man als Sulz oder Gallerte zubereiten will, lasse man nur in Wasser mit dem nötigen Gewürz kochen. Sind sie weich, nehme man sie heraus und gieße erst dann so viel Essig in die Brühe, daß sie einen angenehmen säuerlichen Geschmack erhält; nötigenfalls lasse man sie hierauf noch einkochen und gebe sie später durchgesiebt über das Fleisch oder den Fisch. Man verbraucht auf obige Weise weit weniger Essig, und es hält sich das Gallert vorzüglich.

652. Gurkensalat im Winter. In einen sauberen Steintopf lege man die geschnittenen Gurkenscheiben fest aufeinander, überschütte die Masse mit starkem Salzwasser, füge einige Büschel Petersilie hinzu, lege ein Tuch darüber und beschwere dies. Im Winter vor dem Gebrauch wässere man den

Salat zwölf Stunden. Man kann auch den Gurkensalat in Blechbüchsen einlegen, bestreue ihn dann nur mit Salz und verschließe die Büchse luftdicht, die an einem kühlen Ort aufzubewahren ist. Am besten eignen sich die Kletergurken, da diese nie bitter sind.

653. Salzen verschiedener gesäuerter Gerichte. Soll zu einer Suppe, Sauce usw. Essig, Zitronensaft, Wein, Zucker oder dgl. hinzugefügt werden, ist es sehr wichtig, zuerst zu versuchen, ob sie mit dem nötigen Salz versehen ist. Später läßt sich sehr schwer das richtige Verhältnis davon bestimmen, und besonders ungeübtere Köchinnen sind dann im Unklaren, welche Zutat fehlt, um den richtigen Geschmack zu erzielen.

654. Fett auszubraten. Alles Fett zum Ausbraten, besonders Hammelfett, darf nicht auf die glühende Ofenplatte gestellt und nur ganz vorsichtig bei übergehaltener Stürze und abgewandtem Gesicht umgerührt werden, da die in die Höhe springenden Grieben leicht Gesicht und Hände verletzen.

655. Verschiedene Käsesorten aufzubewahren. In Stanniol verpackte Käse hebt man einfach bis zur Zeit des Gebrauchs auf. Es ist nicht ratsam, sich davon zu große Vorräte zu halten. Parmesankäse wird, je älter er wird, immer besser, man tut daher gut, einige Kilo davon anzuschaffen und diese in der Salztonne oder dem Salzkasten zu vergraben; dort halten sie sich jahrelang unverändert. Geriebenen Parmesankäse hebt man in Blechkästen auf. Ein kleines Stück, nicht über 500 g, kann in der Küche in einem Blechkasten, in den ich auch Salz tue, zum Reiben immer vorrätig sein. Es ist garnicht zu sagen, wie nützlich der Parmesankäse im Haushalte ist. Man fertigt daraus große Käse-Aufläufe, bäckt mit einem Ei und in Milch eingeweichter, auf dem Herde mit etwas Butter abgebrannter Semmel, oder auch nur Mehl, kleine Brötchen davon, die man zu klarer Suppe reicht, macht von derselben Masse Suppenklößchen, bäckt Käsestroh oder Käsestangen zum Nachtisch, kräftigt schwache Fleischbrühsuppe durch einen Zusatz von geriebenem Käse, kocht die Käserinde in Brotsuppen und anderen Suppen aus, schmälzt Makkaroni damit und so fort. Dasselbe gilt von Schweizerkäse, doch zumeist, wenn er schon etwas hart ist, den frischen gibt man lieber zu Brot und Butter; er wird in ein mit kaltem Wasser befeuchtetes Leinentuch geschlagen; manche Hausfrau nimmt auch einfaches Bier, noch lieber Weißwein zum Befeuchten des Tuches. Alle zwei Tage muß das Tuch wieder eingetaucht werden.

Kleine Kümmelkäse (der Schlesier nennt sie Quärge), legt man in Bunzlauer Töpfe, doch so, daß einer nicht am andern klebt, und besprengt sie mit Bier; oben auf den nicht zu kleinen Topf deckt man eine Stürze. Unbedeckt oder nicht eingehüllt sollten Käse nie stehen. Obiges Verfahren ist besonders praktisch bei noch jungem Käse, der dadurch weich und schmackhaft wird. Viereckige Ziegelkäse schlägt man in mit Wasser befeuchtete Tücher ein. Während man Schweizerkäse nicht gleich in den ersten Tagen in Tücher zu legen braucht, ist dies bei Ziegelkäse durchaus erforderlich und macht ihn immer vorzüglicher. Dasselbe gilt vom Limburger Käse. Grünen Kräuterkäse hebt man sowohl gerieben als ungerieben am besten in Porzellankrausen mit Deckel auf. In einer kleinen Porzellankrause mit Deckel kann man ihn auch bei Abend-Gesellschaften auf den Tisch bringen. Edamer Käse bewahrt man uneingeschlagen,

gt ihn aber stets mit der Schnittfläche nach unten auf den Teller, wobei er ch sehr gut hält. Stiltonkäse höhlt man oben ein wenig aus füllt das Loch it altem Kirsch und deckt den Abschnitt stets wieder fest darauf.

656. Walnuß-Likör. Die Juninüsse eignen sich zu diesem Zwecke ispfern am besten, weil sie in diesem Monat noch ganz jung und grün sind. Sie werden von allen Seiten mit einem spitzen Hölzchen durchstochen. Von iesen Nüssen nehme man dann ½ kg, schneide sie in kleine Stücke, lege sie n eine Flasche und übergieße sie mit 1¾ Stof gutem Kognak oder einem Branntwein. Nachdem noch 1 Lot Zimt und ebensoviel ganze Nelken inzugetan worden, lasse man die gefüllte Flasche zugekorkt 8 Wochen stehen, ur muß sie in dieser Zeit zuweilen geschüttelt werden. Dann wird die Mischung filtriert, und es kommt 1 kg Zucker, welcher in 3 Quart gekochtem und ann kaltgewordenem Wasser aufgelöst worden ist, hinzu. Der Likör muß noch Wochen in Flaschen verkorkt stehen und wird dann in Gebrauch genommen. So wird aus Rosenblättern, Himbeeren, Kirschen und anderen Früchten, sowie us den dünn abgeschälten Schalen von 6 Apfelsinen ebenfalls Likör bereitet.

657. Reis richtig zu kochen. Er wird gut ausgelesen und mit einem einen Tuch abgewischt. In einer Kasserolle läßt man inzwischen feingeschnittene Petersilie und Zwiebel in einem Stückchen reinem Fett anlaufen, darauf wird der Reis hineingetan, umgerührt, gesalzen, 2—3 Eßlöffel kochendes Wasser, besser Suppe darangegeben, und das ganze im zugedeckten Topfe an kühler Herdstelle ziehen gelassen; so oft das Wasser verquollen ist, wird die gleiche Menge dazugegeben. In einer ½ Stunde ist der Reis vollständig fertig. Man kann zu solchem Reis feingehackte gedünstete Schwämme mischen, man kann gedünstete Paradiesäpfel dazu nachschlagen, oder feingehackten Schinken dazu mischen, was ein angenehmes Abendessen gibt. Der Reis legt sich nur an, wenn er an zu heißer Stelle des Herdes steht. Ist es schon geschehen, dann gießt man 2—3 Löffel kaltes Wasser zu, rührt um, und das Angelegte löst sich von der Kasserolle ab.

658. Mehl glatt zu rühren. Man gebe Wasser und Mehl zusammen in einen tiefen Teller oder in eine kleine Schüssel, nehme eine breite Küchengabel und schlage beides leicht wie Eiweiß. Im Nu ist es klar. Auch bei Eierkuchenteig kann man Mehlklümpchen auf solche Weise gut lösen.

659. Gekochte Schinken. Mit gekochtem Schinken geht es wie mit Suppenfleisch irgend welcher Art. Läßt man ihn stark kochen, wird er zäh und trocken, förmlich strohig. Am besten ist es, wenn man ihn in kochendes Wasser gibt und nur ziehen läßt, bis sich der Speck weich anfühlt. Auf diese Weise bleibt das kleinste Stück vollkommen saftig. Kocht er zu lange, geht es wie mit den Eiern, die immer härter statt weicher werden. Die Brühe läßt sich zur Suppe von Hülsenfrüchten gut verwenden. Ist sie sehr salzig, kocht man sie besser erst in kochendem Wasser dicklich gar und setzt nachher nach Geschmack hinzu, da sie sonst hart bleiben. Die Fettschicht wird am besten mit Mehl geschwitzt und zur selben Suppe verwandt, oder zum Sauerkraut und ähnlichem Gemüse benutzt.

660. Spargel-Einkauf. Beim Einkauf von Spargel achte man darauf, daß man frischgestochenen erhält. Alter Spargel wird von den Verkäufern sehr häufig in Wasser gelegt, wodurch er nicht nur bedeutend schwerer

wiegt, sondern auch den Duft einbüßt. Frischer Spargel ist leicht, und beim Zerbrechen bemerkt man ein angenehmes Aroma.

661. Reste von Vanilleeis. Man nimmt das zerlaufene Eis, schüttet es in eine Schüssel, schlägt je nach der Masse einige Eiweiß hinzu, mischt den Schnee der Eiweiß und für ½ l Flüssigkeit 5 Blatt aufgelöste Gelatine darunter, schüttet es in einen Glasnapf und läßt es auf Eis erstarren, reicht es dann mit Mandelbogen als Nachtisch.

662. Reinheit des Essigs zu erproben. Zunächst achte man darauf, daß der Essig wasserhell und ganz klar und der Geschmack angenehm kräftig sauer, ohne beißenden, unangenehmen Nebengeschmack ist. Auch beim Aufkochen läßt sich Essig sicher erproben. Reiner Essig trübt weder das Glas der Flasche, worin er erkaltet einige Tage stehen bleibt, noch bildet er einen Bodensatz. Reiner Essig verdunstet bei Erhitzung mit Hinterlassung eines nur gering sauren Rückstandes, während verfälschter Essig bei der Verdunstung einen Rückstand von beißend scharfem Geschmack hinterläßt, der ein Brennen im Munde erzeugt. Nicht nur der Geruch der aufsteigenden Dämpfe des kochenden Essig, sondern auch derjenige, der beim Verreiben einiger Tropfen kalten Essigs in der hohlen Hand entsteht, ist ein Prüfstein für Essig; eine der sichersten Proben aber besteht darin, die Lippen mit dem zu prüfenden Essig zu betupfen und an der Luft trocknen zu lassen; war der Essig ein reiner, gänzlich unverfälschter, so verdunstet er ohne Hinterlassung eines sauren Geschmacks, war er jedoch verfälscht, so bleibt ein scharfer, brennender Geschmack zurück. — Hierbei sei auch eines sicheren Mittels Erwähnung getan, um Essig vor dem Trübwerden zu bewahren: man wirft zu diesem Zweck einige Stückchen Holzkohle hinein.

663. Zu stark gebräunte Braten. Ist der auf stark erhitztem Herd stehende Braten so eingebräunt, daß eiliges Nachgießen not tut, so nehme man die Pfanne einen Augenblick vom Ofen und gieße dann erst Wasser nach, damit sich das etwa herausspritzende Fett nicht entzündet und die Flamme nicht in die Bratpfanne schlägt. Riecht aber der Braten angebrannt, so lege man ihn, ehe man Wasser zugießt, in eine andere Pfanne, schabt alsdann das Verbrannte aus der ersten Pfanne und löst den noch tauglichen Bratensaft mit Wasser, um dies wieder in die andere Pfanne zu gießen.

664. Der Papierkorb in der Küche. Das Papier, welches sich in der Küche vom Einholen des Wirtschaftsbedarfs ansammelt, verbrenne man nicht, sondern verwahre es in einem Korbe. Es findet vielfache Verwendung und spart viele Tücher und Lappen. Nach beendetem Aufwaschen dürfen die Hände nicht am Handtuch getrocknet, sondern müssen mit einem Stück weichen Papieres abgewischt werden. Das schont das Handtuch und ist den Händen vorteilhaft. Das Fett, welches sich am Rand des Aufwaschnapfes ansetzt, nimmt man mit Papier ab, bevor man den Napf mit dem Bastwisch säubert. Dieser wird nicht so durchfettet und hält länger vor. Beim Messerputzen lege man ein Stück Papier unter das Putzbrett, um den Tisch nicht zu beschmutzen, und um das vorbeifallende Putzpulver wieder in die Büchse schütten zu können. Die geputzten Messer und Gabeln streiche man erst auf Papier ab, ehe man sie an das Tuch bringe. Die zu Frühstück und Abendbrot gebrauchten Messer und Gabeln, sofern nichts Warmes damit gegessen ist und sie nur fettig sind,

reibe man nur gut mit Papier ab und wasche sie nicht, sie putzen sich dann leicht. Außerdem wird die Kochmaschine häufig mit Papier abgerieben, die Lampen damit gereinigt. Der Boden des Mülleimers wird nach jeder Entleerung mit starkem Papier ausgelegt, wodurch er sauber gehalten und vor dem Durchrosten geschützt wird.

665. Trägheit der Gärung bei Obstmost. Bei Obstmosten macht man oft die Erfahrung, daß sie, selbst wenn sie im Anfang recht lebhaft gegoren haben, träge werden und schließlich ganz zu gären aufhören, obwohl noch reichliche Mengen unzersetzten Zuckers vorhanden sind. Die in den Mengen enthaltene Hefe ist aus Mangel an Nahrung erschöpft und arbeitsunfähig, ohne darum arbeitsunfähig zu sein. Dieser Erschöpfung der Gärung muß durch Zufuhr von Hefenährstoffen nachgeholfen werden. Es empfiehlt sich, bei solchen Mosten ein Zusatz von 20—30 g Salmiak (Chlorammonium) auf 100 l Most. Man stelle den Ballon recht warm auf 15° C., dann wird der Most gewiß ganz gut durchgären. Salmiak ist in jeder Apotheke erhältlich.

667. Gärung eingemachten Fruchtsafts. Sogar in verkorkten Flaschen kann im Haushalt eingekochter Fruchtsirup noch gären und unter Umständen sogar die Flasche zersprengen. Die Gründe hierfür sind folgende: Bekanntlich wird der rohe reine Fruchtsaft nur haltbar durch Kochen und durch Zusatz von Zucker, und zwar sollen wenigstens 60% Zucker sein, also bei 400 g Saft 600 g Zucker, wenn der fertige Sirup Anspruch auf größere Haltbarkeit machen soll. Wasser darf natürlich gar nicht zugesetzt werden, man verdünnt dann lieber den fertigen Sirup beim Verbrauch. Wird nun die Flasche nicht ganz vollgefüllt, daß also noch Luft im Flaschenhals ist, so kann, besonders wenn der Saft in einem wärmeren Raum steht, die Flüssigkeit anfangen zu verdunsten. Der Korken ist ja bekanntlich auch nicht immer ganz luftdicht. Diese verdunstete Flüssigkeit setzt sich innen an den Flaschenhals und den unteren Teil des Korkens in Form von kleinen Luftbläschen an. Sobald die Tropfen schwer genug geworden sind, laufen sie herab, und es befindet sich alsdann auf dem Sirup eine Saftlösung mit nur wenig Zuckergehalt. Diese dünne Schicht schwach gezuckerten Saftes neigt nun sehr leicht zum Gären. Je größer der leere Raum in der Flasche ist, desto leichter ist das Vorhandensein eines Hefenpilzes möglich, und alsdann tritt die Gärung sofort ein. Um das zu vermeiden, fülle man die Flasche so voll, daß nur etwa 1 cm hoch leer bleibt bis zum Korken. Außerdem korke man die Flasche schon zu, während der Saft noch heiß ist. Hitze tötet bekanntlich die Hefenpilze. Läßt man aber den Sirup erst erkalten, so können sich in dieser Zeit schon Gärungspilze eingefunden haben, die ja in der Luft stets vorhanden sind. Selbstverständlich benutze man zum Verkorken einen neuen, möglichst dichten Pfropfen und überziehe ihn schließlich noch mit Flaschenlack.

668. Beendigung der Gärung bei Apfelwein. Die Gärung ist erst beendet, wenn der Apfelwein sich grünlich-gelb gefärbt und ein helles Aussehen durch Absetzen der Hefe angenommen hat. Erst wenn vollständige Hellung eingetreten ist, was oft erst nach Monaten der Fall ist, ist die Entwicklung beendet. Nun wird er vom Bodensatz abgezogen, das Faß gereinigt und mit dem klaren Wein unter Keller mit einer Temperatur von 5—9° R. Die Luft muß rein sein, das Faß muß immer spundvoll gehalten werden. Daher

ist alle drei bis vier Wochen ein Nachfüllen nötig, wenn man nicht vorzieht, sich einer Füllflasche zu bedienen. Der Wein wird in den ersten Jahren durchschnittlich zweimal, später jährlich einmal umgefüllt, bis gar kein Bodensatz im Fasse mehr ist. Süßweine sollen mindestens 4—5 Jahre auf dem Fasse behandelt und gepflegt werden, ehe sie in die Flasche kommen. Leichter Tischwein braucht weniger Zeit.

669. Überzugs-Schokolade auf Vorrat. Um das jedesmalige Aufkochen der Überzug-Schokolade zu vermeiden, nehme man ¼ Pfd. Zucker, ⅓ l Wasser und koche alles bis die Schokolade eben Faden zieht. Man tabliere die Schokolade richtig kalt und setze dann noch etwas Staubzucker zu. Zum Überziehen wärme man diese Masse schwach an unter Zusatz von etwas Wasser. Bei dieser Behandlung erzielt man stets dauernd glänzende Ware.

670. Ersparnis der Feuerungsröste, wenn das Aschenloch jeden Tag mit Wasser gefüllt wird. Durch Verdampfen des Wassers wird der Rost von unten gekühlt und verbiegt sich nicht. Auch brennt das Feuer rascher, wodurch wieder Brennstoff gespart wird, denn je schneller ein Ofen gefeuert wird, desto weniger Hitze fliegt durch die Röhren in den Kamin.

671. Eierkuchen werden ausgegossen so dünn als irgend möglich, wodurch sie viel wohlschmeckender, feiner und kräftiger werden. Vorzüglich schmeckt ein Weinschaumbeiguß dazu. Auch gerollte Plinsen dürfen nur messerrückendick eingegossen werden.

672. Fleisch-Einkauf. Seit das Fleisch so teuer geworden, ist es doppelt nötig, daß die Einkäuferinnen sich genaue Kenntnisse der besten Qualitäten aneignen, und auch ihre Vertreterinnen oder Gehilfinnen anhalten, genau zu prüfen, wenn die Ware vom Schlächter angepriesen wird.

Junge, unerfahrene Frauen sind leicht bereit, in dem Bewußtsein, daß für so vieles Geld die Ware auch entsprechend erstklassig sein muß, ein minderwertiges Stück heimzutragen. Aber zähes, strängiges Fleisch ist eine Liebesprobe ungeheuerlicher Art, selbst für einen sehr guten, geduldigen Ehemann.

Außerdem ist das Geld verschwendet, was für solch „Schuhleder" ausgegeben wird.

Ein gutes Stück Ochsen- oder Rindfleisch, das gut abgehangen (im Winter 8—10 Tage, im Sommer 3—4 Tage) geschlachtet sein muß, soll von gesunden Masttieren, Ochsen oder jungen Kühen stammen, hat eine köstliche, hochrote Farbe, nicht das matte Fleischfarben, das die Maler auf ihre Palette setzen, sondern ein kraftvolles, saftiges Rot, das am besten mit „blutrot" zu bezeichnen ist. Aber dabei darf es nicht blutig sein, sondern eben nur saftig.

Eine derbe Struktur ist Bedingung, aber nicht etwa, daß diese Struktur strängig und strähnig sein darf, nein, feine, zarte Fasern sind die Kennzeichen der guten Qualität. Weich aber, im landläufigen Sinne, ist nur minderwertiges Fleisch von elendem Vieh, und hart nur solches von alten ungemästeten Tieren. Ein zarter angenehmer Geruch ist die zweite Hauptbedingung, sobald das Fleisch auch nur ein Atom angegangen riecht, ist es für Nahrungszwecke unbrauchbar und gesundheitsschädlich. Man glaube nur ja nicht, durch Essigwaschungen oder Abspülungen mit übermangansaurem Kali solche Ware verbessern zu können. Um das Fleisch, das man in bester Qualität gekauft hat, in heißen Tagen auch gut nach Hause zu bringen, lasse man es stets in sauberes,

chtschließendes, weißes Pergamentpapier einwickeln und verbitte sich entschieden das besonders auf den Märkten übliche Einschlagen in Zeitungspapier.

Der Fettrand und das Durchwachsene an Rindslenden und an den Rippen muß bei jungem Vieh weiß, bei mitteljährigem hellgelb und darf bei älteren der dunkelhäutigen Tieren (schwarzen Rindern), selbst wenn sie nicht alt waren, etwas dunkler gelb aussehen. Blutadern und Sehnenstränge im Fett, auch eine sehr zarte Haut darüber, sind als minderwertig anzusehen und zu verwerfen.

Kalbfleisch hat eine zarte, rote Fleischfarbe, sogenannte Pastellfarbe, oder auch zuweilen einen leicht ins Graue spielenden rosa Ton. Diese Farbennüance ist das sicherste Kennzeichen für Kalbfleisch, das von wirklich jungen, gesunden Tieren stammt. Mastkälber und sogenannte Doppelländer sind um die Nieren herum, am Filet und an den Keulen mit einem sehr zarthäutigen und doch festen, weißen Fett umwachsen. Die Kalbsnieren müssen eine zartgellgraue Tönung aufweisen und fest und glatt sein. Verrunzelungen und Schrunden, Pickel und Punkte sind Zeichen schlechter Art. Die Leber ist genau nach dem Aussehen der Nieren zu beurteilen. Das bekannte Leberbraun gleicht dem gutgespülter, großer Rosinen und sieht nicht nur sehr appetitlich aus, sondern riecht auch angenehm frisch. Lungen, die meistens zu Haschee oder Suppe gekauft werden, sollen grau rötlich, unblutig und leicht und fein wie in guter Schwamm sein. Luftblasen und Poren sind Merkmale minderwertiger Qualität, dagegen darf die Lunge zarte rötliche Adern haben, wenn sie frisch ist.

Hammelfleisch ist viel heller rot als Rind- oder Ochsenfleisch, — mehr ziegelfarbig und sehr feingefasert. Die Hammelkeulen sollen von einem schönen, festen, weißgelben oder wachsweißen Talg umgeben sein. Dies Hammeltalg ist ein sehr wertvolles Fett für Küchenzwecke und besonders zu Suppen und Kartoffelgerichten ausgezeichnet verwendbar. Hammelrippchen oder Koteletten, das feinste Stück vom Hammel, sind oben dunkelrot, beinahe braun, wenn das Fleisch frisch ist, und innen hellrot, saftreich und zart in der Faserung. Hammelhals und Hammelbrust sind nach den Merkmalen der anderen Fleischarten zu beurteilen. Hammelbrust muß ebenfalls von Fettschicht umgeben sein. Lunge, Leber und Nieren kennzeichnen ihre Güte, wie beim Kalb schon erwähnt wurde.

Ganz besondere Vorsicht sei aber der jungen Hausfrau beim Einkauf von Schweinefleisch angeraten. Gerade das Schweinefleisch kann sehr leicht minderwertig sein und der Gesundheit Nachteile bringen. Nie wähle man ein Stück, das irgendwie bläulich oder blaurot aussieht, wie sehr es der Verkäufer auch anpreisen mag, sondern suche ein Stück, das richtig rosarot ist, schönen, derben, schneeweißen Speck hat und zart und fein in Haut und Fasern erscheint. Speck sollte selbst an der dünnsten Stelle nie unter 2 cm Dicke haben, auch hier ist der angenehme Geruch maßgebend für die Güte der Ware. Räucherfleisch, Würste, Schinken oder dgl., die nach Kienöl oder Holzessig riechen, weise man zurück.

Die Benennungen der einzelnen Teile des Schlachtviehes sind fast überall verschieden. Was der Norddeutsche „Lende“ nennt, ist dem Süddeutschen der „Lummel oder Lunger“, der Mürbebraten dem Berliner das „Filet“.

Es ist dies der große Muskel des Rindviehes oder Schweines (übrigens auch bei Wild vorhanden), der von den Lenden nach den Rippen zu liegt, und unter dem Rückenwirbel ausgelöst wird. Der englische Braten, das Roastbeef, das übrigens am längsten gehangen haben muß, um recht zart und schmackhaft zu sein, ist das dicke Stück über den Rippen, je dicker und fleischiger und mit hellem Fettrand umgeben, um so wertvoller ist es. Man sagt, daß am englischen Königshofe das Roastbeef, das Se. Majestät auf der Weihnachtstafel sehen will, schon um Pfingsten geschlachtet und in Eis gegraben wird. Die Kaiserin Friedrich war ebenfalls sehr darauf bedacht, daß die Rinderbraten für ihren Haushalt mindestens 6 Wochen vor Gebrauch in Eis- oder Kühlräume kamen.

Die Rippenstücke sind die Karbonaden oder Koteletten, besonders bei Kalb, Hammel und Schwein, und zwar ihrer Zartheit wegen beliebt, aber der vielen Knochen wegen nicht sehr vorteilhaft, da sie trotzdem recht teuer sind. Kalbsfrikandeau, Nuß oder dicker Muskel, auch wohl Kalbsfilet genannt, liegen in der Keule, sind das beste und teuerste, freilich auch dankbarste Stück des Kalbes, da sie nur Fleisch ohne Knochen enthalten. Abfall ist hierbei garnicht vorhanden, da nur etwas zarte Haut abgezogen zu werden braucht.

Die Knochenbeilagen, die zuzulegen sich jeder Fleischer für berechtigt hält, müssen gut rein, unblutig und nicht zu dick sein. Markknochen vom Rind sind sehr angenehm, da das Mark auf Fleischbrühe ein nahrhaftes Genußmittel bildet. Kalbs-, Rinder-, Hammel- und Schweinezungen müssen schön rot aussehen, dürfen keine Fetzen oder Blasen aufweisen und am Schlund von allen gelben und schleimigen Teilen gesäubert sein. Stimmen diese Merkmale nicht, so erwerbe man keine Zunge.

Kalbsbrieschen, Kalbsmidder oder Milcher, die zarte, weiße Brustdrüse der Kälber, die besonders für Genesende und Kinder ein Stärkungsmittel darbietet, muß schneeweiß und von jener Festigkeit sein, die an Butter erinnert. Blutadern und Streifen im Midder sind nicht statthaft. — Schinken, der für Winterware geräuchert ist, und sich nicht durch eine glatte feste Schwarte, sehr feines Fett von weißer Farbe auszeichnet, der nebenbei weich und drückbar ist, muß als schlecht angesprochen werden. Guter Schinken ist fest, rostbraun in der Schwarte, glatt und appetitlich, und hat sehr schönes, schneeweißes Fett von etwa 3 cm Dicke, oft noch dicker.

Echte gute Leberwurst kommt heutzutage nur selten in den Handel. Die Pasteten und Pastetenindustrie verschlingt die Schweinelebern, die als Ingredienz für Gänseleber verwendet wird, oft mit dieser zusammen. Daher enthält die sogenannte Leberwurst meist mehr Speck, Semmel und Niere oder Lungenteile, als erwünscht. Man will durch Verwendung der Nieren das Leberaroma nachahmen. Frische Würste müssen sehr gut gargekocht sein, an Würze darf es nicht fehlen, und der Prozentsatz an eingeweichter Semmel soll kein übertriebener sein, da Semmelwurst sich schlecht hält und leicht säuert.

Beim Einkauf von Schweins- oder Kalbsköpfen muß man die Augenhöhlen beobachten. Sind die Augenhöhlen grauweiß, trocken, oder spielen die Farben bereits ins Bläuliche, so ist der Kopf nicht frisch, und daher nicht brauchbar für Aufbewahrungszwecke, während, wenn die Augenhöhlen frischrot, fein geädert und zartfarbig sind, auch sich noch feucht anfühlen, wohl für beste Beschaffenheit garantiert werden kann. Kalbsfüße und Schweinsfüße, so-

enannte Haxen, sind weiß und von gallertartigen Knorpeln durchzogen; sie eben gute Gelees und sind als Mayonnaisen und Aspiks sehr angenehme Abechslungsgerichte.

674. Gewürznelken. Gewürznelken, auch Nelken und Nägelchen genannt, sind die getrockneten Blüten des Gewürznelkenbaumes, Caryophyllus romaticus. Ihren scharfen Geruch und Geschmack verdanken sie einem üssigen Öl, das viele Blüten bis zu 20% enthalten. Es ist anfangs gelb und ird später braun. Da die Nelkenstiele nur etwa 5% ätherische Öle enthalten, ollte man stets vollständige Blüten, nie isolierte Stiele kaufen.

675. Rohes und gekochtes Fleisch im Sommer aufzubewahren. er keinen Eisschrank besitzt, soll nicht vergessen, rohes Fleisch stets mit inem fest ausgerungenen Essigtuch zu umlegen, ehe es luftig und möglichst ühl fortgehängt wird. Gekochtes Fleisch wird vor dem Aufbewahren im liegenschrank mit etwas Essig begossen; es hält sich viel besser, und die äure ist beim Essen nicht unangenehm.

676. Schweizerkäse wird leicht trocken. Um dies zu verhüten, schlage an ihn in reines, weißes Papier und hülle ihn dann in ein feuchtes Leinandtuch, welches man von Zeit zu Zeit von neuem anfeuchten muß. Auf iese Weise bleibt der Käse schön saftig. Bereits trocken gewordener wird adurch auch wieder weich.

677. Bananenmehl. Man kann das Bananenmehl genau so wie Weizenmehl zu Brot gewinnen. Das Brot von Bananenmehl wird sich immer mehr Eingang verschaffen bei uns, da es sehr bekömmlich und nahrhaft ist. In den Heimatsgegenden der Banane machen die Bewohner schon lange Brot aus ihrem Mehl.

678. Erdbeeren für Haushalt und Küche. Erdbeeren sind ein sehr erlockendes Genußmittel von appetitanregender Wirkung und schon aus iesem Grunde allein allen, die sie vertragen, zu empfehlen. Durch Genuß on Erdbeeren werden die Magensaftabsonderung und Verdauung in günstiger Weise beeinflußt. Der in den Früchten enthaltene Zucker geht leicht ins Blut über und unterstützt dadurch sehr die Blutbildung, dann die Tätigkeit er Muskelfasern, des Herzens und der gesamten Blutgefäße. Auch die Fruchtäure der Erdbeere wirkt sehr günstig auf die körperlichen Organe. Die Erdbeeren sind im wahrsten Sinne des Wortes eine gesunde und eine bekömmliche Zugabe für alle Speisen und zu allen Tageszeiten, und zwar nicht nur die frischen, sondern auch die eingemachten Früchte. Bei einer reichen Ernte sollte man daher nicht versäumen, sich möglichst viel Konserven zu verschaffen. Die zum Einmachen bestimmten Früchte sollen möglichst festfleischig, von vollkommen roter Färbung sein. Nach dem Entfernen der Fruchtstiele usw. kommen die Früchte in eine Schüssel, dazu wird eine fertige Zuckerlösung, und zwar zu je 1 kg Früchten ¼ l Wasser und ¼ kg Kristallzucker gegossen. Diese Schüssel wird dann aufs Feuer in ein Wasserbad gestellt und der Inhalt langsam bis 80° C., also zum ersten Aufwallen, erhitzt; nach dieser Zeit werden die Erdbeeren in die Konservengläser gefüllt, der Saft wird hinzugegossen, die Gläser werden geschlossen und etwa 15 Minuten bei 75 bis 80° eingekocht.

Sehr gut ist Marmelade von Erdbeeren; hierzu können auch überreife, gedrückte und anderweitig beschädigte Früchte verwendet werden, die man roh durch ein weitmaschiges Haarsieb streicht, abwiegt und in einer tönernen Kasserolle einkocht; erst beim ersten Aufkochen der Masse kommt der Zucker hinzu und zwar auf 1 kg durchstrichene Erdbeeren 250 bis 350 g Kristallzucker. Das Kochen soll nicht zu lange und nicht bis zur Festigkeit ausgedehnt werden, da sonst die schöne Farbe und das Aroma verloren gehen.

679. Bohnen zu konservieren. Schnittbohnen werden entweder in rohem Zustande getrocknet oder vor dem Dörren einmal in kochendem, gesalzenen Wasser überwellt. Bleche oder feine Horden werden mit Leinentüchern belegt, damit die Bohnen den Eisengeschmack nicht annehmen; die Bohnen werden darauf ausgebreitet und auf einem Backofen beim Bäcker getrocknet. Ganze, unzerschnittene oder der Länge nach auf einer Bohnenmühle in mehrere Streifen zerschnittene Bohnen (solche in Streifen zerschnittene Bohnen kochen schneller weich als ganze) zieht man nach dem Überwallen auf Fäden und trocknet sie über dem Herde oder in Zugluft, wobei sie vor Staub und Fliegen geschützt werden müssen. Die Bohnen dürfen nicht bei zu starker Hitze getrocknet werden, weil sie sonst einen heuartigen Geschmack annehmen; zu schwach darf die Wärme indessen auch nicht sein, da die Bohnen sonst leicht sauer werden. Man zieht eingesalzene Bohnen den getrockneten vor, weil erstere in Geschmack und Farbe ungleich schöner als letztere sind. Man lasse die Bohnen zwischen Tüchern abreiben und fein schnitzeln, dann mit Salz gründlich vermengen, auf 100 l ungeschnittene Bohnen rechnet man $1\frac{1}{4}$ kg Salz, und eine Nacht so stehen. Am folgenden Morgen gießt man die Lake ab und drückt die Bohnen fest in Steintöpfe. Zum Feststampfen benutze einen hölzernen Fleischklopfer. Je fester die Bohnen eingestampft werden, desto besser halten sie sich. Es bildet sich durch das Eindrücken noch genügend Lake. Ist der Topf voll, so legt man ein leinenes Tuch darauf, so daß garnichts von den Bohnen zu sehen ist, darüber kommt ein Schieferbrettchen und zuletzt ein Stein. Alle diese Gegenstände, Tuch, Schiefer und Stein, übergießt man vor dem Einlegen mit Spiritus, in welchem Salicylsäure gelöst ist und gießt davon auch noch etwas über die Bohnen. Die Salzlake muß über den Bohnen stehen; sollte sie zu sehr eintrocknen, so fügt man abgekochtes Salzwasser nach. Die Töpfe bindet man einfach mit Papier zu.

5. Teil

Guter Rat für Tierpflege, Geflügel. Raubzeug- und Ungeziefervertilgung

Hündchen und Kätzchen,
Fischlein und Spätzchen,
Tiere, ob groß, ob klein,
Laß Dir empfohlen sein,
Nur Motte und Maus
Jag' aus dem Haus!

März 1913.

1. Die Beladung von Lastwagen soll von Vernunfts wegen nach der Kraft des Pferdematerials bemessen sein und nicht nach der Tragfähigkeit des Fuhrwerks. Heute ist vielfach das Umgekehrte zu finden: aber die armen überanstrengten Tiere können sich dagegen nicht zur Wehr setzen und müssen schweigend alles erdulden. Nur durch uneigennützige Menschen, die soweit sie wirken können, tatkräftig sind, die zu einem Tierschutzverein zusammentreten oder einem schon vorhandenen beitreten und unablässig auf Besserung der Zustände bohren und drängen, kann endlich ein Umschwung erzielt werden. Betrachte jeder Tierfreund, der dies liest, die Worte auch an sich speziell gerichtet. Was fehlt, sind (im guten Sinne des Wortes) die Fanatiker des Tierschutzes, die durch hundertfachen Eifer ausgleichen, was die vielen Gleichgültigen zu wenig tun.

2. Pferdegebisse im Winter. Ein eiskaltes Gebiß in das Maul gelegt zu bekommen, ist zur Winterszeit den Pferden eine schreckliche Sache, wie sich jeder vorstellen kann, der selber den Versuch machen würde, ein eiskaltes Stück Eisen in den Mund zu nehmen. Seine Zunge bliebe gleich daran kleben. Das Gebiß der Pferde muß man im Stall aufbewahren und vor dem Gebrauche entweder in warmes Wasser tauchen oder mit einem wollenen Tuch tüchtig reiben, weil sonst unrettbar die Pferde beim Einlegen heftige Schmerzen empfinden oder wohl sogar an Zunge, Lippen und Gaumen Beschädigungen der Schleimhaut erleiden müssen.

3. Ungeziefer bei Hunden. Bei Hunden empfiehlt sich zur Beseitigung von Ungeziefer auf nassem Wege als wirksames Mittel eine Abkochung des häufig wildwachsenden bittern Beifußes (Wermut, Artemisia amara L.) In 3—4 l Wasser kocht man etwa sechsmal eine Hand voll Wermut tüchtig aus, worauf man den Kochtopf fest zudeckt und die Abkochung einige Stunden stehen läßt, mit der man dann den Hund badet, ihn nachher erst mit lauem, schließlich mit kaltem Wasser abspült und ihm die Haare gründlich durchkämmt.

4. Krampfanfälle bei Schoßhündchen können durch Würmer veranlaßt sein. Gegen Würmer, die allerdings erst im Stuhl festgestellt werden müßten, erhält das nüchterne Tierchen, das man erst einen halben Tag hungern ließ, ½ g Kamala oder täglich, bis die Anfälle aufhören, eine Tasse voll Rainfarntee mit Milch oder Bouillon oder eine Messerspitze voll Pulver hiervon in das Futter gemischt. Auch Bückling, Hering, Sardellen, Preiselbeeren, Möhrensaft, gestoßene Kürbiskerne, Klistiere von Wermuttee machen die Würmer krank und treiben sie auch ab. Liegen Würmer nicht vor, dann füttere man recht vorsichtig: Milch und Pfefferminztee mit altem Weißbrot,

fein geschnittenes, gebratenes Fleisch mit Semmel gemengt und etwas feingewiegte Knorpel. Jede Nacht mache man dann eine Leibpackung, feuchte Binde, trockene wollene Binde. Gegen Krämpfe ist auch ein Tee von Anserine, Baldrian, Fenchel und Kümmel sehr zu empfehlen.

5. Schildkröten. Am besten gewährt man einer Schildkröte freien Aufenthalt im Garten, sonst in einem vergitterten Behälter von etwa 50—75 cm Länge und 30 cm Breite, mit Sand bestreut, in den man einen Schlafkasten, mit Einschlupflöchern versehen, und einen flachen Wasserbehälter setzt. Als Futter gibt man Grünzeug und ab und zu auch etwas rohes Fleisch. Den Winterschlaf läßt man in einer mit Moos ausgestopften Kiste im Keller halten, der allerdings trocken sein muß. Man teilt eine solche Kiste halb durch und gibt in den vorderen Raum vorläufig noch Wasser und Futter, denn nur dann, wenn die Temperatur noch einige Grad über Null ist, zieht sich das Tier ganz zurück.

6. Schwache Hufe beim Pferde. Es gibt nur ein Mittel, den Huf zu stärken, und das heißt barfußgehen. Wenn man also solchen Tieren helfen will, dann gebe man es jetzt auf die Weide und nehme ihm zuvor die Eisen ab. Geht das nicht, dann kann man durch kalte Abgießungen der ganzen Beine und nachfolgende Massage des ganzen Beines den Stoffwechsel in der Haut anregen und dadurch das Wachstum des Hufes fördern. Die Lebenstätigkeit des ganzen Organismus wird durch Flußbäder, wo das nicht geht, durch Abwaschungen des ganzen Tieres, Massage und Bewegung in der Sonne angeregt. Ist das Wetter kühl, dann gut trocken reiben und eindecken. Endlich ist eine tägliche Möhrenzulage von etwa 1 Kilo dringend zu empfehlen, denn erstens regen sie die ganze Verdauung, also eine bessere Ausnutzung des Futters an, und dann enthalten sie viel Nährsalze, die zum Aufbau des Hufes notwendig sind. Auch eine Zugabe von Futterkalk wäre sehr zu empfehlen, denn solchen Patienten fehlt es auch an Kalk.

7. Kaninchenfelle zu gerben. Am besten ist es, die Felle frisch, also bald nach dem Abziehen, zu gerben. Man legt das Fell mit der Haarseite auf ein Brett und spannt es mit Drahtstiften straff auf. Alsdann entferne man von der Fleischseite alle Fett-, Fleischfaser- und häutigen Teile durch Abziehen und Schaben mit einem Messer. Jetzt bestreiche man die nun glatte Fleischseite mittels Pinsels oder Bürste mit einer warmen Lösung von 100 g Alaun und 20 g Kochsalz auf ½ l Wasser. Nachdem die Lösung eingezogen und etwas übertrocknet ist, wiederholt man das Bestreichen noch zweimal und läßt das Fell an der Luft trocknen. Hierauf schabt man die Salzreste herunter, nimmt das Fell vom Brett los und macht es durch Strecken und Recken weich und geschmeidig. Nun bestreue man die Haarseite mit heißgemachtem, feinem Sande, reibe ihn wiederholt kräftig in den Pelz ein, bis derselbe schön glänzend ist und sich nicht mehr fettig anfühlt und klopfe dann von der Rückseite den Sand wieder völlig heraus. Jetzt kann es ans Nähen gehen. Für einen Kinderkragen benutze man Winterfell, denn die Haare der Kaninchen im Sommer sind auf dem Balg nicht haltbar, sie gehen aus. Sind die Felle schon trocken, so müssen sie 2—3 Tage in Regen- oder Flußwasser eingeweicht werden, bis sie sich wie frisch abgezogene Felle anfühlen und man sie wie oben beschrieben gerben kann.

8. Kaninchenhaltung. Recht allgemein herrscht im Laienpublikum noch die Ansicht, daß Kaninchen keines Wassers bedürften. Es mag ja sein, daß die Tiere bei der üblichen Fütterung mit Grünem und Rüben wenig Wasser brauchen. Wer jedoch genötigt ist, mehr Hafer und vielleicht auch Brotreste zur Fütterung zu verwenden, und besonders letztere durch ihre Säure heftigen Durst erzeugen, so handelt der unbarmherzig und gegen sein eignes Interesse, wenn er die Tierchen nicht genügend mit Wasser versorgt, denn die Durstnot vermindert ihre Freßlust, und sie magern ab. Den säugenden Häsinnen gibt man als Trank dünnen Malzkaffe, mit Milch und Zucker vermischt, was sich sehr gut bewährt. Als Trinkgefäße tun mäßig große Blumentopfuntersätze, für 4—6 Tierchen einer, ganz gute Dienste.

9. Kaninchenfelle zu gerben. Wenn das Haar festhält, es also sogenannte Winterbälge sind, so werden diese in einem Wännchen 2—3 Tage gewässert, dann schabt man mit einem Blechlöffel oder stumpfen Messer die Fasern und etwaigen Fleischteile gut ab und reibt die Fleischseite mit der Beize (halb Kochsalz, halb gestoßenes Alaun, gut gemischt) tüchtig und anhaltend ein, dann überstreut man diese mit Weizenkleie, legt die Fleischseite zusammen, rollt das Fell recht fest und legt es etwa 10 Tage an einen kühlen Ort. Nach dieser Zeit werden die Felle zum Trocknen aufgehängt, müssen aber, bevor ganz getrocknet, durch Reiben und Strecken über eine Stuhllehne geschmeidig gemacht werden.

10. Die Aufzucht junger Puten. Die Putenzucht ist bei uns in Deutschland als schwierig verschrien, obwohl sie in Wirklichkeit ganz leicht ist, sofern man kräftige und abgehärtete Zuchttiere besitzt. Wenn ein großer freier Auslauf zur Verfügung steht, stellt sich die Aufzucht auch billig, und die wenige Arbeit, die man mit den Tieren hat, ist wirklich sehr lohnend. Es gibt Züchter, die den kleinen Puten nach der Geburt Pfefferkörner eingeben, dann täglich die Füße in Spiritus baden und dem Futter alle möglichen Heilkräuter beifügen. Daß die Puten bei einer derartigen Behandlung nicht gesund bleiben können, liegt klar auf der Hand. Puten gibt man in den ersten 48 Stunden kein Futter, dann gibt es grobe Buchweizengrütze, geschälte Hirse und dergleichen Sämereien. Auch Spratts Fasanenfutter und Crissel leisten sehr gute Dienste. Die erste Woche halte man die kleinen Tiere in einem hellen, offenen Schuppen, und von der zweiten Lebenswoche an können sie mit der Glucke den ganzen Tag umherstreifen und sich dabei ihr Futter zum größten Teil selbst suchen. Man darf allerdings des Morgens, so lange Tau auf der Erde liegt, die Gesellschaft nicht herauslassen. Für animalische Kost ist stets Sorge zu tragen. Bei freiem Auslauf finden ja die Tierchen alles Mögliche, auch viel Grünes, das zur gedeihlichen Entwicklung der Putenküken unbedingt nötig ist. Wenn die Tiere erst 3 Wochen alt sind, kann man das Futter durch gekochten Reis, gebrochenen Mais, gerissenen Weizen usw. ersetzen. Von der ganzen Futtermenge muß das Grünfutter 50 % ausmachen. Nachdem sich erst einmal die Warzen am Kopfe entwickelt haben, sind die Tiere unempfindlich gegen Witterungseinflüsse und können dann in einem offenen Schuppen untergebracht werden.

11. Kapaune und Poularden. In den Geflügelhandlungen spielen Kapaune und Poularden zur Sommer- und Herbstzeit eine große Rolle, weil die

Nachfrage sehr groß ist. Die wohlhabenden Leute essen mit Vorliebe Kapaun und Poularden. Indes wissen die wenigsten, was diese französischen Namen eigentlich bedeuten. Mancher denkt wunder, was für ein vornehmes Geflügel er verspeise. Es sind aber ganz gewöhnliche Kücken, die gekappt und kastriert worden sind. Das Kappen der Junghähne und -hennen hat den Zweck, sie geschlechtlos zu machen, damit sie fetter werden. Die Prozedur ist eine sehr schmerzhafte und der Leib muß ihnen erst aufgeschnitten werden, ehe das Kappen vollführt werden kann. Nach dem Kappen sind die Tiere immer einige Tage krank, manche gehen sogar ein. Dann tragen sie den Schwanz gesenkt und der Kamm liegt schlaff von der Seite. Es fehlt ihnen jede Lebenslust und Lebensfreude. Traurig laufen und sitzen sie auf den Höfen umher und fressen nur. So werden sie bald fett. Die Geflügelhändler zahlen gute Preise für sie und machen mit ihnen gute Geschäfte. Denn die feisten Tiere sind Leckerbissen für die Gourmets in den Städten. Allein das Kappen ist eine große Tierquälerei, und es ist zur Erzielung guter Masthennen und -hähne gar nicht notwendig. Dazu ist nur nötig, die Geschlechter frühzeitig zu trennen und fettzufüttern. Es wäre zu wünschen, daß die Geflügelzüchter diese Methode dem Kappen vorziehen möchten. Der Vorteil liegt entschieden auf ihrer Seite, da sie hierbei nicht den Verlust eines einzigen Tieres zu beklagen haben. Auch der Staat sollte sich endlich um diese Greuel kümmern.

12. Jungen Kaninchen kann man schon das Futter darreichen, wie man dasselbe älteren Tieren gibt. Man soll junge Kaninchen mindestens 6 Wochen lang bei der Mutter lassen, denn durch die Muttermilch entwickeln sich die Tiere am besten. Sie lernen dann auch schon alles fressen und das Absetzen geht dann ohne Störung leicht vor sich.

13. Kanarienvogelhaltung. Silbersand ist zu scharf, also nur ganz gewöhnlichen, ungewaschenen Sand geben, denn darin findet das Tier manches, was es braucht. Als Futter gebe man $^2/_3$ Sommerrübsamen, $^1/_3$ Kanariensamen, täglich 5 Hanfkörner, dann aber Obst und Grünes so viel der Vogel mag. Der wilde Vogel ist nämlich ein starker Obstfresser, namentlich Datteln, Feigen, Weintrauben, also alle süßen Früchte mag er gern. Bade- und Trinkwasser ist jeden Tag frisch zu geben, beides von Stubentemperatur. Der Käfig ist abends zuzuhängen, damit das Tierchen auch seine normale Ruhe hat. Sogenannte Lichtfänger werden am Tage möglichst dunkel gehalten und abends geöffnet. Es liegt darin aber eine gewisse Grausamkeit, denn der Kanarienvogel liebt natürlich auch Licht und Sonne. Ebenso sind Glockenbauer eine große Tierquälerei, weil die Tierchen keinen natürlichen Sprung darin haben, sondern nur herauf und herunter hüpfen können.

14. Belgische Riesenkaninchen sind sehr heikel im Futter. Man darf ihnen z. B. Kohlabfälle nur in ganz kleinen Mengen reichen, und dazwischen gutes, zartes Heu oder gesiebten Häcksel. Bei Überfütterung mit blähenden Gewächsen bekommen die Tiere die sogenannte Trommelsucht und sterben sehr schnell.

15. Kanarienvogelerkrankung. Die Ursachen sind verschieden; Erkältung, auch trockene, verbrauchte Luft, durch Gasflamme oder riechende Petroleumlampen verdorbene Luft tragen dazu bei. In der Behandlung müssen also in erster Linie die Ursachen abgestellt werden, dann ist der Vogel

durch Zudecken möglichst am Singen zu verhindern, jedoch darf er nicht so verdunkelt werden, daß er sein Fressen nicht findet, denn ein längeres Hungern kann ein Kanarienvogel nicht vertragen. Sehr dienlich sind derartigen Tieren süße Früchte, namentlich Feigen, Weintrauben, Datteln und Bananen. Dann gibt man ihnen zu trinken Fencheltee mit Honig oder Malzzucker, Lakritzensaft oder warme Milch mit etwas Butter darauf, oder Milch mit Honig, oder auch reinen, warmen Honig.

16. Nichtsingender Kanarienvogel. Falls das Tierchen noch nicht gemausert hat, kann es daran kranken, daß es nicht in die Mauser kommen kann. Man füttere es 8 Tage möglichst schwach, nur halbe Ration und keinen Kanariensamen und dann gebe man volles Futter und täglich etwas Ei und die Federn werden fliegen. Man gebe dem Tierchen einen warmen Platz. Durch diese Methode tritt ein Absterben der Federn ein, die dann bei gutem Futter sehr rasch abgestoßen werden. Obst und Grünes geben.

17. Schnupfen des Kanarienvogels. Man pinsele täglich 1—2mal die Nasenlöcher mit einer 1 %igen Formalinlösung aus und das Übel ist beseitigt. Man gebe recht viel Grün und Obst und schütze das Tierchen vor Zug und direkten Sonnenstrahlen. Man gebe ihm aber sonst ein freundliches Plätzchen zwischen Blattgewächsen oder Blumen.

18. Mauser des Kanarienvogels. Das Tierchen muß vor allen Dingen warmgehalten werden und ein kräftiges Futter haben; man gebe ihm also außer Rübsen und Kanariensamen täglich einen Teelöffel voll Eifutter, und das Tierchen wird sich sicher darnach erholen.

19. Kaninchenbehandlung. Allen Warnungen aus Fachkreisen zum Trotz erfreut sich die häßliche Unsitte, Kaninchen an den Ohren anzupacken, emporzuheben, womöglich gar herumzutragen, noch immer der weitesten Verbreitung. Gegen diesen rücksichtslosen Brauch sollte jeder ankämpfen, dem irgendwie und irgendwo Gelegenheit dazu geboten wird. Durch den alleinigen Hinweis darauf, daß dieser Griff eine Mißhandlung darstellt, die den Tieren heftige Schmerzen bereitet, werden sich bedauerlicherweise nicht alle Leute in ihrer Gewohnheit stören lassen. Darum ist es angebracht, immer und immer wieder zu betonen, daß alle intelligenten und erfahrenen Züchter diesen quälerischen Griff im eigenen Interesse verschmähen, da er für die Tiere erwiesenermaßen von Nachteil ist.

Durch das Anfassen an den Ohren bekommen die letzteren eine schlappe Haltung. Kaninchen, die stehohrigen Rassen angehören, werden also mit Bestimmtheit dadurch entwertet. Wichtiger aber ist die so oft beobachtete Tatsache, daß Kaninchen, die ständig in der beschriebenen Weise malträtiert werden, überaus leicht an Ohrenentzündungen erkranken. Schließlich aber übt das rücksichtslose Anpacken bei den Ohren auch eine sehr ungünstige seelische Wirkung auf die Tiere aus, die ihrem Gedeihen recht wenig förderlich ist, und die der einsichtige Fachmann darum nicht zu unterschätzen rät. Kaninchen, die in so fehlerhafter Weise aufgegriffen werden, lernen naturgemäß ihre Pfleger fürchten. Solche Tiere, die beständig in der Angst schweben müssen, daß ihnen der Mensch einen sehr heftigen Schmerz zufügt, bekommen bald ein charakteristisches scheues und verhetztes Wesen. Müssen sie einmal eingefangen werden, so bieten sie ein bemitleidenswertes Bild der höchsten

Angst und Aufregung! Dagegen nimmt jene Szene sichtlich den Charakter eines schelmischen, übermütigen Spieles an bei Tieren, die Vertrauen zu ihrem Pfleger haben, die er durch gleichmäßig freundliche, schonende Behandlung an sich gewöhnt, die er in einer „angstfreien" Stimmung erzogen hat. Diese angstfreie Stimmung braucht aber das Kaninchen zu seinem Gedeihen.

Darum achte man ja darauf, daß es nicht von Hunden erschreckt werden kann. Und darum muß man ihm auch die Furcht vor jenem unmenschlichen Griff ersparen und mit dem Tiere in folgender Weise umgehen: Man greife, um das am Boden befindliche Kaninchen zu packen, mit festem Griffe der rechten Hand in das Fell des Nackens hinein, schiebe dann die linke Hand unter den Bauch des Tierchens und hebe es nun mit beiden Händen empor. Beim Tragen setzt man es auf den linken Arm und hält es zur Sicherheit mit der rechten Hand fest. Es dabei zu streicheln, empfiehlt sich sehr. Denn Kaninchen sind für Liebkosungen wohl empfänglich. Sie werden dadurch recht zutraulich, und das ist für den Züchter nur ein Vorteil.

20. Kranke Kaninchen. Wenn das Kaninchen an Ohrräude oder Schnupfen erkrankt ist, dann sondere man das kranke Tier sofort ab und reinige und desinfiziere die Stallungen mit Kalkmilch und Lysol gründlich; alles, was zu verbrennen ist, verbrennt man am besten sofort, denn das eine sowohl wie das andere ist stark ansteckend. Die Borken an den Ohren weicht man mit Glyzerin auf und tupft die Ohren dann täglich vorsichtig 1—2mal mit einer zweiprozentigen Lysollösung aus, bis Heilung erfolgt ist. Wenn es irgend geht, sind die Jungen natürlich abzusetzen.

21. Raufen im Kaninchenstall. Eine üble Angewohnheit der Kaninchen ist, wie hinlänglich beobachtet werden kann, daß sie im Stall meist recht verschwenderisch mit dem Futter umgehen. Wirft man ihnen Futter vor, so werden erst die besten Hälmchen und Blättchen herausgeschnuppert, und erst wenn diese als Leckerbissen verzehrt sind, wenden sie sich dem geringeren Futter zu. — Gar manche Hand voll Futter geht da unnütz zugrunde, denn was die Tiere nicht gleich auffressen, das wird nachher in den Mist getreten und geht dem Züchter verloren, indem es seinen Zweck verfehlt. Um diesem Übelstande abzuhelfen, haben einzelne Züchter, namentlich wo man viel Kaninchen zur Winterszeit im Stalle beherbergt, sich bemüht, dadurch Wandel zu schaffen, daß sie „Raufen" anbrachten, besonders für das Rauhfutter. Aber auch hier zeigte es sich, daß das Kaninchen unverbesserlich ist. Da diese „Raufen" gewöhnlich aus Holz- oder Eisenstäben bestehen und dicht am Erdboden angebracht sind, so verfehlen dieselben gleichfalls ihren Zweck, indem die Tiere einfach mit ihren Vorderläufen das Futter, Heu usw., herausscharren, anstatt es mit dem Maul auszuziehen, und so ihren Gelüsten nach wie vor fröhnen.

Man kann nun freilich die Raufe schwebend anbringen, aber auch dies hat sein Bedenken, indem es vorgekommen ist, daß junge Tiere, welche nicht hinaufreichen können, einfach von oben hineinspringen. Um nun wieder herauszukommen, zwängen sie den Kopf durch und sitzen dann mit den langen Ohren sozusagen in den Schlingen und können sich, falls keine rechtzeitige Hilfe kommt, auf diese Weise selbst erdrosseln.

Allen diesen Widerwärtigkeiten kann man sehr leicht aus dem Wege gehen, wenn man statt der Gitterstäbe ein ungefähr 3 cm weitmaschiges, verzinktes Drahtgeflecht verwendet. Eventuell tut's auch ein Korb aus weitmaschigem Geflecht, jedoch müßte man einen solchen vor dem Umwerfen schützen. Man kann diese Fütterungseinrichtungen so konstruieren, daß sie gleich von außen gefüllt werden können; der Vorteil liegt darin, daß die Tiere wohl mit der Schnauze an das Futter kommen, dasselbe aber nicht mit den Vorderläufen herausscharren können. Besonders wichtig ist diese Einrichtung für die Jungen; diese haben den ganzen Tag Hunger und sind daher gezwungen, die bei Raufen mit Stabeinrichtung herausgerissenen und in den Kot getretenen Halme wieder aufzunehmen und zu fressen, was ihnen keineswegs dienlich ist.

22. Mastdarmvorfall beim Kanarienvogel. Hat ein Vögelchen einen Mastdarmvorfall, der durch Verstopfung hervorgerufen worden, oder die auf eine Erkältung in der Mauser zurückzuführen ist, so habe man die erkrankten Partien täglich 3—4 mal in 15 ° Kamillentee, wodurch die Geschwulst sich beseitigen läßt. Sollte noch weiter Verstopfung bestehen, so gebe man dem Tierchen einen Nähhut voll Kamillentee als Klistier. Als Klistierspritze benutze man eine neue kleine Ohrspritze. Bei der Fütterung läßt man das Ei weg und gibt dafür guten Sommerrübsamen und reichlich Obst, namentlich süßes Obst. Als Getränk gebe man Fenchelteee mit Honig.

23. Überfütterter Kanarienvogel. Das gemischte Singfutter enthält meistens ziemlich viel Hanf und der wird manchen Vögeln verderblich. Man gebe dem Tierchen nur guten Sommerrübsamen mit etwas Kanariensamen, sowie Obst und Salat. Sehr dienlich würde es dem Vögelchen sein, wenn es einige Stunden am Tage frei fliegen könnte.

24. Milben im Vogelhaus. Um die Milben beseitigen zu können, verwende man hohle Sprunghölzer, die man täglich mit kochendem Wasser ausgießt. Allnächtlich decke man ein weißes Tuch über das Bauer und tötet die am Morgen daran befindlichen Milben. Nur Gründlichkeit, auch die Reinigung der Umgebung, führt hier zum Ziel.

25. Mästen der Kaninchen. Die Häsin, welche natürlich ein gesundes, kräftiges, munteres Tier und mit einem absolut blutsfremden Rammler gepaart sein muß, hat in ihrem geräumigen, sauberen, hellen Stall in einer dunklen Ecke in das mustergültige Nest ihre Jungen gelegt. Diese kleinen Geschöpfchen lasse man der Mutter fünf Wochen und füttere alt und jung kräftig; einmal täglich Gerste und einmal täglich (abends) Weichfutter, dieses Weichfutter kann aus Gerstenschrot, Weizenkleie vermengt mit gekochten und gequetschten Kartoffeln oder Tischabfällen bestehen, aber niemals mehr, wie gleich aufgefressen werden kann. Also früh etwa um 7 oder 8 Uhr und abends um 6 oder 7 Uhr; mittags gibt es Grünes oder im Winter Rüben, Wurzeln. Des Abends reichlich Heu, doch nicht verschwenderisch. Außerdem streut man mit gesundem Haferstroh, wovon die Tiere auch gern fressen. In der fünften Woche, wenn alle Kleinen von der Alten weg sind, lasse man ihr bei kräftigem Futter 8 bis 14 Tage Ruhe, um sie dann wieder belegen zu lassen. Die Jungtiere sind nun alle in einem geräumigen Stall gemeinschaftlich untergebracht und erhalten einmal täglich gute Gerste, einmal täglich

Grünfutter oder Rüben, aber zweimal täglich vormittags und abends Heu. Bei diesem Futter werden sie nicht fett, aber wachsen gut. Im 4. Monat müssen wir die nun schon langen und schlanken Tiere nach Geschlecht trennen, Rammler und Häsinnen in einen besonderen Stall, nicht zu klein und nicht zu groß. Man rechne auf Riesenkaninchen zur Mast ein Quadratmeter Stallbodenfläche, runder Trog in der Mitte, Raufe mit Deckel an die Seite. Jetzt ändert sich die Fütterung. Dreimal täglich Weichfutter, d. i. Gerstenschrot, gekochte und gequetschte Kartoffeln, gekochte Rüben, altes Brot, Tischabfälle. Zwischen dem ersten Futter früh und der Mittagsmahlzeit Grünes oder Rüben. Zwischen dieser und dem Abendfutter keine Zwischenmahlzeit, sondern Ruhe im Stall. Nach dem Abendbrot gutes Heu. Daß Reinlichkeit im Futtergeschirr, trockener Stall und frische gute reine Luft unbedingt notwendig sind, versteht sich von selbst. Das Weichfutter ist stets frisch angerührt und warm zu reichen und muß stets wenig gesalzen sein. Auch vergesse man nie Würzkräuter einmal täglich unter das Weichfutter zu mischen. Erstens wird dadurch der Appetit angeregt und zweitens bekommt das Fleisch einen kräftigen Geschmack. Nie vergesse man Wacholderbeeren, Kamillenblüten, Petersilie (keine Sellerie). Es ist verkehrt, die Mastkaninchen einzeln in enge Stallungen unterzubringen. Sie vertragen sich ganz gut, wenn man keine den Geschlechtstrieb fördernde Futtermittel gibt, darum ist bei Masttieren besonders Hafer zu vermeiden. Und wenn sie sich auch wirklich mal ein bißchen beißen, dies gibt neue Liebe und neue Lust zum Fressen. Derartig gehaltene Tiere von sonst guten Eltern müssen nach Vollendung des fünften Monats 8—9 Pfund wiegen. Niemals sperre man die Tiere in enge Einzelstallungen, dunkel und feucht und womöglich noch auf Dreieck-Lattenrost, das ist Tierquälerei. Auch könnten Atembeschwerden eintreten, die einen Lungenschlag zufolge hätten.

26. Ziegenlämmer-Aufzucht. Die Frühjahrslämmer eignen sich zur Aufzucht am besten, da sie sich den Sommer über leichter entwickeln. Es ist daher ratsam, die Lammzeit so einzurichten, daß sie im Frühjahr erfolgt. Herbstlämmer soll man nur zur Fleischgewinnung verwenden. Bei der Aufzucht ist zu berücksichtigen, ob Zucht- oder Milchziegen gewonnen werden sollen. Am besten gedeihen die Lämmer von 4—6 Jahre alten Ziegen. Bei der Aufzucht soll jedes Lamm am Euter saugen und dieses nachher gut ausgemolken werden. Das Saugen der Lämmer wirkt oft nachteilig, und es kann die Mutterziege durch die Jungen sehr beunruhigt werden, wenn sie sehr störrisch sind, stoßen, ziehen und die Zitzen zerbeißen. Wenn die Lämmer bloß die besten Zitzen aussuchen, kann das Euter verunstaltet werden. Trinken die Lämmer einmal wenig, einmal viel, so wird die Entwicklung gestört. Da das Euter zwecks Vermeidung von Entzündungen doch rein ausgemolken werden muß, ist es besser, von vornherein zu melken und die Lämmer durch Tränken aufzuziehen. Beim Tränken darf die Milch niemals kalt gegeben werden, sondern sie muß Körperwärme besitzen. Die Lämmer müssen an das Trinken gewöhnt werden, indem man den Finger in die Milch steckt und das Junge daran lecken läßt. Es ist auch ratsam, einen Teelöffel Salz in die Milch zu tun und die Tiere mit dem Kopf hineinzustecken. Salz ist eine Leckerei für Ziegen, und sie gewöhnen sich dann desto leichter an die Nahrungsauf-

nahme. Daß stets das richtige Maß gegeben werden muß, ist selbstverständlich. Bocklämmer brauchen in der ersten Woche 4 bis 5 mal ungefähr ein Fünftel Liter Milch täglich und steigert sich das Quantum bis zu 3 Liter täglich in der sechsten Woche, worauf man die Gaben wieder vermindern kann, bis man in der zwölften Woche auf ein Liter pro Tag gesunken ist. Mit der Heufütterung kann schon in der dritten Lebenswoche begonnen werden. Nach dieser Zeit fressen die Tiere auch bald Getreide, Leinsamen, Brot, gekochte Kartoffeln und Schrotarten. Wenn die Muttertiere auf die Weide gehen, dann können die Jungen mitlaufen und gewöhnen sich dabei bald an Grünfutter. Zur Vermeidung von Durchfall bei den Lämmern reicht man neben der Grünfütterung stets etwas Trockenfutter. Reinlichkeit ist bei der Fütterung eine Hauptsache, und dadurch werden viel Krankheiten abgehalten. Gute Einstreu und häufiges Ausmisten darf nie versäumt werden. Die Klauen der Tiere sind zu pflegen und nach Bedarf zu beschneiden. Im Winter müssen sie vor Erkältung im Stall geschützt werden.

27. Die Normal-Hundehütte. Wenn der Hund angekettet wird, viel richtiger ist es ja, ihm einen Zwinger zu machen, dann soll man ihm vor allen Dingen aber eine saubere und für den Winter eine warme und geschützte Hütte geben. Hört man im Winter einen Hund heulen, dann kann man sicher sein, daß das arme Tier eine schlechte Hütte hat und friert. Sehr leicht läßt sich aus einem Petroleumfaß eine Hütte herstellen, in dem sich auch Flöhe weniger halten, in dessen Boden ein passendes Loch geschnitten und in dessen Bauch ein Holzboden gelegt wird. Eine gute Streu vervollständigt das Innere und gibt dem Hunde ein warmes Lager. Ein vorgenagelter Sack schützt vor Zug. Will man es ganz gut machen, dann packt man Stroh oder Pferdedung darum und stellt noch ein Brett schräg dagegen, so daß der Regen abgehalten wird. Eine große Erleichterung bereitet dem Tiere die Lauffstange, an die die Kette angehängt ist. Will man dem Hunde noch eine weitere Erleichterung schaffen, so schaltet man noch eine Spiralfeder ein, damit die Kette dem Hunde nicht so sehr den Hals drückt. Auch gebe man einem Kettenhunde niemals ein schmales Würgehalsband, sondern ein breites Lederhalsband. Da sich der Hund natürlich viel draußen aufhält, aber die Erde kalt und naß ist, macht man ihm aus einer umgelegten und mit einem Stück Teppich versehenen niedrigen Kiste einen trockenen Beobachtungsposten. Eine sehr schöne Hundehütte kann man sich auch aus zwei oder drei Kisten in der Weise herstellen, daß man eine kleinere Kiste in eine größere stellt, beide mit einem Einschlupfloch versieht, beide Einschlupflöcher mit einem Sack verhängt und den Zwischenraum zwischen beiden Kisten mit Torfmull, Pferdedünger, Sägespänen, Laub usw. ausfüllt. Oben nagelt man dann Dachpappe auf, damit der Regen nicht eindringen kann. Hat man eine dritte Kiste zur Verfügung, dann kann man diese in der Stirn- und Rückwand, mit Durchschlupflöchern versehen, noch vor diese Doppelkiste nageln, so daß sie, ebenfalls mit Dachpappe vor dem Durchregnen geschützt, einen Vorraum zur eigentlichen Hütte bildet. Auf diese Weise wird, wenn auch sie noch mit einem Vorhang versehen wird, jeglicher Zug von der hinteren Kiste abgehalten. Solch eine Hundehütte ist auch im strengen Winter innen schön warm. — Die Reinigung von Hundehütten geschieht am einfachsten durch Ausbrennen des ganzen Inhalts. Stellt man die bren-

nende Kiste auf ihr Einschlupfloch, dann erlischt das Feuer sofort; Gefahr ist also nicht dabei. Wird die Hütte ausgekalkt, dann muß sie gut auslüften, da der Kalk in den Augen brennt und die Nase leicht verdirbt. Selbstverständlich muß ein Kettenhund täglich wenigstens einmal warmes Futter und häufiger frisches Wasser erhalten. Im Winter ist das letztere am besten anzuwärmen, da es sonst sehr leicht einfriert. Auf alle Fälle soll man aber auch dem Kettenhunde Gelegenheit geben, sich täglich einmal auszurennen, damit die Glieder nicht einrosten, denn: „Rast ich, so rost ich!"

28. Hundedressuren auf Abweisung des Futters durch Fremde. In unseren Dressurbüchern ist hierfür ein sehr umständliches Verfahren angegeben, das darauf hinausläuft, daß man dem Hunde von einer fremden Person Futter vorhalten lassen und ihn dabei auf die Nase schlagen soll, wenn er nach dem Futter schnappt. Ein viel einfacheres und humaneres Mittel ist, dem Hunde durch eine fremde Person ein Stück Fleisch vorhalten zu lassen, auf das man einige Tropfen Äther, Chloroform oder Benzin geträufelt. Entsetzt wird der Hund davor zurückweichen. Hierbei ruft man ihm zu: „Pfui, Gift!" lockt ihn dann an sich, liebkost ihn und gibt ihm dann selbst ein reines Stück Fleisch. Wenn dieses einigemal geübt wird und dem Hunde dann auch noch derartig präpariertes Futter von einer fremden Person hingesetzt wird, wird er bald den Unterschied merken und jedes fremde Futter meiden. Damit nun aber ein derartig dressierter Hund nicht schließlich mit einem so präparierten Stück Fleisch von seinen sonstigen Pflichten, z. B. von der Bewachung eines Gegenstandes, abgelenkt bzw. vertrieben werden kann, muß der Hund dahin dressiert werden, daß er beim Vorhalten von Futter durch eine fremde Person auf diese eingeht, mindestens aber Laut gibt. — Als geeignetes Futter für einen im Wachsen begriffenen Hund ist vor allen Dingen Fleisch zu nennen. Außerdem gibt man Knochen, Knorpel (letztere enthalten besonders viel Natron) und auch etwas Blut oder ein Blutpräparat. Sodann gibt man Milch, Haferflocken oder Haferschrot, Hundekuchen, Obst und Gemüse. Nach der Entwöhnung füttert man fünfmal, später drei- und zweimal.

29. Husten bei einem Hunde. Die kleinen Rassen neigen leicht zum Fettwerden und somit auch zu Lungen- und Atembeschwerden. Derartig fette Hunde altern dann auch rascher. Man mache dem Tierchen jede Nacht eine Brust- und Rumpfpackung und der Erfolg wird nicht ausbleiben.

30. Hundeflöhe. Man bade den Hund mit Panakeiaseife, indem man ihn gründlich damit einseift und nach kleiner Stunde darauf gründlich abbadet. Auch das Einstreuen von Insektenpulver oder das tägliche Abkämmen der Flöhe in heißes Wasser beseitigt sie mit Erfolg. Manche Hunde kratzen allerdings nach Insektenpulver. Vor Tabakabkochungen ist zu warnen, da sie leicht Vergiftungen mit tödlichem Ausgang nach sich ziehen können.

31. Wassersucht der Bernhardiner. Die Wassersucht ist in der Regel das letzte Stadium bei den Tieren. Durch Dampfpackungen ist der ganze Organismus anzuregen und durch leichtes, kräftiges Futter, Haferschleim mit rohem Fleisch verrührt, der Appetit und die Kräfte zu heben. Innerlich gebe man den Tee von Bärentraube, Kalmus, Rosmarin, Wacholder, Zinnkraut, Hauhechel.

32. Verhaltungsmaßregeln bei erkranktem Bernhardiner. Man kann nur allgemeine Verhaltungsmaßregeln geben. Also zunächst schonen, keine weiten Märsche mit ihm machen. Kropf läßt schon auf eine allgemeine Störung, Husten mit Brechreiz auf ein Magenleiden schließen. Man gebe daher einen Tee von Kamille, Fenchel, Pfefferminz mit Honig oder Kandis versüßt. Hierdurch wird sich der Hustenreiz legen und der Magen günstig beeinflußt werden. Dann mache man, so oft man kann, namentlich also des Nachts, Leibpackung. Ebenso täglich ein bis zwei Klistiere, damit eine gründliche Entleerung erfolgt. Hierzu kann man obigen Tee verwenden. Rizinusöl greift das Tier zu sehr an.

33. Kropf beim Hunde. Im Anfangsstadium und bei jungen Hunden ist es schon geglückt, den Kropf mit gut angelegten Halspackungen, zeitweilig auch Dampfpackungen mit dazwischengelegten kalten Abwaschungen, zu beseitigen. Ob dieses bei einem angeborenen Kropf gelingen wird, ist zu bezweifeln. Einreibungen mit Jod oder ähnlichen Medikamenten sind zu vermeiden. Man treibe gute Hautpflege mit dem Tier und halte die Verdauung durch vorsichtige Fütterung in Ordnung. Wenn man die Anwendung macht, so muß man mit dem Herauslassen sehr vorsichtig sein, damit sich das Tier nicht erkältet und die Staupe bekommt.

34. Juckreiz beim Hunde beim Scheren. Gegen den Juckreiz durch die kleinen Härchen schützt man das Tier, indem man es nach dem Scheren mit Öl einreibt. Man lasse die Schermaschine vor dem Gebrauch stets mit Spiritus ausbrennen.

35. Rheumatismus beim Hunde. Man macht heiße Beinbäder mit Zusatz von Fichtennadelextrakt, 28 ° R und bis auf 30—32 ° gehen, und das Beinchen dann in Flanellbinden einpacken. Dauer des Bades 10—15 Minuten, Anwendung täglich. Das Hündchen ist vor Nässe und Kälte zu schützen.

36. Nervöse Zuckungen bei Hunden. Der Hund ist recht oft heiß (28 ° R) zu baden und danach gut einzupacken. Es ist wahrscheinlich, daß hierdurch auch die Giftstoffe ausscheiden, die die Nervenzuckungen hervorgerufen. Das organische Getriebe ist eben sehr eigenartiger Natur und man muß sich wohl einzudenken verstehen, wenn man helfend eingreifen will.

37. Ohrwurm bei Hunden. Die einseitige Behandlung des kranken Ohres ist meistens zwecklos. Das Tier muß häufig, mindestens zwei- bis dreimal die Woche, gebadet und zum Nachdünsten gut eingepackt werden. Für die Behandlung des Ohres genügt dann eine tägliche zwei- bis dreimalige Ausspülung mit Kamillentee, indem man einen Eßlöffel voll hineinschüttet. In schweren Fällen genügt ein Zusatz von 10 % Spiritus zu dem Kamillentee. Hiermit reinigt man das Ohr dreimal am Tage und stäubt dann Formalinpulver nach. In ganz schweren Fällen, wo der Hund also das Schütteln nicht lassen kann, was bei obiger Behandlung selten passiert, ist ein Ohrnetz überzulegen; dasselbe ist in jeder Jagdutensilienhandlung erhältlich. Ein solches Netz ist dann notwendig, weil sich der Hund das Ohr sonst aufschlägt, was sehr schwer heilt.

38. Zu kurzes Anbinden der Ziehhunde. Sind zwei Hunde angespannt, und geht der Führer vor den Tieren her, so hat er meist einen am

Ende der Deichsel befestigten Strick ergriffen, und die Stange kommt dadurch nicht allzuhoch zu stehen. Anders beim einspännigen Geschirr, wo der Führer, indem er neben dem Hunde hergeht, oft die Deichsel so hoch zieht, daß der Hund, dessen Halsband durch einen häufig viel zu kurzen Strick mit der Deichselspitze verbunden ist, halb gewürgt wird. Der Übelstand macht sich am meisten bemerkbar, wenn der Hund schnell ist und der Führer nicht gleichen Schritt mit ihm halten kann, sich also mehr oder weniger mit fortzerren läßt. Dadurch entsteht auf die Dauer eine arge Quälerei. Das zu kurze Anbinden der Hunde an die Deichsel hat auch zur Folge, daß die Tiere sich nicht ordentlich legen und ausruhen können, wenn der Wagen hält.

39. Staupe bei Hunden. Bei heftigem Auftreten der Staupe muß man immer mit Verlusten rechnen. Achtet man aber sorgsam darauf, daß die Tiere reichlich und gut fressen und hält man sie warm, dann ist ein Eingehen selten. Treten Perioden ein, wo solche Patienten nicht fressen wollen, dann muß ihnen Futter eingestopft werden. Am besten verwendet man dazu gehacktes angebratenes Fleisch zu kleinen Pillen geformt. Zur Anregung ist es sehr wichtig, dem Hund täglich einige Löffel voll guten Rotwein oder Tokaier zu geben. Vor allen Dingen muß dann aber noch der Leib warm gehalten werden. Die Augen sind öfters auszuwaschen.

40. Verdauungsstörungen bei Hunden sind auf zu starke Knochenfütterung zurückzuführen, auch fette Bratensaucen sind, weil sie Magensäure erzeugen, in solchen Fällen unangebracht. Man gebe süße, auch saure Milch, Milch mit Reis, Haferschleimsuppen mit alten Brötchen. Gute Erfolge haben wir in solchen Fällen zur Anregung der Verdauung mit Bouillonwürfeln gemacht. Man gibt sie am besten mit etwas kochendem Wasser aufgelöst vor dem Futter. Statt der schwerverdaulichen Gemüse ist Obst für den Hund zuträglicher. Hierdurch wird der Stuhl auch leichter. Zur weiteren Anregung der Verdauung sind dann Leibpackungen, mit einem nassen, gut ausgedrückten Handtuch und einer möglichst langen, wollenen Binde ausgeführt und des Nachts verabfolgt, von sehr guter Wirkung. Die Packung ist des Morgens eine Stunde vor dem Herauslassen abzunehmen und der Hund gut trocken zu reiben.

41. Bandwurm beim Hund. Folgende selbstzufertigende Arznei ist als Bandwurmmittel erprobt: 20 Stück gelbe Rüben fein gerieben unter entsprechend viel Weizenkleie gerührt, etwas Zucker und der ganzen Masse zur Hälfte entsprechend, geriebene Kokosnuß, dies in Schnitten getrennt, abgebacken und dem Hund 3 mal täglich verabfolgt.

42. Staupe beim Hund. Ob ein Hund die Staupe überstehen wird, hängt in erster Linie von der Heftigkeit des Auftretens und den Kräften des Hundes ab. Man muß vor allen Dingen dafür sorgen, daß das Tier am Futter bleibt. Durch löffelweises Eingeben von Rotwein, Portwein, Kognak, starkem Kaffee versucht man die Lebensgeister anzuregen. Selbstverständlich muß das mit Maß geschehen und darf höchstens alle 2 bis 3 Stunden ein Löffel voll gegeben werden. Durch rohes Fleisch, gebratenes gehacktes Fleisch, durch in Milch geweichte und gebackene Semmelscheiben und sonstige Leckereien, die der Hund gern frißt, sucht man ihn am Futter zu erhalten. Nimmt er es

nicht aus dem Napf, dann gibt man es ihm aus der Hand oder stopft es ihm ein. Sehr gute Wirkung hat man vom Kreuzdornsaft, täglich 3 bis 4 Kinderlöffel voll davon eingegeben. Wenn der Hund nicht trinkt, gießt man ihm am besten Pfefferminz- und Kamillentee ein, auch gequierlte saure Milch ist zu empfehlen. Ist Durchfall vorhanden, dann kocht man getrocknete Heidelbeeren stark ein und gibt ihm hiervon, bis der Durchfall gestopft ist. Ist der Hund kräftig genug, dann sind Einpackungen mit nasser leinener und trockener wollener Binde um Hals, Brust und Leib sehr zu empfehlen, damit die Staupegifte ausgeschieden werden. Diese Packungen werden zweistündlich gewechselt. Zeigt sich der Hund aber schwach, dann müssen sie ausgesetzt werden. Sehr anregend auf die Verdauung wirken in heißem Wasser aufgelöste Bouillonwürfel, 2—3 pro Tag.

43. Bissiger Hund. Ist ein Hund im Alter von drei Jahren gegen Fremde und Kinder bissig, so ist das ein Zeichen, daß er einesteils derartig veranlagt, anderenteils aber schlecht erzogen und zum dritten wohl viel geneckt worden ist. In der Hauptsache ist eine derartige Bissigkeit sehr häufig auch auf Furcht vor fremden Händen zurückzuführen. Der Hund muß also, zunächst an der Leine und mit Maulkorb versehen, recht häufig in menschliche Gesellschaft kommen. Man soll seine Umgebung aber veranlassen, den Hund nicht anzufassen und gar nicht zu beachten, denn je argloser dieser Verkehr ist, desto eher gewöhnt sich der Hund daran. Selbstverständlich ist der Hund auch zu verwarnen, wenn er knurrt oder Miene zum Beißen machen sollte. Strafen sind möglichst bei dem Hunde zu vermeiden, denn man kommt mit Güte viel eher zum Ziel.

44. Kranker Magen beim Hunde. Wenn es sich bei dem Tiere nur um Durchfall handelt, dann ist derselbe schon sehr leicht zu beseitigen, aber frißt der Hund nicht und verhält sich sehr apathisch, so liegt hier also entweder ein schweres Magen- und Darmleiden vor, oder es ist die Staupe im Anzuge. Gegen den Durchfall gebe man aufgekochte, getrocknete Heidelbeeren, rein eingeflößt oder mit Haferschleim verabreicht, oder täglich 3 mal eine Messerspitze voll Tormentillwurzelpulver. Man mache dem Tiere wöchentlich 2—3 mal ein heißes Bad und packe es danach gut in wollene Decken und Betten. An den übrigen Tagen mache man morgens und abends eine Einpackung des Leibes, wozu man 20 gradiges Wasser verwendet, abwechselnd mit Dampfpackungen. Die Ganzpackung bleibt 2 bis 4 Stunden liegen, und die Dampfpackung wird halbstündlich 2—3 mal gewechselt. Man halte den Hund vor allen Dingen am Futter, gebe ihm aber nur schleimiges Futter und etwas gebratenes Fleisch, damit der Hund bei Kräften bleibt. Zur Anregung der Verdauung gebe man mit Haferschleim gemischt oder rein eingegeben einen Tee von Kamille, Pfefferminz, Lindenblüte und Baldrian, auch einige Bouillonwürfel, mit heißem Wasser oder Bouillon angerührt, regen die Verdauung an. Außerdem gebe man täglich ein Klistier von obigem Tee.

45. Weiße Hunde zu waschen. So einfach rein zu halten wie die Foxterrier sind leider die wenigsten Hundearten. Vor allen Dingen lassen sich Foxterrier fast immer sehr gerne baden. Sie halten (in den meisten Fällen) ganz still, lieben lauwarmes Wasser und haben gegen eine feste Ein-

seiferei (wozu man nur milde Kernseife und die Hände verwenden sollte) nichts einzuwenden. Man kann sich die Hundebaderei sehr erleichtern, indem man zuerst Rücken und Beine, dann den Bauch und zu allerletzt den Kopf des Hundes wäscht; denn das letztere ist sanften wie unruhigen Kötern das Peinlichste an der Prozedur. Wasser kommt ihnen in Augen und Ohren, und die Neigung, sich das tüchtig abzuschütteln, ist sehr natürlich. Bei den Hunden mit verschiedenfarbigen Fellen ist die Wascherei scheinbar viel erfolgreicher als bei weißen Hunden, die man als Preis seiner Mühe natürlich auch „blütenweiß" haben möchte. Foxterrier werden da mit Vorliebe geblaut, d. h. man löst in dem lauen Abspülwasser, mit dem man sie zuletzt übergießt, eine Portion Waschblau auf (das Wasser kann recht blau sein), vermeidet aber, damit das Köpfchen zu spülen, sondern übergießt hauptsächlich Nacken und Rücken damit. Dann muß das Tier sofort tüchtig trocken gerieben werden. Wir möchten aber dies Verfahren nicht empfehlen, eine Vergiftungsgefahr liegt dabei immer vor. In England säubert man die Foxterrier, namentlich wenn es sich um die Bearbeitung ganzer Meuten handelt, trocken, d. h. sie werden nur mit Strohbündeln kräftig abgerieben, die allen Schmutz energisch entfernen. Barsois, weiße Collies und Spitze werden mit entstaubten, angefeuchteten Sägespänen (auf einen Lappen gebracht) abgeschrubbt und darauf gebürstet. Das Fell wird davon herrlich flockig und weich. Hundezüchter pflegen gewöhnlich die Haare derjenigen Tiere, die sich durch möglichst reinweiße Farbe auszeichnen sollen, wie weiße Spitze, Barsois, ganz weiße Terrier Pudel und Pinscher, erst eine Zeitlang täglich mit 10prozentigem Wasserstoffsuperoxyd einzureiben, dem ein Abtrocknen mit Kleie zu folgen hat; man kann damit aber den Haarwuchs sehr benachteiligen. Weiße Pudel, die gewöhnlich recht undankbare Waschobjekte sind, sollen auf folgende Weise blendend weiß werden: Man kocht Kartoffeln, aber so, daß sie noch etwas hart sind, und reibt damit die Haare des Pudels sehr sorgfältig ein. Man muß bei dieser Prozedur immer tüchtig bis auf die Haut durchgreifen. Nachher muß das Tier selbstverständlich entsprechend abgespült werden, und zwar gleichfalls sehr gründlich, damit nicht etwa Kartoffelteile zwischen den Haaren hängenbleiben und diese dann zusammenkleben. Ein vorzügliches Bleich- und Waschmittel für weiße Hunde ist auch Borax. Sorgfältiges Spülen danach darf aber hier nicht unterlassen werden.

46. Kranke Augen beim Hunde. Das Tränen der Augen ist nicht immer ein Krankheitszustand, sondern ist bei einzelnen Rassen typisch. Häufig liegt auch ein mangelhafter Stoffwechsel, harter Stuhl oder Überfütterung zugrunde. Man kann also durch Abstellung dieser Ursachen unter Umständen das Leiden schon beheben. Genügt das aber nicht, dann sind einige Bäder mit nachfolgenden Einpackungen von sehr gutem und meistens sehr durchschlagendem Einfluß. Da aber ein langhaariger Hund im Winter nicht ohne Gefahr gebadet werden kann, empfiehlt es sich, nur nächtliche Packungen zu machen mit einem nassen leinenen und einem trockenen Wolltuch, oder noch besser mit Binden. Man muß natürlich beim Herauslassen des Morgens dann vorsichtig sein. Man gebe wenig Fleisch, nichts Gesalzenes und nichts Gewürztes, namentlich täglich etwas Obst. Falls eine Bindehautentzündung vorliegt, muß man Kamillentee einträufeln.

47. Fetträude oder Ekzem beim Hunde. Man kann Ausschlag, der auch Ekzem oder Fetträude sein kann, mit Rhanol beseitigen. Dieses Mittel wird tüchtig umgeschüttelt und dann mit einem Wattebausch auf die erkrankten Stellen eingerieben. Alle acht Tage erhält der Hund ein Bad, am besten mit Panakeiaseife. Um einen Hund magerer zu machen empfehlen wir, möglichst trocken zu füttern. Es muß genau ausgeprobt werden, daß der Hund nicht mehr erhält, als er mit einemmal auffrißt, was er übrig läßt, muß dann fortgenommen werden. Eine ein-, höchstens zweimalige Fütterung würde genügen. Gegen die asthmatischen Beschwerden mache man Packungen mit einer nassen leinenen und trockenen wollenen Binde um Brust und Hals. Diese Packung muß des Morgens früh eine Stunde vor dem Herauslassen abgenommen werden. Wenn der Hund dünner wird, hören auch die asthmatischen Beschwerden auf.

48. Kranker Teckel. Einen staupekranken Hund soll man nicht viel Bewegung machen lassen. Er muß einige Male am Tage, namentlich mittags, in die Sonne, im übrigen aber ruhig und warm gehalten werden. Packungen sind ebenfalls sehr zu empfehlen. Den Durchfall soll man nicht stopfen, da er ja alle Krankheitsstoffe mit fortnimmt. Wenn es ganz schlimm wird, gebe man dem Hunde getrocknete Heidelbeeren oder eine Abkochung davon zu trinken, außerdem Hafer- und Reisschleim und kräftiges Futter, also namentlich Fleisch, roh oder gebraten, damit der Hund vor allen Dingen am Futter erhalten wird.

49. Läuse beim Hund. Die Läuse kann man sicher beseitigen, wenn man den Hund mit halb Öl und halb Petroleum gründlich einreibt und kurze Zeit darauf abbadet. Gegen die Spulwürmer gebe man dem Hunde 3 Gramm Kamalla des Morgens nüchtern, nachdem er einen Tag gehungert hat, $\frac{1}{2}$ Stunde darauf gebe man einen Löffel Rizinusöl.

50. Holzböcke oder Schafzecken bei Jagdhunden, die besonders letztere oft recht quälen und aussaugen, betupfe man mit Petroleum. Sie ziehen dann die Haken, die sie in das Fleisch eingeschlagen haben, erschreckt zurück und lassen sich leicht herausnehmen.

51. Ungeziefer bei Katzen. Gegen Flöhe verwende man Insektenpulver und kämme dann mit einem engen Kamm vor, denn es ist wichtig, daß das Insektenpulver gleich mit dem engen Kamm herausgekämmt wird. Hat das Tier aber Läuse, dann ist es mit einer Mischung halb Öl und halb Petroleum einzureiben und kurz darauf zu baden. Da Flöhe aber im Zimmer nisten, ist auf Säubern von Winkeln und Ritzen Wert zu legen.

52. Bronchialkatarrh bei Hunden. Wenn ein Katarrh chronisch geworden ist, dann ist es sehr schwer, ihn gänzlich zu beheben. Die einzige Linderung, die man dem Tiere aber verschaffen kann, ist nur durch Packungen möglich, die recht gut gemacht werden müssen. Das Tier darf damit nicht herumlaufen, sondern muß liegen. Am besten macht man sie daher des Nachts. Sehr zu empfehlen ist isländisch Moos mit Honig, namentlich muß man aber Blut mitgeben, da dies einmal zur Ernährung des Tieres gehört und auch abführend wirkt, wenn man mehr gibt, als das Tier normalerweise zu sich nehmen würde, und als Trinken ein Tee von Alant und Bibernelle.

Vor allen Dingen muß der Hund aber mäßig im Futter gehalten werden und darf nicht mit großen Portionen gefüttert werden.

53. Haarmangel beim Hunde. Man seife den Hund tüchtig mit Panakeiaseife ein, lasse ihn etwa eine Stunde damit gehen und bade ihn dann gründlich ab. Man füttere recht vielseitig, namentlich auch Obst und Gemüse, und gebe ihm vor allen Dingen auch viel Knorpel, da diese viel Natron enthalten.

54. Praktische Bienenzucht. Die Vorzüge der deutschen Bienenrasse, die die anderen tief in den Schatten stellt, wird man sofort erkennen. Während der Italiener und Krainer Biene große Schwärmlust eigen ist, ist die deutsche eine vorzügliche und von keiner andern übertroffene Honigbiene, die auch bei ihrem großen Sammeleifer in ärmeren Gegenden noch gute Erträge liefert. Im allgemeinen ist die deutsche Biene dem Schwärmen abgeneigt, und das ist ein unschätzbarer Vorzug. Sie schwärmt wohl auch, aber in mäßigen Grenzen. Bei keiner anderen Rasse hat man es so sicher in der Hand, die Schwärmlust zu unterdrücken als bei den deutschen, wenn man eben keine Schwärme sondern Honig zu haben wünscht, anderseits aber kann man bei der deutschen Biene auch wieder das Schwärmen ebenso leicht fördern, wenn es dem Züchter um Gewinnung von Schwärmen zu tun ist. — Ein weiterer Vorzug der deutschen Biene ist, daß sie im Frühjahr spät erst mit dem Brutansatz beginnt, während verschiedene fremdrassige Bienen das sind, was man mit dem Ausdruck „Frühbrüter" bezeichnet. Besonders gut beeigenschaftet ist die deutsche Biene betreffs ihrer Überwinterungsfähigkeit, worin sie fremde Rassen bei weitem übertrifft. Sie lösen ihren Wintersitz nicht so leicht auf, verharren in wohltätiger Ruhe und fangen, wie schon gesagt, erst spät an zu brüten. Schließlich sei noch eine Bienenart erwähnt, die sich nach Gestalt und Farbe in keinem Punkte von der deutschen unterscheidet, dennoch aber als fremde Rasse angesprochen werden muß, das ist die Heidbiene. Sie unterscheidet sich von der deutschen nur darin, daß ihr eine ungeheure Schwärmlust, ja man kann sagen Schwärmwut, eigen ist und diese Eigenschaft ist ihnen, da der Heidimker nur Schwärmzucht betreibt, anerzogen worden, die Heidbinne ist gleichsam aufs Schwärmen dressiert. Darum sind sie auch nur für Gegenden mit Spättracht, nicht zu Frühtrachtgegenden, brauchbar, und zur Anschaffung von Heidbienenvölkern ist nicht zu raten, da selbst der kundige Imker ihre Schwärmlust nicht zu zügeln vermag. Wer den Heidschwärmen oder den sog. nackten Völkern deutsche Königinnen beizusetzen in der Lage ist, dem ist von dem Erwerb derselben nicht abzuraten. Aus dem Gesagten geht hervor, daß die alte gute deutsche Biene für Frühtrachtgegenden die bestgeeignetste ist und zur Anschaffung am meisten empfohlen werden kann.

55. Flöhe von Hunden. Hundeflöhe gehen auf Menschen über. Ein Einstreuen von Insektenpulver in die Strümpfe oder das Umlegen eines in Zitronensäure getauchten Strumpfbandes ist ein gutes Mittel dagegen. Außerdem hält man die Hunde rein durch Kämmen, Baden in Lysolwasser und Einstreuen von Insektenpulver. Hierneben muß aber die Wohnung, und vor allem das Lager des Hundes sehr sauber gehalten werden, da die Flöhe hierin nisten.

56. Nierensteine beim Hunde. Man treibe mit dem Tiere eine recht gute Hautpflege, bade es häufig und packe es danach ein, damit der Stoffwechsel ein reger ist, sorge für guten Stuhl, den man am besten dadurch erreicht, daß man dem Tiere in jedes Futter etwas Obst gibt, namentlich sind getrocknete Pflaumen mit an das Futter gekocht, sehr zu empfehlen, ebenso frische Birnen. Sodann empfiehlt es sich, dem Tiere einen Tee von Bibernelle Erdbeerblättern, Hirtentäschel und Hagebutten oder Hagebuttenkernen zu geben, entweder rein oder mit Milch oder gesüßt. Sehr wahrscheinlich wird sich das Leiden auf diesem Wege beheben.

57. Zuchtalter der Ziegen. Der allzulangsame Fortschritt der Zucht liegt in der Hauptsache daran, daß man der Ziege trotz all ihrer Vorzüge noch nicht die Stellung als Haus- und Nutztier zuerkennen will, die sie verdient. Die Sprungzeit der Ziegen fällt hauptsächlich in die Monate September bis November, und in dieser Zeit werden nun alle Ziegen, die irgendeinen Geschlechtstrieb verraten, zu dem ersten besten Bock geführt, der etwa in der Umgegend bekannt geworden ist. Ob es alte Ziegen oder Erstlingstiere sind, das ist ganz nebensächlich; ja man freut sich vielleicht gar darüber, daß das gute Tierchen schon so früh nutzbringend wird. Es liegt aber durchaus kein Vorteil darin, vielleicht einen oder zwei Monate eher von dem Tiere etwas Milch zu bekommen, denn dieser scheinbare Vorteil wird dadurch vollständig aufgewogen, daß diese zu früh benutzten Ziegen in ihrer Nutzleistung zeitlebens zurückbleiben. Ganz selbstredend wird der Milchertrag einer solchen jungen Mutterziege weit hinter den gehegten Erwartungen zurückbleiben und auch in späterer Zeit niemals die Höhe erreichen, die man erwarten dürfte. Aber noch ein anderer Nachteil macht sich geltend, nämlich der, daß die Nachzucht von solchen selbst nicht genügend ausgewachsenen Tieren nur mittelmäßig oder gar gering ausfällt und diese in ihrem Zucht- oder Nutzwert stets hinter solchen Tieren zurücksteht, die von gutentwickelten Zuchttieren abstammen. Jungtiere, welche zum ersten Male zum Bock geführt werden sollen, müssen mindestens acht Monate alt geworden sein, denn nur dann kann eine gesunde, kräftige und leistungsfähige Nachzucht garantiert werden, die diese Wartezeit durch dauernd höhere Milchergiebigkeit entschädigt. Wo zur Begattung sämtlicher Ziegen eines größeren Bezirks alljährlich nur ein etwa 6 bis 7 Monate alter Bock benutzt und dieser nach Beendigung der Sprungperiode als unnützer Fresser verkauft oder geschlachtet wird, dort kann es mit der Ziegenzucht niemals besser werden. Auch der Zuchtbock muß vollständig ausgewachsen sein, wenn er zum Belegen der Mutterziegen benutzt werden soll, und dieses ist bei guter Fütterung und Pflege frühestens nach acht Monaten der Fall. Da seine Zeugungskraft mit zunehmendem Alter natürlich erhöht wird, muß man einen guten Bock auch mehrere Jahre benutzen, und jeder verständige Ziegenzüchter wird für die Verwendung eines körperlich vollentwickelten Bockes gern ein höheres Deckgeld zahlen, so daß die Futterkosten für das Tier dann reichlich aufgewogen werden. Wo beständig ein Zuchtbock zur Verfügung steht, dort ist es auch möglich, die Milchnutzung eines größeren Ziegenbestandes auf das ganze Jahr auszudehnen, während bei der bisherigen Methode zu gewissen Zeiten, meist von Januar bis April, sämtliche Ziegen als Milchlieferanten versagen.

58. Milchrückgang bei Ziegen durch Futterfehler. Entsprechend pflegen und gut füttern muß man die Ziegen, wenn sie gut Milch geben sollen; sie erhalten bei Stallfütterung am Morgen eine Portion gutes, weiches Heu, gewöhnlich vom zweiten Kleeschnitt; hierauf eine gute, warme Tränke mit aufgebrühtem Hafer-, Gersten-, Mais- und Erbsenschrot, recht fein geschroten, auch gekochte Kartoffeln darunter; danach dann noch eine Portion Heu. Mittags erhält jede Ziege zunächst Hafer; dann wird ihr frisches, jedoch nicht zu kaltes Wasser zum Saufen angeboten, hierauf eine Portion Kohlrüben und wieder etwas Heu oder auch gutes Stroh, meist Gerstenstroh. Die Abendfütterung ist gleich derjenigen am Morgen. Beim Weidegang im Sommer erhalten die Ziegen noch je täglich eine Tränke von Maismehl oder Kleie (feine Mehlkleie) und jeden Abend Hafer und noch eine Portion Dürrfutter. Auf größte Reinlichkeit ist besonders zu achten. Wird überall größte Reinlichkeit durchgeführt, so wird auch die vielfach noch vorhandene Abneigung gegen die Ziegenmilch schwinden. Regelmäßig müssen die Tiere geputzt und gestriegelt werden. Ziegen, die den Sommer über auf die Weide gingen, sollte man im Herbst an einem sonnigen, windstillen Tage mit Soda- oder Seifenwasser recht tüchtig waschen. Dadurch wird das Ungeziefer vertilgt und manche Hautkrankheit geheilt. — Zur Vertreibung der Läuse der Ziegen kocht man in 6 l Wasser eine halbe Stunde lang 500 g Tabak. Dann wird der ausgekochte Tabak entfernt und der Absud mit 2 l Branntwein vermischt. Mit dieser Mischung werden die Ziegen an den Körperstellen, wo sich die Läuse aufhalten, gewaschen. Das Verfahren muß mit Unterbrechung von einigen Tagen so lange wiederholt werden, bis keine Läuse mehr vorhanden sind. — Um das Alter der Ziegen festzustellen, sei noch bemerkt, daß hierfür zwar meistens der Zahnstand maßgebend ist, daß er aber keinen sicheren Anhaltspunkt bildet. Im allgemeinen wechseln die mittelsten Schneidezähne mit $1\frac{1}{2}$ Jahr und man sagt dann, die Ziege hat einmal geschoben. Die nächsten zwei Zähne (von der Mitte aus) wechseln meist mit $2\frac{1}{2}$ Jahren, das dritte Paar mit $3\frac{1}{2}$ Jahren und schließlich die äußersten Zähne mit $4\frac{1}{2}$ Jahren. Darüber hinaus läßt sich an den Zähnen ein bestimmtes Alter nicht mehr bestimmen; man erkennt nur an der Art der Abnutzung, ob das Tier verhältnismäßig jung oder alt ist. Ungefähr im 7. oder 8. Jahre sind die Zähne meist stark abgenutzt, stumpf und fast rund."

59. Hufkrankheit der Pferde. Strahlfäule oder fauler Strahl besteht in einer Auflösung des Strahlhornes zu einer grauschwarzen, übelriechenden Flüssigkeit, wodurch der Strahl zerrissen und zerklüftet wird und weiterhin auch schwindet. Die Ursachen sind einerseits Mangel an Bewegung und ein Beschlag und Beschneiden, wodurch der Huf zu sehr vom Boden entfernt wird (Stollenbeschlag), anderseits Unreinlichkeit, besonders Einwirkung der ammoniakhaltigen Stalljauche. Geringere Grade sind ohne Nachteil, höhere führen stets zu Hufverengungen mit ihren Folgen. Die Beseitigung erreicht man durch Entfernung der Ursachen, ferner durch Wegschneiden der Fetzen, täglich mehrmals gründliches Auswaschen und Behandlung mit fäulniswidrigen, austrocknenden Mitteln, besonders Holzessig, Kupfervitriollösung 1 : 15.

60. Gute Streu für Pferde sind Sägespäne. Freilich kann man sie nicht in genügender Menge überall erhalten, aber in mittleren und großen Städten, wo viele Holzbearbeitungsbetriebe sind, fehlt es an diesem Material nicht; höchstens gebricht es an einer einheitlichen Sammelstelle. Mögen also die Fuhrherren sich eine Bezugsquelle sichern, da Stroh und andere Streumittel dauernd ziemlich hoch im Preise stehen. Die Pferde liegen sehr gern auf Sägespanstreu, auch stehen sie darauf weicher.

61. Hufkrebs der Pferde ist eine schleichend fortkriechende Erkrankung der Fleischteile des Hufes, meist vom Strahl ausgehend und auf Sohle, Eckstrebe und Wand übergehend, bei der unter gleichzeitiger Wucherung an Stelle der normalen Hornbildung eine schmierige, stinkende Masse abgesondert wird. Das Leiden beruht auf Anlage und wird durch Feuchtigkeit und Schmutz begünstigt. Die Behandlung erfordert viel Geduld und besteht in vollständiger Freilegung der entarteten Teile und langandauernder, sorgfältiger Anwendung von gelinden Ätz-, sowie austrocknenden Mitteln.

62. Fürsorge für Pferde und Hunde. Wenn die Pferde und die Zughunde in der strengen Kälte auf der Straße halten müssen, so sollen sie gut zugedeckt werden, damit sie vor Erkältungen behütet sind. Das müßte für jeden Menschen von Herz selbstverständlich sein, ist es aber leider nicht, wie man oft unterwegs sehen kann. Deshalb muß da jeder, der auf der Straße eine derartige Ungehörigkeit sieht, es als seine Pflicht betrachten, dies dem Fuhrmann gegenüber zum Ausdruck zu bringen.

63. Pferdebehandlung. 10 Minuten genügen, um ein Pferd gründlich zu verderben. Daher sollten sich die Besitzer beim Mieten von Kutschern, Pferdeburschen, Knechten und Stalljungen erst durch Erkundigung und durch Augenschein davon überzeugen, ob die in Frage kommenden Leute, denen die Tiere in Zukunft auch ohne Aufsicht anvertraut werden müssen, die Pferde richtig zu behandeln verstehen. Pferde dürfen niemals rohen oder gar jähzornigen Menschen anvertraut werden; ruhige und besonnene Pferdewärter eignen sich am besten. Von Natur aus sind die meisten Pferde gutmütig, aber schon oft sind gute Tiere durch schlechte Behandlung gänzlich verdorben worden. Deshalb Vorsicht in der Auswahl des Pferdematerials und des Bedienungspersonals!

64. Lähmung beim Hunde. Man mache täglich ein heißes Bad von 28° Reaumur, dem ein Eßlöffel voll Fichtennadelextrakt zuzusetzen ist. Nach dem Bade ist der Hund einzupacken, am besten in warme Decken und ist überhaupt sehr warm zu halten. Innerlich gebe man dem Hunde einen Tee von Schafgarbe, Thymian und Wacholder. Sind Würmer vorhanden, dann gebe man auch noch Rainfarntee mit hinzu.

65. Verstopfung bei Katzen. Man mache dem Tierchen jede Nacht eine gut verpackte, 20—22grädige Leibpackung und gebe Milch zu trinken mit etwas Leinsamen-, Faulbaum, und Tausendgüldenkraut-Abkochung. Je mehr das Tier davon nimmt, desto besser ist es. Als Futter gebe man dem Tierchen Fleisch, am besten aber tote Mäuse, als Mus gekocht.

66. Hufentzündung oder Rehe beim Pferde. Rehe, Verschlag, rheumatische Hufentzündung, Entzündung der Huflederhaut bei Pferden, und zwar wesentlich der Fleischwand im Zehenteile. Sie befällt am häufig-

sten beide Vorderfüße, zuweilen auch gleichzeitig die Hinterfüße, und äußert sich durch Fieber, Wärme, Schmerz an den betreffenden Hufen; der Schmerzen wegen suchen die Patienten den Zehenteil des Hufes durch Vorstellen möglichst zu entlasten; der Gang ist gespannt, schmerzhaft, besonders bei Wendungen. Disponierend wirkt andauernder Gang auf hartem Boden in schnellen Gangarten; die nächsten Ursachen sind in der Regel Erkältungen, ferner Diätfehler, besonders Verfütterung von proteinreichem Futter in frischem Zustande (Roggen, Leguminosen, frisches Heu), Überfütterungen. Das Leiden führt stets zur Lockerung des Zusammenhanges zwischen Hornwand und Fleischwand, so daß sich das Hufbein bald nach hinten und unten senkt und damit auf die Sohle drückt. Hierdurch wird, wenn nicht bald ein Nachlaß der Entzündung eintritt, der Grund gelegt zu einer dauernden Verbindung des Hufes zum Rehfuße. Energische Behandlung ist deshalb durchaus notwendig, und zwar Aderlaß, unausgesetzte Kühlung der ergriffenen Hufe, Frottieren und warme Einhüllungen des Körpers, Abführsalze innerlich; schmale Diät, zugfreier Stall und reichliche Streu unterstützen wesentlich den Erfolg. In hochgradigen Fällen entsteht Brand der Fleischsohle durch schnelle Senkung des Hufbeins und Blutvergiftung. Erfolgt Rückgang, so muß bei dem folgenden Beschlage durch Freilegung der Zehe diese vom Druck verschont bleiben.

67. Federrupfen beim Papagei. Diese Unart ist schwer heilbar; sie entspringt entweder aus Langeweile oder auch aus dem Bedürfnis nach irgendeiner andern als der ihm bisher gebotenen Nahrung. Man suche sich möglichst viel mit dem Tier zu beschäftigen, biete ihm auch weiches Holz zum Nagen und passende Abwechselung in der Nahrung, aber keine Leckerbissen. Als äußerstes Mittel hat sich mitunter auch eine Hungerkur bewährt, die nahezu bis zur vollständigen Erschöpfung auszudehnen ist und mehrere Male wiederholt werden kann, falls das Tier sonst wohlgenährt ist.

68. Katzenräude. Die Behandlung der Katzen ist sehr schwierig, weil sie alle Mittel fortlecken und sich dadurch vergiften und doch eingehen. Ansteckung von Personen ist nicht ausgeschlossen.

69. Ohrenleiden bei Angorakatzen. Wenn das Leiden im Ohr sitzt, dann koche man einen Tee von Kamille, Salbei und Zinnkraut, setze ihm 10 % Spiritus zu und reinige mit Pinzette und Watte hiermit das Ohr täglich ein- bis zweimal und träufele nachdem einige Tröpfchen hinein. Ist das Leiden am äußeren Ohr, dann würde sich eine mikroskopische Untersuchung empfehlen. Das Aufschreien des Tieres im Schlaf kann auf Würmer zurückzuführen sein. Man beobachte also daraufhin den Stuhl und gebe dem Tiere eventuell etwas Rainfarntee in die Milch, halb und halb, und die Würmer werden sich zeigen und auch fortgehen.

70. Das Eisen bei der Ernährung der Tiere. Wir wissen, daß das Eisen in der Ernährung der Menschen und Tiere eine große Rolle spielt und daß das Blut von Menschen und Tieren Eisen enthält. Nach Bischoffs Bestimmung enthält unser Körper 7,1—7,7 v. H. seines Gewichtes Blut, und das Blut nach Schmitt 0,049—0,51 v. H. Eisen. Daraus berechnet sich die Menge des Eisens im Blute eines 70 Kilo wiegenden Menschen auf 2,4—2,7 g Eisen, anscheinend herzlich wenig und doch so bedeutungsvoll.

Dieses Eisen ist hauptsächlich im Hämoglobin des Blutes, dem Hauptbestandteil der roten Blutkörperchen, enthalten. Es entsteht nun die wichtige Frage: Woraus bildet sich das Eisen im Hämoglobin? Die fleischfressenden Tiere holen sich das Eisen sowohl aus dem Fleisch als auch aus dem Blut anderer Tiere, aus dem letzteren in ganz besonderem Maße. Die Milch enthält sehr wenig Eisen und deshalb genügt sie auch nicht lange zur alleinigen Nahrung. Dagegen enthält der Muskel des neugeborenen Menschen oder Tieres bedeutend mehr Eisen als der des halbjährigen Menschen oder Tieres, woraus hervorgeht, daß dieses Eisen aus dem Organismus dem Blute zugeführt wird. Sobald diese Geschöpfe angemessene Nahrung aufnehmen, steigt dann der Blutgehalt im Muskel wieder, woraus die Wichtigkeit, zur richtigen Zeit mit der eisenbildenden Nahrung zu beginnen, hervorgeht. Wenn nun ein Geschöpf, Mensch oder Tier, zulange mit Milch, und zwar ausschließlich mit Milch ernährt wird, dann entsteht ein Zustand, den wir mit Anämie, mit Blutarmut bezeichnen. In Wirklichkeit ist aber der Körper nicht arm an Blut, sondern das Blut nur arm an Eisen und Salzen. Bei den Tieren zeigt sich der Mangel an Eisen und Salzen im Blute auch in ganz deutlicher Weise. So werden z. B. viele Hunde durchaus falsch ernährt, wenn sie nur Reis, Milch und Weißbrot erhalten, was ja viel in der verkehrten Annahme geschieht, Hunde brauchten oder dürfen weder Fleisch noch Blut bekommen, eine ganz irrige Ansicht! Der Hund ist ein Fleischfresser und muß Fleisch, Knochen, Knorpel usw. und Blut erhalten, wenn er nicht falsch ernährt werden, und was die Hauptsache ist, das Fehlende nicht in allem möglichen Unrat suchen soll, wodurch dann wiederum Magen- und Darmkrankheiten entstehen. Knochenweiche, Leckſucht, Panaritium, allerlei Hautkrankheiten, Tuberkulose usw. stellen sich ein, wenn das Eisen und die Nährsalze im Futter und im Blute fehlen. Die Tiere werden aber auch faul, unbeholfen, frühzeitig taub und blind. Die furchtbare Raubluſt der Raubtiere — man denke nur daran, daß ein Marder in einer Nacht einen ganzen Taubenschlag abwürgt, ist nur auf die Sucht nach dem Eisen im Blut und den Blutsalzen zurückzuführen. Es erscheint uns hiernach auch gar nicht mehr sonderbar, daß der Marder leicht mit getrockneten Pflaumen zu fangen ist, denn sie enthalten sehr viel Eisen. Selbstverständlich tritt die Sucht nach Eisen auch bei den Tieren auf, die Vegetabilien- und Allesfresser sind. Diesem Umstande ist es zuzuschreiben, daß man neuerdings der Blutfütterung bei diesen Tieren eine größere Bedeutung beimißt, weil man eben im Blut diese Stoffe in edelster Form gibt. In der Tat ist es auch ein Jammer, wenn man sieht, wie z. B. in den großen Schlachthäusern so ungeheuere Mengen dieses überaus wertvollen Stoffes für die Viehernährung verloren gehen. Um dieser Verschwendung ein Ziel zu setzen, verarbeitet man das Blut jetzt auch weit mehr zu Viehfutter als früher, u. a. auch auf dem Berliner Schlachthofe. Die Vegetabilienfresser müssen sich ihren Eisenbestand natürlich aus den Vegetabilien holen, obgleich sie Blutpräparate sehr gern fressen. Ziegen lieben bekanntlich ein nährsalzreiches Futter und lassen für dieses Präparat alles stehen. Der Landwirt und Tierbesitzer soll daher darauf, seinen Tieren das genügende Eisen zuzuführen, hohen Wert legen. Wenn sie aber den ganzen Tag an die Krippe gebunden sind, dann finden sie das eben nicht, sondern —

erkranken, und daraus erhellt wieder, wie wichtig es ist, die Tiere täglich hinauszulassen. Den höchsten Eisengehalt hat wohl der Spinat, nämlich 33—39 Milligramm auf 100 g Trockensubstanz, dann enthält der Löwenzahn viel Eisen, nämlich 14,3 Milligramm. Die äußeren dunklen Kohlblätter enthalten 17—38 Milligramm Eisen, Möhren 8,6 Milligramm, Bohnen 8,3 Milligramm usw. Hohen Eisen- und Salzgehalt haben die sogenannten Unkräuter, die sehr viel als Heilkräuter empfohlen werden, weil sie sich ihre Nahrung vielfach aus den Urstoffen, sogar aus den Steinen, herausholen. Gras, das auf Bergen gewachsen ist, enthält mehr Eisen und Nährsalze als Niederungsgras. Saure Gräser sind in dieser Beziehung ziemlich wertlos. Einen großen Vorzug haben die Tiere uns gegenüber noch darin, daß sie von unseren Körnerfrüchten anscheinend das Wertloseste, nämlich die Kleie erhalten. Aber man irrt, wenn man glaubt, die Kleie sei wertloser als das Mehl, denn sie enthält sehr wertvolle Stoffe, so z. B. Weizenkleie 8,8 Milligramm Eisen und feines Weizenmehl nur — 1,6 Milligramm.

71. Hartleibiger Papagei. Man gebe dem Vogel vor allen Dingen Obst und Grünes, sprossende Knospen von Sträuchern, auch Kresse und Salat. Man versuche auch, ob der Vogel Leinsamen nimmt, sonst gebe man ihm eine Abkochung von Leinsamen, Faulbaum und Tausendgüldenkraut zu trinken.

72. Alexanderpapageien zu zähmen. Alexanderpapageien zähmt man wie alle Papageien, ja die meisten Tiere überhaupt, dadurch, daß man sich möglich viel mit ihnen beschäftigt und sie liebevoll behandelt, namentlich ihnen nicht wehe tut oder sie erschreckt, so daß sie sich von den wohlwollenden Absichten ihres Pflegers überzeugen. Trotzdem hält es meist sehr schwer, ihr Zutrauen zu gewinnen, wenn die Vögel durch frühere schlechte Behandlung einmal verdorben sind.

73. Fütterung der Papageien. Bei der Fütterung der Papageien handelt es sich darum, ob ein eingewöhnter Vogel in Frage kommt oder ein jung eingefangener. Die eingewöhnten Vögel erhalten meistens: Hanf, Sonnenblumenkerne, Zirbelnüsse, Glanzsamen, Erdnüsse, gebrochenen Mais, Hafer, ungeschälten Reis, dazu Obst, in Kaffee oder Tee eingeweichte alte Semmeln. Einige Vögel nehmen auch sehr gern ein Stück Speck und einen Knochen zum Abknabbern. Bei frisch importierten Vögeln muß man vor allen Dingen das Futter geben, das die Vögel gewöhnt sind.

74. Federrupfen des Papagei. Es empfiehlt sich, die von den Federn entblößten und wundgerissenen Stellen mit einer Lösung von Perubalsam in Weingeist einzureiben. Die Hauptsache ist und bleibt aber, dem Vogel das ganze Jahr hindurch eine sorgfältige Gefiederpflege zuteil werden zu lassen. Häufig haben diese Tiere sich aus Langeweile das Rupfen angewöhnt. Dann müssen sie ein rundliches weiches Knabberholz als Zerstreuungsmittel bekommen.

75. Tiere bei Feuer aus dem Stall zu bringen. Um ein Verbrennen des Viehes zu verhüten, müssen den Tieren die Augen so schnell als möglich bedeckt oder verbunden werden. Sie lassen sich dann williger fortführen.

76. Zuneigung der Tiere. Um Liebe bei den Tieren zu erwecken, muß man ihnen mit Liebe entgegenkommen. Ihre Intelligenz kann nur der studieren und wahrnehmen, der sie intelligent behandelt. Roheit macht die Tiere wild und führt nie zum Zweck. Jedes Tier hat Güte, jedes besitzt eine Ergebenheit, aber all dies wird der nur erfahren, der ihnen freundlich entgegenkommt. Es gibt Leute, die den Tierfreund, der von den Tieren Gutes, lobende Eigenschaften vorzubringen weiß, der Parteilichkeit zeihen, weil sie selbst den Tieren gegenüber nicht unparteiisch sein können. Ein Tier verstehen kann man nur, wenn man es lieb hat. Und nur Liebe kann Gegenliebe finden.

77. Knochenerweichung der Ferkel. Die Knochenweiche ist bei jungen Schweinen im Mangel an Kalk in der Nahrung, in der übermäßigen Kartoffelfütterung, zu frühen Mästung, ferner im Mangel an Bewegung in frischer Luft zu suchen. Die Ferkel werden steif, sie liegen sehr viel und gehen nur recht ungern, da ihnen jede Bewegung Unbehagen verursacht. An den Gelenken stellen sich Knochenauftreibungen ein; die Knochen verbiegen sich und es entstehen verkrümmte Beine. Auch der Rücken kann sich seitlich verbiegen oder nach unten senken. Bei längerer Dauer der Krankheit verschwindet der Appetit, die Tiere magern ab, die Haut färbt sich grau und erscheint stets schmutzig. Nicht selten stellen sich im weiteren Verlauf Durchfälle ein, die Ferkel gehen endlich an Abzehrung zugrunde. Bei der Behandlung des Übels beobachte man folgende Maßnahmen: Man gebe den Tieren Gerstenschrot, Haberschrot, und zwar entweder in gekochtem oder gedämpftem Zustande, ferner Magermilch usw. Haben die Patienten viel Kartoffel erhalten, dann kürzt man die Kartoffelrationen und gibt dafür Fleischfuttermehl 2 Eßlöffel voll pro Kopf und Tag mit dem übrigen Futter, sowie einen halben Eßlöffel voll präpariertes Knochenmehl oder 1 Teelöffel voll phosphorsauren Kalk. Außerdem ist es rätlich, den Tieren stark verdünntes Kalkwasser zu geben und sie viel ins Freie zu bringen. Hat die Krankheit größere Ausdehnung angenommen, dann ist meist jede weitere Behandlung ohne jedes Resultat. Sind die Tiere einmal verkrüppelt, so werden sie das gereichte Futter immer schlecht verwerten.

78. Die Intelligenz der Schweine wird unter anderem durch die Möglichkeit seiner Abrichtung zum Trüffelfinder bewiesen. Auch zu Jagdhunddiensten wurden Schweine mit gutem Erfolge dressiert. Und daß sie allerlei Kunststücke ausführen lernen, das bewies gelegentlich ein Dresseur mit seinen Schweinen in einem Berliner Zirkus. Im 15. Jahrhundert kam ein Mann auf die originelle Idee, Ferkel nach Dudelsackmelodien tanzen zu lehren, wobei er sie wie Affen kleidete. Sie führten Tänze und Sprünge sehr geschickt aus und machten am Ende der Vorstellung ihr Kompliment. Ihrem Herrn folgten sie überall hin wie Hunde und umschmeichelten ihn; das Grunzen zu unterlassen, konnte er ihnen jedoch nicht angewöhnen.

79. Eierlegen beim Papagei. Es kommt durchaus nicht selten vor, daß Papageien in der Gefangenschaft Eier legen, selbst bei älteren Tieren. Daß der Vogel hierbei besondere Schmerzen haben soll, ist nicht glaublich. Der Papagei benimmt sich in seinem Liebesleben immer etwas eigentümlich. Sollte aber wirklich Legenot vorliegen, dann würde sie durch ein heißes Bad

— 28° R — mit nachfolgendem Einpacken in Wolldecken, vorausgesetzt natürlich, daß der Vogel sich das gefallen läßt, oder durch ein Dampfbad, indem man den Vogel in einen geschlossenen Korb über einen Topf kochendes Wasser setzt, oder in dem man Dampf in das zugedeckte Bauer leitet, behoben werden können. Alles das muß natürlich mit Vorsicht geschehen, so daß die Anwendung abgebrochen wird, sobald das Tier unruhig wird, auch darf der Dampf den Vogel nicht direkt treffen. Nach dem Baden warm halten. Auch ein kleines Olklistier in den Legedarm, wenn es zu geben ist, würde gute Dienste tun. Ein Mittel, um das Eierlegen zu verhüten, gibt es nicht.

80. Kropf beim Kakadu. Bei Kropf hat sich die Einspritzung von Wasserstoff-Superoxyd bewährt, sie muß aber von einem Tierarzt gemacht werden.

81. Dunstschlote in Großviehställen. Licht und Luft sind bekanntlich die Lebensbedingungen für alle Geschöpfe. Ohne diese Elemente kann kein lebendes Wesen gedeihen und auf die Dauer gesund bleiben. Aus diesem Grunde muß auch im Viehstalle stets für genügenden Zuzug frischer Luft gesorgt werden, und es ist besser, wenn die Tiere in etwas niedrigerer Temperatur gehalten werden, als daß sie ständig stickige und dunstige Luft einatmen müssen. Im Sommer ist wohl für genügende Luftzirkulation gesorgt, weil dann Türen und Fenster während des ganzen Tages offen stehen und selbst besondere Luftlöcher direkt unter der Stalldecke angebracht sind. Im Winter aber wird infolge übertriebener Ängstlichkeit fast jede Luke geschlossen und beim Betreten der Stallungen schlägt uns ein unangenehmer Geruch entgegen. In neuerer Zeit bringt man in den Stallgebäuden sogenannte Dunstschlote an, die in der Regel mitten in der Stalldecke des ganzen Raumes beginnen und senkrecht bis über das Dach hinaufführen. Die warmen Ausdünstungen der Tiere steigen nach oben und auch die frische Luft hat ungehinderten Zutritt, ohne aber zugig zu wirken. An außergewöhnlich kalten Tagen kann vielleicht eine übermäßige Abkühlung der Stalluft eintreten. Durch verstellbare Klappen läßt sich aber ein ganzer oder ein teilweiser Verschluß herbeiführen, so daß eine zu starke Wirkung der Schlote verhütet wird. In einem vollbesetzten Stall wird ohnehin der Fall sehr selten eintreten, daß die Klappen zur Abwehr der Kälte in Anwendung gebracht werden. Bei andauernd kaltem Wetter versagen aber die angelegten Dunstschlote mitunter, indem sie die Luftzirkulation vollständig aufheben. Man bemerkt die mangelhafte Lufterneuerung bald an der schlechten Beschaffenheit der Stalluft. Diese sonderbare Erscheinung tritt nur ein, wenn der Dunstschlot durch einen kalten Raum führt, wenn also zwischen Stalldecke und Dach keine Futtervorräte lagern. Die Wandungen der Schlote sind ja in der Regel dünn, und darum wird die in den Schloten aufsteigende Luft derart abgekühlt, daß sie sich in der Leitung festsetzt oder bei sehr starkem Sinken der Temperatur sogar abwärts sinkt, und dann den inneren Raum des Schlotes abschließt. Bei Schloten, welche durch gefüllte Räume führen, hat man eine derartige Unterbrechung der Zirkulation nie beobachtet. Kann der Raum um den Dunstschlot herum nicht mit Stroh oder Heu gefüllt werden, so muß man die Schlote vollständig mit Strohseilen einhüllen, damit die Kälte nicht so stark auf die Innenluft einwirken kann. Die Dunstschlote haben auch

noch einen anderen Vorteil. Erfahrungsgemäß leidet die über dem Viehstall befindliche Decke sehr stark unter den aufsteigenden Dünsten, und man wundert sich öfter darüber, daß in sonst noch ganz gut erhaltenen Stallgebäuden eine total verbrauchte Deckenlage zu finden ist. Selbst das Holzwerk des Daches wird über solcher wurmstichigen und morschen Stalldecke stark in Mitleidenschaft gezogen werden. Wo jedoch von vornherein Dunstschlote angebracht werden, bleibt die Holzdecke über dem Viehstall bedeutend länger erhalten, und man kann über solchen Räumen sogar Speicheranlagen machen, ohne daß die Decke gewölbt wird.

82. Federnrupfen bei Stubenvögeln. Die Ursachen des Federnrupfens beruhen entweder auf einem Mangel im Futter oder auf einer schlechten Angewohnheit und Langeweile. Bei exotischen Tieren handelt es sich um eine Ausartung der bekannten Vorliebe, sich gegenseitig zu kraueln und zu liebkosen. Es ist am besten, man trennt die Vögel von einander, läßt sie aber doch dicht beieinander stehen, da sonst das eine oder andere eingehen könnte. Sind die Federn dann wieder gewachsen, dann ist ein Versuch zu machen, ob sie wieder zusammen gelassen werden dürfen. Durch Einstecken von Reisig und Grünfutter und in größerem Bauer sucht man den Tierchen Beschäftigung zu geben.

83. Würmer bei Katzen. Als Futter gebe man Bückling oder Hering, die den Wurm krank machen. Rohes Fleisch kann einer Katze niemals schaden, denn sie ist ja ein Fleischfresser. Man kann auch in die Milch stets etwas Wermut- und Pfefferminztee geben, wodurch die Verdauung und der Ernährungszustand gehoben wird.

84. Nichtsingender Kanarienvogel. Wenn der Kanarienvogel nicht singt, aber sonst keine krankhaften Erscheinungen zeigt, dann wird wahrscheinlich das Bauer voll Ungeziefer sitzen oder das Vögelchen ist in der Mauser. Im ersteren Falle müßte das Bauer gründlich gereinigt, am besten in kochendes Wasser getaucht und dem Vögelchen etwas Insektenpulver unter die Flügel geblasen werden. Wenn der Vogel mausert, was man daran erkennt, daß er Federn verliert, dann muß er vor Zug geschützt werden, ein warmes Plätzchen erhalten, und gut gefüttert werden. Am besten gibt man eine Messerspitze voll geriebenes Ei, 5 Hanfkörner, etwas Spitzsamen und guten Sommersamen, hierneben aber ständig etwas Obst und Grünes. Um sich zu überzeugen, ob das Vögelchen Ungeziefer hat, deckt man des Nachts ein weißes Tuch über das Bauer, an dem sich dann am anderen Morgen kleine, rote Pünktchen — die Vogelläuse — die natürlich wie oben bekämpft werden müssen, befinden.

85. Augenleiden des Kanarienvogels. Wenn der Kanarienvogel bei seinem Augenleiden immer noch fröhlich herumhüpft und lustig singt, dann dürfte es sich wohl kaum um ein besonders schweres Leiden handeln, der Vogel hat sich vielleicht, durch irgend etwas erschreckt, an das Auge gestoßen, so daß sich die Sache dann von selbst geben wird. Man wasche das Auge mit Kamillentee aus oder streiche es mit Lanolin ein. Für den Fall aber, daß eine Erkältung vorläge, wäre es zu empfehlen, das Tierchen die Woche einige Male 28grädig zu baden, wozu man auch Kamillentee verwenden kann, und es dann recht sorgsam in ein wollenes Tüchelchen einzupacken, wobei der Kopf frei bleiben müßte.

86. Aufrichten gestürzter Pferde. Sobald das eine Pferd gestürzt ist, wird das andere sofort ausgespannt und versucht, das gestürzte abzusträngen. Dann werden die Vorderschenkel in eine nach vorn gestreckte Lage gebracht und das Pferd durch Hilfe von 2—3 Mann, die an einer Seite an Kopf, Hals und Schultern schieben, so aufgerichtet, daß es auf der Unterbrust ruht. In dieser Lage wird es durch seitliches Stützen (am Hals) von 1—2 Mann gehalten. Wo die Vorderhufe den Erdboden berühren, ist in reichlicher Ausdehnung entweder Sand zu streuen oder eine Decke auszubreiten. Dasselbe hat in der Umgebung der Hinterfüße zu geschehen, falls der Erdboden glatt oder beregneter Asphalt, glattes Steinpflaster, Eis, gefrorener Schnee ist. Zwei zusammengeschnallte Deckengurte werden so unter die Vorderschenkel geschoben, daß sie seitlich je gleichweit hervorragen. Die Gurte werden unter solchen Umständen durch ziehende und sägende Bewegungen so weit nach hinten gebracht, daß sie hinter der Anheftungsstelle der Vorderschenkel am Rumpfe liegen. Unmittelbar dort, wo der Gurt unter dem Pferdeleib hervorkommt (also dicht am Pferdekörper) fassen an jeder Seite 1 bis 2 Mann den Gurt. Nach diesen Vorbereitungen wird das am langen Trensenzügel gehaltene Pferd durch Zurufe und unter Umständen durch Drohungen mit der Peitsche zur Anspannung seiner Kräfte angeregt. Gleichzeitig ziehen die am Gurt aufgestellten Leute kräftig nach oben hebend. Stehen genügend Hilfskräfte zur Verfügung, so können 1 bis 2 Mann durch Heben am Schweif das Erheben der Hinterhand unterstützen. Die Hauptsache bleibt das Unterstützen und Heben der Vorhand, da erst, nachdem dies erfolgt ist, die Hinterhand stützend eingreift. Es ist Vorsicht für die um das Pferd Beschäftigten geboten, damit das sich erhebende Pferd niemand mit den Hufen verletzt.

87. Salz in der Pferdekrippe. Eine kleine Beigabe von Kochsalz zum Futter unserer Haustiere ist von überraschendem Erfolge. Freies Aufhängen von Lecksteinen ist nicht unbedenklich, weil dann Salz im Übermaß genommen werden kann. Ein mäßiger Salzgenuß stärkt die Lebenstätigkeit des Pferdes. Wir Menschen wissen ja von uns, daß eine Prise Salz, nach einem schwer verdaulichen Gericht genossen, die Verdauung wunderbar erleichtert. So geht es auch dem Pferd; nur hat es ein viel geringeres Salzbedürfnis, als Schaf, Ziege, Schwein, Rind. Auch darf man ihm Salz nicht alltäglich geben und lediglich in kleinsten Mengen als Würze.

88. Staupe beim Hunde. Der staupekranke Hund ist vor allen Dingen gut zu ernähren. Zu empfehlen ist auch, den Hund täglich warm zu baden. Gegen die Lähmungen kann man subkutane Einspritzungen von Eserin-Pilocarpin machen, die aber nur durch einen Tierarzt vorgenommen werden können.

89. Kolik bei Pferden. Sehr häufig passiert es, daß an Feiertagen und sonstigen außergewöhnlichen Ruhepausen die Pferde leicht von Kolik, Darmverschlingungen und ähnlichen Krankheiten befallen werden. Das hat seinen Grund darin, daß die Pferde, welchen an solchen Tagen die gewohnte Bewegung fehlt, die üblichen Mengen Hafer und Heu vorgesetzt bekommen, wie an Arbeitstagen. Eine mehr oder weniger große Störung des Magens und der Därme wird dadurch verursacht, und Kolikerkrankungen treten zutage. Diesem Übelstand kann man in leichter Weise vorbeugen. An solchen Tagen

ist den Pferden regelmäßig eine lauwarme Tränke von guter Weizenkleie zu verabreichen, der etwas Glaubersalz beigefügt wurde. Das Rauhfutter gibt man in üblicher Weise ohne Hafer. Dieses leichte Futter wird vorzüglich verdaut, während das gewohnte Körnerfutter den Magen belästigt, nicht verarbeitet wird und zu Krankheitserscheinungen führt.

90. Tragende Stuten. Tragende Stuten müssen immer mit besonderer Sorgfalt behandelt werden, da im anderen Falle Verwerfen, Mißgeburten oder schwache Füllen die unausbleibliche Folge sind. Bei jedem trächtigen Tier ist die Empfindlichkeit und Erregbarkeit gesteigert, weshalb alle äußeren Einflüsse, wie auch die Nahrung viel lebhafter einwirken, als es in nicht tragendem Zustande der Fall ist. Die tragende Stute kann ganz gut noch einen Monat vor dem Abfohlen zur Arbeit verwendet werden, nur darf dabei keine Überanstrengung vorkommen. Die Nahrung muß jedenfalls eine gesunde und reichliche sein; jedoch sind aber alle Nährmittel zu meiden, welche Koliken oder Verstopfungen hervorrufen können. Gegen Ende der Tragzeit muß umfangreiches Futter vermieden werden, da es den Raum für die Entwicklung des Füllens im Mutterleibe beengen würde. Übermäßiges Futter erzeugt Fettansatz, wodurch das Abfohlen erschwert, und die Milch der Stute verringert wird. Für die tragende Stute sind vier Futterzeiten ersprießlich, da dann die Verdauung leichter vor sich geht. Jedenfalls hüte man sich davor, tragende Stuten im Stalle stehen zu lassen, da hierdurch der ganze Organismus der Stute erschlafft, die Ernährung der Frucht im Mutterleibe eine ungenügende wird und dann das Abfohlen auch auf Schwierigkeiten stößt. Wer der tragenden Stute nicht die nötige Sorgfalt und milde Behandlung gönnen will, der lasse das Züchten lieber sein, denn er wird einen günstigen Erfolg nie erzielen können.

91. Niesender Hund. Das Niesen wird durch Nervenreize und auch durch aus den Lungen aufsteigende Kohlengase verursacht. Da Hunde durch Würmer Nasenjucken bekommen, könnten sie bei einem Hunde auch wohl die Ursache des Niesens sein. In diesem Falle wäre eine Wurmkur angezeigt. Da auch Erkältung die Ursache sein kann, könnten nächtlich gut ausgeführte Bauch- und Halspackungen Linderung schaffen. Der Hund muß dann aber im warmen Zimmer schlafen und darf nach Abnahme der Packung nicht gleich heraus, da er sich sonst leicht erkältet.

92. Das Reißen am Zügel. Das Reißen an den Zügeln ist bei vielen Fuhrleuten schon zur Gewohnheit geworden. Es sieht harmloser aus, als das sonst beliebte Prügeln, aber für die Pferde bedeutet das Zügelreißen eine noch ungleich größere Quälerei. Man soll nur darauf achten, wie oft nach solcher gewaltsamen und plötzlichen Zerrung des Pferdemaules blutige Spuren an den Lippenwinkeln zu sehen sind. Man denke sich die Empfindung, die uns Menschen selber bereitet sein würde, wenn wir eine eiserne Gebißstange im Munde hätten, und mittels dieser ruckweise die Lippen nach hinten zu gedehnt und gequetscht oder gar seitwärts hin und her gesägt würden, und dies nicht vorübergehend einmal, sondern tagtäglich hundertmal und jeden neuen Tag immer wieder.

93. Stickstoff im Stalldünger. Die Erhaltung des Stickstoffs im Stallmist ist eine der wichtigsten Aufgaben des Landwirts. Bei nachlässiger Behand-

lung geht erwiesenermaßen der Stickstoff des Stallmistes bis zur Hälfte verloren; er verflüchtigt sich in gasförmigen Zustand. Um den Stickstoff zu binden, ist es notwendig, den Mist mit geeigneten Mitteln zu behandeln. Bekannt ist die Anwendung von Superphosphat, Gips, Schwefelsäure usw., weniger bekannt ist die Verwendung von Torf, Torf- oder Moorerde. Landwirte, die Torfstreu und Moorerde anwenden können, sollten die Eigenart dieser Streumittel ausnutzen und die Strohstreu einschränken. Kalkarmer Boden muß allerdings bei Verwendung derartigen Düngers auch gekalkt werden.

94. Das Tränken des Rindviehs. Das natürliche und beste Getränk für das Vieh ist und bleibt reines, nicht zu hartes Quell- oder Bachwasser. Zwar nehmen die Tiere bereits viel Wasser innerhalb der Nahrung zu sich, z. B. Grünfütterung, Schlempe, Treber- und Rübenfütterung, trotzdem können sie frisches Wasser nicht völlig entbehren, wenn auch das Bedürfnis der Wasseraufnahme ein weit geringeres ist. Dem weichen Wasser geben die Tiere unbedingt den Vorzug. Dahingegen wird stark kalkhaltiges Wasser nur sehr ungern aufgenommen; es hat aber auch nachteilige Wirkungen, da es bei den männlichen Tieren häufig Steinleiden veranlaßt. Im allgemeinen soll man die Tiere, sofern sie nicht gerade übermäßig durstig sind, soviel Wasser saufen lassen, als sie nur aufnehmen wollen, doch sagt den Tieren die wiederholte Aufnahme kleinerer Wassermengen am meisten zu. Werden die Rinder zu selten getränkt, sind sie zu durstig geworden, dann nehmen sie zuviel Wasser auf einmal auf, saufen zu gierig, was ihnen sehr schaden kann. Das Wasser soll unter keinen Umständen zu kalt sein, eine Temperatur unter 9 ° C ist als zu niedrig anzunehmen und schadet der Gesundheit ebenfalls. Es kann Magenkatarrhe, Durchfälle und andere Erkrankungen veranlassen, wenn es in großen Mengen aufgenommen wird. Zu kaltes Wasser kann auch Verwerfen veranlassen, es setzt ferner den Milchertrag erheblich herunter, während das warme Getränk die Milchbildung günstig beeinflußt. Dennoch ist es nicht zweckmäßig, den Tieren längere Zeit hindurch warmes Getränk zu geben, da leicht eine Erschlaffung der Baucheingeweide erfolgt und die Widerstandskraft der Tiere geschwächt wird. Aus diesem Grunde ist es auch nicht empfehlenswert, alle Flüssigkeit, die das Tier notwendig hat, durch warme Tränke, Schlempe usw. zu ersetzen. Es ist aber zweckmäßig, wenn das Jungvieh im Freien getränkt werden kann. Die Tiere können sich dabei etwas Bewegung machen, die sie z. B. bei dauernder Stallhaltung notwendig gebrauchen, es ist aber dabei Vorsicht wegen Beschädigungen am Platze. Für das Milchvieh eignen sich besonders die sogen. Selbsttränker. Im allgemeinen sind die Vorteile folgende: Bei der Einwirkung ist das Wasser nicht zu kalt, da es nahezu die Stalltemperatur besitzt, die Krippen sind immer trocken und lassen sich daher besser sauber halten, die Tiere saufen nicht zu viel auf einmal, können aber zu jeder Zeit die beliebige Wassermenge aufnehmen, ein Umstand, der ganz erheblich zur gehörigen Verdauung und Ausnützung des aufgenommenen Futters beiträgt und eine Förderung der Milchabsonderung zur Folge hat.

95. Würmer bei Pferden. Wir wundern uns manchmal, daß einige Pferde trotz bester Fütterung und auch in arbeitsruhigen Zeiten körperlich

zurückgehen, während die anderen Stallgenossen schön rund und voll sind. Dazu zeigen diese scheinbar mit „Reifen" gefütterten Gäule ganz regen Appetit. Bei solchen Pferden dürfen wir in den meisten Fällen das Vorhandensein von Würmern vermuten. Solche kommen nämlich ziemlich häufig vor; man beobachtet den Spulwurm, sogar der Bandwurm kann als Parasit des Pferdemagens in Frage kommen. Es gibt nun zum Zwecke des Abtreibens solcher Würmer eine ganze Anzahl Mittel, man kann ja alle bitteren und widrig gewürzten Pflanzenstoffe dazu rechnen (Rainfarren, Wermut, Baldrian, Farrenkrautwurzel, Ofenruß). Als das beste zum Abtreiben bzw. Töten der Spulwürmer und sogar des Bandwurms ist der Brechweinstein zu nehmen (etwa 8 g Brechweinstein mit Wasser, hierauf nach kurzer Zeit etwas Aloe). Dieses Mittel kann auch einfach zu etwa 10—20 g, je nach der Stärke des Pferdes, in 1 l Wasser aufgelöst, dem Trinkwasser beigemischt werden; in diesem Falle lasse man das Tier vorher etwas dursten, da es dann das Mittel williger nehmen wird. Die Wirkung wird in 24 Stunden sicher erfolgen; gehen die Würmer innerhalb dieser Zeit nicht ab, so werden sie im Magen selbst verdaut. Ev. gibt man nach einigen Tagen eine zweite Dosis. Gegen sog. Pfriemenschwänze, welche sich durch Jucken im After kennzeichnen, gibt man auch neben Eingabe eines Abführmittels Klistiere von Knoblauchabkochungen und wäscht den After mit Karbolwasser ab. Nach dieser Kur ist noch eine Nachkur notwendig, um etwaige Verdauungsschwäche, Darmkatarrh usw. zu beseitigen. Als Nachkur verabreicht man neben kräftiger Nahrung gewürzreiche oder bittere Mittel, so etwa während 3—4 Wochen täglich 2—3 Eßlöffel voll künstliches Karlsbader Salz. Vorteilhaft ist auch die Darreichung von geröstetem Hafer, rotem oder auch Steinklee, Rüben, Wickenheu usw., ferner Rettigkraut, Wachholderzweige, Eichensprossen, Disteln, Ackersenf.

96. Rasches Schlachten ohne Qual. Die Werkzeuge zum Schlachten (Messer, Hackemesser, Beil) dürfen nicht stumpf oder schartig, sondern müssen scharf sein. Verschaffe jedem Schlachttiere einen leichten Tod. Betäube es vor dem Schlachten durch kräftige Schläge auf den Kopf, damit es in Bewußtlosigkeit stirbt. Sorge auch stets dafür, daß der Kopf nach dem Schnitt oder Stich nicht herunterhängt, damit das Tier, falls die Betäubung etwa wegen zu schwacher Schläge nicht ganz nachhaltig wirkte, keine Schmerzen verspürt. Bei aufgerichtetem Kopfe, mit der Schnittfläche nach unten, stirbt das Tier schneller. Merke dir, daß der Genickstich grausam ist, da er das Tier nur regungslos macht, während die Empfindung fortbestehet. — Geflügel. Wenn es der Kopfbau zuläßt, betäubt man das Tier durch wuchtigen Schlag auf den Hinterkopf; dann erst durchschneidet man den Hals oder durchsticht den obersten Halswirbel hinter dem Kopfe. Unbetäubtem Geflügel schlägt man mit scharfem Hackmesser oder Beil den Kopf vom Rumpfe. Am abgeschlagenen Kopfe sieht man die Augen schneller starr werden, wenn man den Kopf hochhält; das Bewußtsein erlischt also dann früher. Bloßes Hineinstechen in den Schnabel verursacht lange Todesqual. Ebenso grausam ist der bloße Genickstich ohne vorherige Betäubung. — Fische. Man betäubt sie durch starke Schläge auf den Kopf und schneidet dann mit kräftigem Schnitt den Kopf ganz ab. Wenn der Fisch mit dem Kopf auf die Tafel soll, so durch-

schneidet man nach der Betäubung die Wirbelsäule hinter dem Kopf. Dann erst schuppt man den Fisch ab, wobei man kochendes Wasser übergießt. — Aale greift man mit trockenem Tuche und schlägt mit dem Hammer stark auf ihren Kopf. Dann sofortiges Enthaupten. Lebende Aale in Salz oder Essig zu legen oder ihnen lebend die Haut abzuziehen, ist grauenhaft. — Krebse, Hummer und Krabben wirft man in siedendes Salzwasser und taucht sie darin dauernd unter, nimmt aber nicht zu viele auf einmal, da sich das Wasser sonst abkühlt, und die Tiere schwer sterben. Niemals darf man die Tiere in kaltem Wasser aufsetzen und sie langsam zu Tode kochen. Erst wenn sie tot sind, reiße man ihnen den Darm aus usw. — Kaninchen richtet man mit dem Kopfe nach rechts, faßt sie linker Hand ins Fell über den Vorderfüßen und gibt ihnen mit der rechten Hand mittels eines Holzstückes einen derben Schlag hinter die Ohren.

97. Feuchte Schafweiden. Nasse oder zu feuchte Weiden sind den Schafen stets nachteilig. Namentlich werden derartige Weiden den Lämmern gefährlich. Bei andauernder Trockenheit können zwar solche Weiden, die sonst feucht waren, eine willkommene Aushilfe bieten. Wenn aber in regenreicher Zeit keine hochgelegenen, gegen stauende Nässe geschützten Weiden vorhanden sind, dann ist es mit dem Austrieb der Schafe übel bestellt. Auch bei normalen Witterungsverhältnissen sollte doch stets darauf geachtet werden, daß die Schafe nicht auf stark betaute Wiesen getrieben werden. Zur Sicherung eines guten Gesundheitsstandes der Schafe ist es sehr empfehlenswert, jeweils vor dem Austrieb, auch wenn sonst die ganze Ernährung auf die Futteraufnahme auf der Weide gegründet sein sollte, den Schafen Gelegenheit zur Aufnahme von gutem Stroh oder Heu zu geben.

98. Weiße Hunde zu reinigen. (Siehe auch unter Nr. 45.) Die Sauberhaltung eines weißen Hundes macht besondere Schwierigkeiten, weil das Baden eines solchen Tieres mit Gefahren verbunden ist. Daß die Hunde durch das Baden die Staupe bekämen, ist eine irrige Annahme. Wohl aber können sie sich erkälten und infolgedessen die Staupe bekommen. Empfehlenswert ist ein Brei aus Magnesia und Spiritus, dünnflüssig, den Hund damit abreiben und die Magnesia nachher herauskämmen und das Fell bürsten; der Hund wird dann sauber sein.

99. Gegen Sarkoptesräude. Man bade den Hund in Creolinlösung. Zur Herstellung dieses Bades nehme man eine Lösung von ½ l Creolin auf 25 l Wasser. Die Augenränder behandle man mit Medol. Sollten sich Pusteln oder Borken zeigen, so behandle man diese mit einer 15prozentigen Creolinlösung und Medol.

100. Wollene Decken aufzulegen bei Tieren ist nur dann zu billigen, wenn die Tiere vorübergehend vor Erkältung geschützt werden sollen, z. B. bei ruhigem Stehen im Freien. Im Gespann gehenden Tieren wollene Decken aufzulegen, ist zu widerraten, weil die Tiere dadurch nur verweichlicht werden. Etwas anderes sind die leinenen Schutzdecken oder Netze, die die Tiere einerseits vor Regen, andererseits im Sommer vor Fliegen schützen sollen. Diese sind praktisch und vorteilhaft.

101. Behandlung der Kalbekühe. Die Entwicklung der Milchdrüsen beginnt bei den Kalbinnen bald nach dem stattgehabten Aufnehmen und

steigert sich fortwährend, bis etwa im letzten Drittel der Trächtigkeit das Euter bereits einen milchähnlichen Saft und endlich, meist einige Wochen vor der Geburt, die Colostrummilch enthält, in einigen Fällen aber schon bei noch nicht weit vorgeschrittener Trächtigkeit sogar die Absonderung von wirklicher Milch eintritt. Durch das Melken wird bekanntlich eine Reizung des Euters veranlaßt, hierdurch eine vermehrte Zufuhr von Blut herbeigeführt und die Milchabsonderung erhöht. Die Vornahme von Melkhantierungen bei trächtigen Kalbinnen hat nun, abgesehen davon, daß hierdurch eine vermehrte Milchdrüsenbildung stattfindet, noch den Vorteil, das erstgebärende Tier für das nachfolgende Sauggeschäft vorzubereiten und die Striche etwas abzuhärten. Das Saugen der Kälber bei Erstlings- und jungen Kühen und eine Verlängerung der Sauggzeit ist als sehr vorteilhaft anzuempfehlen, da hierdurch eine angemessene Reizung des Euters erfolgt, es sich vergrößert und sich die Striche viel besser und regelmäßiger entwickeln, als es durch das Melken allein geschehen würde, wobei noch gleichzeitig besonders die Ausbildung des Melkvermögens wesentlich gefördert wird. In der Praxis bewährt sich auch die längere Sauggzeit bei Erstlingskühen dadurch, daß infolge des sich steigernden täglichen Milchbedarfes des Kalbes während der späteren Wochen durch sein Saugen stets eine vollkommene Entleerung des Euters stattfindet, welche durch das Melken gerade bei jungen Kühen schwerer erreicht würde. Letzterer Umstand ist mit Rücksicht auf die große Wichtigkeit des reinen Ausmelkens für die spätere Milchergiebigkeit der Kuh gewiß sehr in Betracht zu ziehen.

102. Die Eulen. Unverstand und Aberglaube sind die beiden Faktoren, aus welchen die Verfolgung der Eulen entsteht. Sie ist die Katze unter den Vögeln, der passionierte Mäusejäger, wodurch sie sich schon als nützlicher Vogel legitimiert, ganz abgesehen von dem großen Nutzen, den sie in sogenannten Maikäferjahren durch massenhaftes Vertilgen der Maikäfer stiftet. Selbst der als ärgster Feind der Niederjagd verschriene Uhu verdient insofern mildere Beurteilung, wie er sie gewöhnlich erfährt, als auch er Feldmäuse in großer Zahl vertilgt. Dank den Bestrebungen der Tierschützer erfahren die Eulen neuzeitig mehr Schonung als früher. Doch was nützt dies, wenn daneben die Möglichkeit besteht, daß sie sich zu Hunderten in Habichtseisen fangen können, was doch mindestens ebenso nachteilig wirkt, wie das Fehlen hohler, sog. „Eulenbäume" zu Nistzwecken für sie. Zu dem den Eulen nachgesagten Vogelfange sind sie des langsamen Fluges wegen nicht befähigt, und auch die Sperlingseule, der reichliche Vertilgung von Spatzen nachgesagt wird, beschäftigt sich tatsächlich nur wenig mit Spatzenfangen, führt diesen Namen auch nicht nach dieser vermutlichen Tätigkeit, sondern nach ihrer Winzigkeit im Vergleich zu ihren Gattungsverwandten. Alles in allem genommen sind die Eulen in Feld und Wald überaus nützliche Tiere, die man nicht nur ernstlich schonen, sondern auch kräftig schützen sollte.

103. Eulenhaltung. Wenn Eulen jung aus dem Nest genommen und aufgezogen werden, werden sie sehr zutunlich und machen ungeheuer viel Vergnügen. Vermöge der kleinen Muskeln, die an den Federwurzeln vorhanden sind, können sie die drolligsten Gesichter schneiden, eine Mimik, die durch Verbeugungen und Drehungen des Körpers und Kopfes noch er-

höht wird. Wenn man die Vögel beim Futtern auf den Finger fliegen läßt, werden sie noch weit zahmer und können später mit ins Freie genommen werden. Die Fütterung mit rohem Rindfleisch ist zu einseitig, denn die Tiere müssen auch Blut und Knochen erhalten. Ihr Lieblingsfutter sind Mäuse, aber auch Kerbtiere, Mehlwürmer usw. werden gern von ihnen genommen. Füttert man rohes Fleisch, dann muß es in kleine Federn gewickelt werden, damit die Tiere Gewölle bilden können. Damit das Bauer nicht riecht, ist der Boden mit Torfmull zu bestreuen und vor allen Dingen sind Sitzstangen oder Baumzweige hineinzubringen und einen Nistkasten, der sehr gern von den Tieren namentlich am Tage zum Aufenthalt benutzt wird. Wenn man dem Tierchen seine Flugkraft erhalten will und die Verunreinigung des Zimmers nicht fürchtet, ist es natürlich notwendig, sie frei fliegen zu lassen.

104. Behandlung der Färsen nach dem Kalben. Für gewöhnlich ist eine besondere Behandlung der Kühe nicht nötig. Geht alles gut, so wird erfahrungsmäßig die Kuh getränkt, diät gehalten, damit sich kein Kalbefieber einstellt, und zur Vermeidung von Erkältungen wird ihr auch eine Decke aufgelegt. Bleibt z. B. eine Kuh nach dem Kalben liegen, so muß sie aufgetrieben werden, damit keine Tragsackvorfälle vorkommen. Steht indes die Kuh nicht auf, tritt Kalbefieber ein oder machen sich Ohnmachtsanfälle bemerkbar, so muß schleunigst der Tierarzt geholt werden. Kommt es bei einer Kuh nach dem Kalben zu Blutungen, so muß das Blut sorgfältig betrachtet werden. Hat es eine dunkle Farbe, entstammt es gewöhnlich den zerrissenen Eihäuten. In diesem Falle ist die Blutung ungefährlich. Dagegen deutet eine hellrote Farbe auf gefährliche Zerreißungen bei der Geburt, und es muß schnell eingegriffen werden. Bis der Tierarzt kommt, empfiehlt es sich, durch Einlassen von Eisstücken und Einführen von in Lappen gewickelten Eisstücken die Blutung zu stillen. Höchst bedenklich ist auch der Zustand der Kuh, wenn die Schleimhäute blaß werden. In all diesen Fällen ist die Notschlachtung geboten, falls nach Ansicht des Tierarztes Hilfe nicht sicher ist.

105. Herstellung von Bienenfutter. In einen eisernen Topf oder eine Pfanne gibt man 40 kg weißen Zucker, 3 l Wasser und 50 g Weinsäure. Die Mischung wird von unten erhitzt, eine halbe Stunde im vollen Kochen erhalten und dabei das verdampfte Wasser immer wieder ersetzt, so daß ein Braunwerden des Zuckers durch zu große Hitze vermieden wird. Nachdem so der Zucker umgewandelt, nimmt man das Gefäß vom Feuer, setzt noch etwas Wasser zu und rührt nun etwa 100 g Schlemmkreide, die mit Wasser sorgfältig verrührt sein muß, nach und nach in kleinen Teilen ein. Solange noch freie Säure in der Flüssigkeit enthalten ist, schäumt sie bei jedem Zusatz auf, und es muß Kreide zugesetzt werden, bis das Aufschäumen aufhört. Der säuerliche Geschmack ist nunmehr verschwunden. Man setzt die Flüssigkeit wieder aufs Feuer, bis alles Aufschäumen vorbei ist, dann läßt man sie zugedeckt über Nacht stehen und gießt das nun fertige, helle Bienenfutter von dem weißen Bodensatz so gut wie möglich ab. Das so erhaltene Futter ist hell weingelb, so dick wie frischer Honigneftar, sehr süß, wird von den Bienen gern genommen und hält sich lange Zeit, ohne zu kristallisieren.

106. Verhinderung des Schwärmens der Bienen. Das einzige ganz sichere Mittel zum Verhindern des Schwärmens besteht im Ausschneiden der von den Bienen angesetzten Weiselzellen. Alles andere, wie z. B. Vergrößern des Brutraumes oder Einhängen von noch nicht ausgebauten Kunstwaben sind keine ganz sicheren Mittel, denn ein Stock, der einen Schwarm abstoßen will, besorgt dies trotz aller angewandten Kunstgriffe. Ebenso ist das Gegenteil der Fall, wenn man nämlich einen Schwarm zwingen will, zu schwärmen und aus diesem Grunde den Platz unter keinen Umständen vergrößert. Wenn solch ein Stock nicht will, dann ist eben nichts zu wollen, man schadet sich nur selbst dadurch, da die Bienen in jede freigewordene Zelle sofort Honig tragen, die Königin keinen Platz zur Eierablage hat, und so der Stock mehr und mehr geschwächt wird. Darum ist es das Beste, der Natur ihren Lauf zu lassen unter Benutzung des Schwarmfangapparates oder Ablegen von Kunstschwärmen.

107. Zusammenfallen der Bienenschwärme. Zur Schwarmzeit rüsten sich oft zu gleicher Zeit zwei oder mehrere Völker zum Auszuge und dann fallen die Schwärme meist auf einen Tag zusammen. Es geschieht dies besonders bei starkbesetzten Bienenständen und wenn eine Anzahl schwarmreifer Völker durch ungünstige Witterung eine Zeitlang hingehalten worden ist und dann plötzlich Schwarmwetter eintritt. Wie sich der Imker in einem solchen Falle zu verhalten hat, kommt ganz auf die Verhältnisse an. Gesetzt, ein Vorschwarm hängt als Traube da und ein anderes Volk fängt an, einen Nachschwarm abzustoßen, so ist es rätlich, den Vorschwarm sofort mit einem großen, weißen Tuche zu umhüllen, damit der Nachschwarm sich nicht an ihn legen kann. Denn fallen Vor- und Nachschwarm zusammen, so entsteht gewöhnlich eine starke Beißerei und ein großer Teil der Bienen wird abgestochen. Fallen zwei oder mehrere Nachschwärme zusammen, so ist dies kein Unglück. Die Bienen stechen einander nicht ab und man erhält einen Riesenschwarm, der mehr leistet als einige kleinere Schwärme. Natürlich entsteht zwischen den Königinnen ein Kampf und alle werden bis auf eine getötet; die kräftigste behauptet in der Regel die Herrschaft. Auch ein doppelter Vorschwarm ist nicht unter allen Umständen als ein Mißgeschick anzusehen. Zwar geht eine fruchtbare Königin verloren und man erhält auch ein Volk weniger, aber dieser Ausfall wird dadurch ausgeglichen, daß ein Volk von doppelter Stärke dasteht, welches um so mehr Aussicht auf erhöhte Leistungen bietet.

108. Bienenschutz im Winter. Man soll bei allzu starker Kälte durch eine Strohmatte den Bienenstand schützen, was auch gegen verführerische Sonnenstrahlen geschehen sollte. So angenehm im Winter sonst Sonnenstrahlen sind, den Bienen bekommen sie nicht gut, wenn es noch kalt ist. Diese fleißigen Tierchen werden nur dadurch herausgelockt und müssen dann erstarren. Das tritt gewöhnlich schon bei den ersten Flugversuchen ein. Andererseits lassen sich die Bienen durch Sonnenschein zu vorzeitigem Brutansatz reizen. Die entstehende Brut kostet viel Honig und kann bei strenger Kälte auch erstarren. Hierdurch entsteht im Frühjahr noch gewöhnlich die für den Stock verderbliche Faulbrut, und der Bienenstock wird meist vernichtet.

109. Blutabgang beim Hund. Daß ab und zu einige Tropfen Bluts mit den Exkrementen zutage treten, kommt bei Hunden nicht selten vor, und

ist namentlich dann der Fall, wenn der Kot sehr hart ist, eine Erscheinung, die sich nach starker Knochenfütterung einstellt. Im allgemeinen ist der Erscheinung keine weitere Bedeutung beizulegen. Man gebe nicht zu viele stopfende Futterstoffe und mische den Reis mit Hundekuchen. Stark gewürzte Speisen sind für Hunde ebenso ungesund wie für Menschen, darum sind Abfälle aus Hotelküchen nicht als Hundefutter zu empfehlen.

110. Ohrenräude der Kaninchen. Die Ohrenräude bei Kaninchen ist ansteckend. Unsaubere Ställe befördern diese Krankheit. Die innere Ohrmuschel und die Gehörgänge zeigen Schorf. Die Behandlung ist sehr einfach, entweder mit Medol oder Schwefelblüte. Man nimmt eine Prise Schwefelblüte und läßt sie ins Ohr fallen, worauf man das Ohr etwas schüttelt. Nach 14 Tagen wiederhole man dieses und in den meisten Fällen ist Heilung zu verzeichnen. Den Stall aber muß man mit Kreolin gründlich desinfizieren. Medol wird ins Ohr geträufelt.

111. Zuckungen beim Teckel. Die Zuckungen sind eine Folge der Staupe. Man nehme Bromnatrium 10 : 100 Wasser und gebe dem Tiere täglich einen Teelöffel davon. Zur Heilung der Zuckungen, — sofern eine solche überhaupt erfolgt — gebraucht man lange Zeit. Wir möchten nicht verfehlen, noch daran zu erinnern, daß frische Luft, gutes Futter und mäßige Bewegung den Heilungsprozeß günstig beeinflussen.

112. Räude beim Pudel. Der Pudel muß zunächst ganz geschoren werden. Dann reibe man ihn mit Medol ein, und badet ihn hinterher in einer Kreolinlösung ¼ l Kreolin auf 15 bis 20 l Wasser. Diese Kur ist bis zur Heilung der Räude fortzusetzen.

113. Taubensteine. Unter Taubensteinen versteht man irgendwelche Erdart mit Salzwasser angefeuchtet und gepreßt. Man kann sich solche Taubensteine selbst anfertigen aus Lehm und Kalkmörtel mit Salzwasser angefeuchtet und dann einige Tropfen Anisöl dazwischen. Dann wird die Masse geknetet und geformt. Die Tauben picken sehr gerne daran und namentlich für Tauben, die nicht frei fliegen, sind solche Taubensteine ein Bedürfnis.

114. Ohrenzwang. Hunden, welche den Kopf schütteln, müssen täglich die Ohren vorsichtig mit Watte und Kamillentee gereinigt werden; Pinzetten dürfen aber nur mit größter Vorsicht angewendet werden. Um bei Entzündungen und Eiterungen den Tieren die Schmerzen zu nehmen, hilft Jodoformpulver und falls keine Besserung eintritt, ist der Tierarzt zu holen. Jagdhunde oder andere Hunde mit langen Behängen bekommen den lästigen und für die Hunde sehr schmerzlichen Ohrenzwang leicht durch schlechte und unsaubere Pflege und Wartung.

115. Hundefutter. Altes Brot ist eine sehr ungenügende und zugleich auch zu schwere Kost für den Hund. Auch soll man dem Tiere, besonders für den Winter, und zumal es an der Kette liegt, täglich einmal warmes Futter geben. Man koche ihm also von Reis, Brot, Küchenabfällen: Fleisch, Knochen, Gemüse, Obst, etwas Fett, täglich einmal ein schmackhaftes Futter. Dann kann man dem Tiere abends und morgens noch soviel altes Brot geben, als es mag. Frisches Wasser soll ihm immer zur Verfügung stehen, also zwei- bis dreimal täglich frisch gegeben werden, namentlich im Winter, wo es einfriert, anwärmen. Einen Hund an die Kette zu legen, ist eine Tierquälerei,

namentlich bei einem sehr temperamentvollen Spitz. Man lasse dem Tiere dann wenigstens an dem Gebäude, an dem die Hütte steht, eine recht lange Eisenstange anbringen mit einem Laufring, und hänge in diesen Ring die Kette ein. Man schütze den Hund vor Zug, gebe ihm eine flache, umgestülpte Kiste, also Boden nach oben, mit Strohmatte als Wachtposten, und behänge die Hüttenöffnung mit Säcken, oder stelle ein Bund Stroh davor, oder stelle die Öffnung der Hütte der Wand zu. Gebe gute Streu und lasse die Hütte öfter mit Inhalt ausbrennen. — Der Hund ist häufig mit Insektenpulver, abseits der Hütte, einzustreuen.

116. Wurmkur für Hunde. Man gebe dem Hunde zunächst einen Tee von Rainfarn, Baldrian und Anserine; Rainfarn kann er auch in Pulver erhalten, täglich einen Teelöffel voll. Man beobachte dann, was für Würmer fortgehen. Sollte Bandwurm vorhanden sein, dann wäre nochmals eine Bandwurmkur zu empfehlen. Man benutze hierzu die Bandwurmpillen; zerklopfe sie aber.

117. Schuppenflechten bei Hunden. Die Behandlung besteht in sorgfältiger Hautpflege. Das Tier ist also zunächst unter Zuhilfenahme von schwarzer Seife zu baden. Dann stelle man eine Salbe aus Schweinefett, Schwefel und Pottasche her. Man löse in einem Topf 50 g Pottasche mit 3 Eßlöffel voll heißem Wasser auf, setze 500 g Schweineschmalz hinzu, erwärme dieses und gebe dann noch 100 g Schwefel hinzu und verrühre das Ganze gut, lasse es erkalten und reibe dem Hund damit zuerst die eine Hälfte, am anderen Tage die andere Hälfte ein, lasse die Salbe 3 Tage wirken und bade den Hund dann. Dann stelle man ein Liniment her aus 40 Teilen Teer, 40 Teilen Spiritus, 20 Teilen Perubalsam und reibe den Hund dann in gleicher Weise wie oben ein, lasse auch diese Einreibung, die mit einem Pinsel erfolgt, 3 Tage wirken und bade den Hund dann wie oben. Dies Verfahren ist so lange fortzusetzen, bis die Flechte behoben ist. Alle Teile, mit denen der Hund in Berührung kam, sind einer gründlichen Reinigung mit heißem Sodawasser zu unterziehen. Damit der Hund die Salbe nicht ableckt, ist ihm ein Maulkorb anzulegen. Gute Hautpflege durch Bäder, tägliches Putzen und Bewegung im Freien ist dann beizubehalten, um einer Wiederkehr vorzubeugen.

118. Durchfall der Katze. Man gebe der an Durchfall leidenden Katze nachstehenden Tee zweistündlich einen Kinderlöffel voll ein: Baldrian, Eichenrinde, Heidelbeere, Tormentill, Wermut. Man lege dem Tierchen außerdem eine wollene Leibbinde um. Man gebe keine Milch, oder nur mit obigem Tee gemischt, sonst schleimiges Trinken, Haferschleim, Reissuppe (warm). Man gebe keine Kartoffeln, keine Knochen, nichts Scharfes und Blähendes, keine Wurst, Schinken oder Käse. Binnen kurzem ist das Tierchen geheilt.

119. Geflügelzucht. Wer Hühner, Enten, Puten usw. ausbrüten lassen will, tue dies nie auf einem erhöhten Nest, sondern nur auf dem Erdboden, damit die Ausdünstung resp. Feuchtigkeit der Erde den Eiern zugute kommt, denn wie die Erfahrung lehrt, werden bei den Erdbrütern im Feld und Wald fast zu gleicher Zeit den Eiern die Jungen entschlüpfen, und nur höchst selten dürfte es vorkommen, daß ein Ei versagt, es müßte dann eben nicht be-

fruchtet gewesen sein. Da im Geflügelstall das brütende Tier oft belästigt wird, so ist es besser, das Nest im Schuppen, Keller oder einem anderen geeigneten Raume vorzurichten. Ein alter Kranz oder ein starkes zusammengedrehtes Strohseil wird innen mit feinem Heu oder recht klarer Holzwolle ausgefüllt, eine nicht zu große Kiste darüber gestülpt, an welcher vorn ein Ausschnitt angebracht wird, damit das brütende Tier das draußen stehende Futter und Wasser leicht erreichen kann. Je nach Größe der brütenden Henne werden 10 bis 15 Eier untergelegt, dahingegen kann bei einer Pute diese Zahl überschritten werden. Hat die Henne drei Tage gut gesessen, so daß anzunehmen ist, sie wird ihr Sitzgeschäft auch weiter gut besorgen, dann hebe man die Kiste behutsam ab, damit die Henne sich ausleeren und möglichst auch ein Staubbad nehmen kann. Die Kiste wird weggestellt und zum Ansetzen der nächsten Henne wieder verwendet. Sobald die Henne das Nest verlassen hat, nimmt man eine Taschenlampe oder ein brennendes Licht und leuchtet jedes Ei in der hohlen Hand ab; welches nun mit Blutadern durchzogen ist, kommt ins Nest zurück, wohingegen die Nichtbefruchteten in der Küche verbraucht werden. Länger als drei Tage soll aber damit nicht gewartet werden, weil dann die nichtbefruchteten Eier anfangen faul zu werden. Da die Henne jetzt jeden zweiten Tag das Nest auf kurze Zeit verlassen wird, so ist es ratsam, sich davon zu überzeugen, ob sie die Eier mitunter wendet, und sollte dies nicht der Fall sein, so wendet man diese selbst, damit die Erdfeuchtigkeit auch der anderen Seite der Eier zugute kommt, wodurch ein Anbacken des Hühnchens, was das Ausschlüpfen verhindert, leicht vermieden werden kann.

120. Ohrenkranker Hund. Das Ausspritzen des Ohres mit Öl ist durchaus zu verwerfen. Dadurch tritt eine solche Verschmierung des Ohres ein, daß die Heilung nur erschwert wird. Man stelle einen Tee von Schafgarbe, Zimtkraut und Huflattich her, je 5 g auf $\frac{1}{2}$ l Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde kochen lassen und dann durchseihen, hiermit reinige man mittels eines Wattebausches und einer Pinzette das Ohr gründlich. Man gieße auch etwas von dem Tee hinein, damit alte Krusten von Öl, Ohrenschmalz usw. lösen und, wenn es sich der Hund gefallen läßt, dann schiebe man einen Wattebausch mit diesem Tee getränkt hinein, belasse ihn 2 Stunden darin und wechsele dann. Zu den Ausgießungen soll der Tee warm sein, 25 ° R, zur Tränkung des Wattebausches aber kalt. Von großer Wichtigkeit ist es aber, dem Hunde die Woche 3 Bäder zu geben (28 grädig) und den Hund dann gut in wollene Decken und Bettkissen einzupacken, daß nur der Kopf herausssieht. Das Tier bleibt so lange in dieser Packung, bis es trocken ist und wird dann noch 1—2 Stunden im Zimmer belassen und muß dann in der Sonne bewegt werden.

121. Durchfall beim Papagei. Man gebe dem Tiere Pfefferminztee mit einem kleinen Wermutzusatz zu trinken. Sollte der Vogel des bitteren Wermutgeschmackes wegen den Tee nicht nehmen, so ist er zunächst etwas zu versüßen, und wenn er ihn dann auch noch nicht nimmt, den Wermut fortzulassen und zu versuchen, ihn beim Futter einzuschmuggeln. Ebenso würde ein kleiner Zusatz von Eichenrindeabkochung zu dem Tee von guter Wirkung sein. Sollte der Vogel hiergegen Widerwillen zeigen, dann versuche man es, ob er getrocknete Heidelbeeren frißt. Nimmt er sie nicht, dann male man sie

fein und mische sie unter das Futter. Auch Mohnsamen wirkt, wenn er genommen wird, verstopfend. Nimmt ihn der Vogel nicht, dann kann man Mohnmehl unter das Futter mischen, und zwar, da es der Vogel gern nimmt, gebe man ihm den in Kakao eingeweichten Wecken, gut ausgedrückt, weiter. Dann ist es von großer Wichtigkeit, dem Tiere einmal täglich ein Dampfbad zu verabreichen. Läßt sich der Vogel anfassen, dann setze man ihn in eine Weidenmulde, die mit etwas Heu ausgelegt wird, binde ein Tuch darüber und stelle sie auf einen Eimer mit dampfendem Wasser. Nach ¼ Stunde gieße man noch einmal kochendes Wasser nach und lasse den Vogel im ganzen ½ Stunde dampfen, dann setze man ihn in sein Bauer und stelle ihn in die Sonne. Wird das Tier unruhig, dann ist es sofort herauszunehmen. Kann man das nicht mit ihm machen, dann decke man das Bauer zu und leite aus irgendeinem Behälter Dampf unter das Tuch, aber so, daß der Vogel selbst nicht getroffen wird. Ganz allmählich kehrt man dann erst wieder zu seiner gewohnten Fütterung zurück.

122. Dampfbad für Vögel. Man bedecke das Bauer zu dem Zweck mit einem Tuch und führe dann durch einen kochenden Kaffeekessel Dampf darunter. Natürlich darf der Vogel nicht direkt getroffen werden. Den Dampf lasse man ¼ Stunde wirken und bringe dann das Bauer in die Nähe eines warmen Ofens, damit das Vögelchen trocken wird. Dies Dampfbad gebe man täglich einmal morgens und man wird die Erkältung bald fortschaffen. Natürlich muß er vor Zug bewahrt werden.

123. Pflege der Welpen. Bei einem zwei Monate alten Hund kommt es vor allen Dingen darauf an, daß man das Tier vor Erkältung schützt, denn der Unterschied zwischen dem warmen Nest der Mutter und einem kalten Lager ist zu groß, und deshalb gehen viele Hunde verloren. Namentlich des Nachts recht warm lagern. Dann darf dem Hund die Milch nicht entzogen werden. Da die Hundemilch aber reicher an Eiweiß ist als die Ziegen- und Kuhmilch, empfiehlt es sich, etwas Ei daran zu geben. Sodann muß der Hund Fleisch erhalten, am besten roh, Knochen und Knorpel. Auch kleine Gaben Blut sind ihm sehr zuträglich. Gegen Staupe schützt man sich dann noch, wenn man dem Hund dreimal die Woche 1 ccm Hefe gibt, die die meisten Hunde trocken fressen; sonst gibt man sie unter das Futter. Zur Anregung der Verdauung gibt man täglich 5 g feingeriebenen Wermuttee in ein Butterkügelchen.

124. Ziegenzucht. Die bekannteste und beste Ziegenrasse in Europa ist die Saanenrasse. Diese Rasse wird rein gezüchtet in der Landschaft Saanen, an der oberen Saane in der Schweiz. Ihrer Vorzüge wegen hat sich die Saanenziege außerhalb der Schweiz rasch eingebürgert, und heute finden wir sie überall verbreitet. Die Farbe ist meist weiß, und alle Tiere sind hornlos. Die Haut ist dünn, elastisch und fettig, das Haar dicht, seidenglänzend und kurz. Die Brust sei gut gebaut, breit und besser geformt als bei der gewöhnlichen Hausziege. Der Rücken ist ebenfalls breit vom Widerrist bis zum Kreuz. Recht gut muß das Euter ausgebildet sein, straff aufgezogen, gleichmäßig entwickelte Euterhälften, gutes Euterbild von hinten gesehen. Die durchschnittliche Größe der ausgewachsenen Ziegen ist 80 cm, das Gewicht mehrjähriger ungefähr 1 Ztr. Infolge der guten und sorgfältigen Aufzucht und Pflege in der Heimat verlangen die

Saanenziegen gute Behandlung, viel freien Auslauf und gutes Futter. Die große Verbreitung der Rasse zeigt uns aber, daß sich die Tiere leicht eingewöhnen. Der Gesundheitszustand ist meist befriedigend, Die Milch ist bei sauberer Haltung der Milchziegen unbedingt wohlschmeckend und nußsüß. Diese Eigenschaft hat der Saanenziege die größe Beliebtheit gebracht. Der jährliche Milchertrag ist im Durchschnitt für das erste Milchjahr 650 l, für das zweite 700 l, und für die nächsten Jahre je 800 l, auch 1000 l sind keine Seltenheit. Die Züchter in der Saanengegend begnügen sich mit etwa 700 l Jahresmenge. Es finden sich Ziegen, die frischmelkend 7 bis 8 l Milch täglich geben. Der Fettgehalt der Ziegenmilch ist ein sehr guter. Die Milch selbst ist sehr bekömmlich und als Säuglingsmilch nicht zu ersetzen, so daß es nur zu wünschen wäre, daß in den Kinderheimen die Ziegenmilch mehr zur Einführung gelangen würde, da der Gehalt der Ziegenmilch und ihr Verhalten im Magen des Kindes der Muttermilch gleicht. Mit dem Genuß roher, ungekochter Ziegenmilch ist keine Gefahr verbunden, während das Trinken roher Kuhmilch aus Stallungen, die nicht tierärztlich beobachtet werden, nicht ratsam ist. Manches Kind, dessen Magen die Kuhmilch nicht vertragen kann, könnte durch Ziegenmilch gerettet werden.

125. Gänsemast und Schlachtung. (Siehe unter Band IV, Nr. 136 und 138.) Man verfährt jetzt beim Mästen im allgemeinen menschlicher als früher, aber es ist nun leider einmal nicht zu ändern, daß, wenn man Gänse fett und weißlebrig haben muß, das Tier darunter zu leiden hat. Im Frühsommer, wenn die Federn lose werden, wird die Gans gerupft; das ist natürlich und unschädlich. Aber daß sich viele Züchter nicht mit der einen Rupfung begnügen, ist widersinnig. — Man rupfe das Tier erst, nachdem es geschlachtet worden, zum zweiten Male. — Kommt es zur Mast, so wird die Gans meist unmittelbar aus der freien Weide, wo sie am Weiher oder einem Wassergraben ihr natürliches Futter und Schwimmbedürfnis fröhlich befriedigen konnte, in den Maststall gebracht. Man hat herausgefunden, daß die früher ganz allgemein gehandhabte Nudelung den Gänsen nicht zuträglich ist und daß an dieser Stelle eine gute, kräftige Hafermast viel besser auf die Fettentwicklung wirkt. Man sperre die Mastgänse in den Stall, gebe ihnen gutes, reines Stroh oder Torfstreu, die möglichst alle Tage erneuert wird, füttere die ersten drei Tage fünfmal und vergesse nicht ein kleines Trinkgefäß mit frischem Wasser, das immer erneuert wird, sobald die Gänse beim Herumwatscheln es umgestoßen oder stark besudelt haben. Vom vierten Tage ab muß man alle zwei Stunden füttern, immer so, daß das Vieh auch den Napf leerfrißt; dabei setze man etwas Maisschrot dem Hafer zu, und gebe dreimal täglich Milch in das Trinkgeschirr. Die Gänse werden dann vom fünften Tage ab mit Milchreis gefüttert, und dazwischen wird ihnen Hafer oder Maismehl in Milch gereicht. Etwas Butter und Honig unter das Futter gerührt, macht den Fettansatz noch reicher und das Fett weißer, das Fleisch feinfaseriger. Übrigens erreichen Gänse, auf diese Weise 12—14 Tage gemästet, ein Gewicht von 7—8 kg. Zum Mästen und Einschlachten ist die große Pommersche und Ulmer Gans der gewöhnlichen Landrasse vorzuziehen, die sich als Braten besser bewährt. Von zehn Schlachtgänsen werden gewöhnlich zwei als Braten oder ganz zum Einpökeln gebraucht. — Die anderen acht werden zu Spick-

gans, Weißsauer, Räucher- und Pökelkeulen, der Abfall wird zu Sülze und zum Schwarzsauer benützt.

126. Kalkfüße der Hühner. Man entferne außer Staub, Streu, Mist aus dem Stalle auch die leicht ersetzbaren Holzteile. Die armstarken Sitzstangen bringe man auswechselbar an. Alle Innenflächen müssen abgedichtet werden, Risse im Holzwerk mit Mörtel oder Kitt verstrichen und dann das Innere mit gutem Kalkweiß, dem einige Prozent Lysol beigegeben sind, sorgfältig anstreichen. Im Auslauf ist die obere Erdschicht durch frischen reinen, lockeren Boden zu ersetzen. Die Fußmilbe, die sogenannten „Kalkfüße" verursachend, wird übrigens durch wiederholtes Eintauchen der befallenen Läufe in Petroleum leicht vernichtet.

127. Sterben der Goldfische. Man gebe den Fischen ein mit Blattpflanzen versehenes Bassin, das hell und kühl steht. Das Wasser braucht hier kaum erneuert zu werden, das verdunstete ist nur zu ergänzen. Am besten nimmt man Leitungswasser oder sauberes Flußwasser, das also nicht chemisch verunreinigt ist. Brunnenwasser ist zu hart und kann auch Gase mit sich führen, so daß das Wasser in vielen Fällen die Todesursache ist. Oder aber wenn die Tiere zu warm gehalten werden, das Wasser verliert leicht seinen Sauerstoffgehalt, die Tiere kommen nach oben und schnappen nach Luft, nehmen dann zu viel Luft auf und sterben, oder sie werden zu gut gefüttert und es bilden sich aus den Futterresten Gase, die die Tiere töten; dann noch ein zu kleines Bassin. Hiernach kann man die Ursachen zu ergründen suchen.

128. Räude bei Hunden. Die sog. Acarus-Räude ist nur durch eine tierärztliche mikroskopische Untersuchung festzustellen. Es müssen nicht nur jene Stellen eingerieben werden, die erkrankt sind, sondern nach und nach der ganze Körper. Man reibt in der Regel nur ein Viertel oder ein Drittel des Tieres ein und am nächsten Tage das weitere. Hat man alles eingerieben, dann badet man nach Vorschrift, setzt ein paar Tage aus und beginnt die Kur von neuem, bis Heilung erfolgt. Die Haut muß zwischen den Fingern tüchtig gerieben werden.

129. Streifwunden der Pferde. Wenn im Winter tief ausgefahrene Geleise auf Straßen und Wegen gefrieren, dann können Pferde, die darauf traben müssen, sich an der Fessel durch Streifen verletzen. Streifwunden sind zwar nicht gefährlich. Aber auch die kleineren Wunden, die an diesen Stellen entstehen, können den Starrkrampf, eine bei Pferden tödlich verlaufende Krankheit, veranlassen. Sie geben aber auch Veranlassung zum Lahmgehen der Pferde. Bemerkt man, daß ein Pferd sich streift, dann lasse man das Eisen abnehmen und entsprechend zurichten. Man sorge dafür, daß der innere Schenkel des Eisens verschmälert wird. Die Streifwunden selbst wasche man mit 5 % Alaunlösung oder man beschmiere sie mit Kreolinfarbe. Größere und tiefer gehende Verletzungen lasse man durch einen Tierarzt sachgemäß behandeln.

130. Augenentzündung der Pferde. Gegen Augenentzündung, die häufig Pferde, Rinder und Schweine befällt, wendet man mit gutem Erfolge Bleiwasserumschläge (0,05 l Bleiessig auf 1 l Wasser) oder Waschungen mit Zinkwasser, welches durch Auflösen eines Fingerhutes voll Zinkvitriol in

0,30 l Wasser bereitet wird. Ist diese Entzündung rheumatisch, so wird Pferden und Rindvieh täglich ein nußgroßes Stück Aloe verabreicht und zwar ersteren als Latwerge, letzteren in 0,5 l Wasser gelöst. Schafe und Schweine erhalten die halbe Portion in Latwergenform. Bei der periodischen Augenentzündung der Pferde koche man ein Bündelchen Bilsenkraut in einem l Wasser und wasche damit täglich längere Zeit hindurch die Augen des betreffenden Tieres.

131. Kückenmast. Bei der Aufzucht der Kücken ist Magermilch ein Hauptfaktor. Man mästet in Paris und Hamburg fast nur mit Magermilch.

132. Fahrbarer Hühnerstall. Man ist seit den ältesten Zeiten stets der Ansicht gewesen, Geflügelzucht und Landwirtschaft gehöre zusammen. Das Getreide, das auf dem Hofe beim Dreschen und Einfahren verstreut wird, kommt nur mehr als Hühnerfutter in Betracht. Auch anderseits findet das Geflügel auf einem Bauernhofe allerlei Futter, das von kaum einer anderen Tierart benutzt wird. Unsere sich für Geflügelzucht interessierenden Landwirte sind nun, um alles gründlich auszunutzen, auf die glückliche Idee gekommen, fahrbare Hühnerställe zu bauen, sie mit Hühnern zu bevölkern und dann nach erfolgter Ernte auf die Stoppelfelder zu fahren. Die an diese fahrbare Behausung gewöhnten Hühner suchen die Felder nach Getreidekörnern ab und brauchen namentlich in trockenen Jahren, wenn das Korn leicht ausfällt, für eine Reihe von Tagen kein Futter. Auf diese Weise finden auch die verstreuten Körner gute Verwendung im Hühnermagen. Gleichzeitig werden aber auch viele Unkrautsamen und -pflanzen gefressen, so daß ein doppelter Nutzen zu verzeichnen wäre. Auch Truthühner werden in solchen fahrbaren Geflügelställen auf die Felder gefahren, besonders dann, wenn die neue Saat unter Schneckenfraß zu leiden hat, denn Truthühner vertilgen Schnecken. Der Billigkeit halber ist der fahrende Hühnerstall auf einem mehr oder weniger abgenutzten Unterwagen so aufzubauen, daß das eigentliche Hühnerhaus abgenommen werden kann. Der Bau kann ein leichter sein, da die Stallung ja als Winterstall nicht in Frage kommt. Einige Aufmerksamkeit muß dem auf dem Felde untergebrachten Geflügel schon geschenkt werden, da sich überall zwei- und vierbeinige „Liebhaber" für Geflügel finden. Am besten ist es, einen scharfen Hund dort anzubringen, wo die Wagen stehen. Im übrigen können wir den Landwirten die fahrbaren Ställe nur empfehlen.

133. Schwarzdrossel. Als Nahrung gibt man ihr ein Mischfutter aus besten, getrockneten oder frischen Ameisenpuppen, überrieben mit Weißbrot und Möhren, dem man abwechselnd etwas feingehacktes, gekochtes oder geschabtes rohes mageres Rindfleisch oder hartgekochtes frisches Hühnerei oder frischen Käsequark zusetzt. Außerdem ist die Zugabe von Mehlwürmern oder anderen lebenden Kerbtieren und Ebereschenbeeren notwendig.

134. Tränke für Bienen. Um die Bienen an die Tränkstellen zu locken, gießt man etwas süßes Zuckerwasser in Waben, die man den Stöcken einstellt; alsbald werden diese Waben mit Bienen dicht besetzt sein. Jetzt nimmt man sie recht behutsam mit den darauf sitzenden Bienen und trägt sie an die Tränkestelle.

135. Die Winterruhe der Bienen. Während die Bienen ihrer Ruhe pflegen, gibt es für den tätigen Bienenzüchter manches für die Zukunft zu besorgen. Es gibt manches für das nächste Frühjahr zu ordnen. Hierbei wollen

wir nicht auf das Anfertigen von Wohnungen, Lesen guter Bienenschriften usw. zu sprechen kommen, dies versteht sich alles von selbst. Eines möchten wir aber doch ganz nachdrücklich hervorheben: Pflanzet Lindenbäume! Die wunderschönen altgermanischen Bäume, die Töpfe voll des besten Honigs liefern, werden immer seltener! Er gehört womöglich vor jede Kirche und Schule, und die Straßen durch und vor dem Dorf sollten mit Lindenbäumen besetzt sein.

136. Winterruhe der Bienen. (II.) Der Wintersitz der Bienen muß warm sein. Am besten eignen sich in dieser Beziehung Strohwohnungen. Die üblichen Kästen für Mobilbau sind in der Regel doppelwandig. Die Doppelwände sind mit irgendeinem, die Wärme schlecht leitenden Material ausgefüllt. Es genügt, wenn in solchen Kästen über und hinter dem Bienensitze die nötige Verpackung angebracht wird. Loses Packmaterial, wie Heu, Stroh, besonders aber Holzwolle, eignet sich hierfür nicht, da die Bienen gern hineinkriechen und dann nicht mehr herauskönnen. Dagegen haben sich feste Strohmatten vorzüglich bewährt, ebenso auch eine Art von Steppdecken aus loser Sackleinewand (gut ausgewaschenen Salzsäcken) gefertigt, mit Holzwolle gefüllt. Derartige Decken, in der nötigen Länge und Breite vorrätig gehalten, ermöglichen das Verpacken eines ganzen Bienenstandes in allerkürzester Zeit, was bei ungünstigem Herbstwetter von gar nicht zu unterschätzender Bedeutung ist. Die Fluglöcher sind im Spätherbste zu verengern und — wenn keine Ausflüge mehr zu erwarten sind — zu verblenden. Vorteilhaft ist es, wenn die Flugbretter abnehmbar gemacht sind. Sie werden einfach abgehakt und verkehrt aufgehängt, so daß sie den Zutritt der Sonnenstrahlen wie auch des Windes abhalten, dabei aber die Lüftung nicht hindern. Scharrende Hühner sind unter allen Umständen vom Bienenstande fernzuhalten. Sie verlocken durch ihr Scharren und gelegentliches Herumspringen einzelne Bienen zum Verlassen ihrer Wohnung. Geradezu eine Gefahr für die überwinternden Bienenvölker bilden in manchen Gegenden die Meisen, gelegentlich auch wohl andere Singvögel. Da diese Vogelart sonst so überaus nützlich ist, muß sie trotz allem der Imker seinem Garten zu erhalten suchen. Aber von den Bienenstöcken sie fernzuhalten, ist gar nicht so schwer. Sie haben die Gewohnheit, sich auf die Flugbretter zu setzen oder sich an vorspringenden Leisten festzuklammern, um dann durch Klopfen an die Wohnungswände die Bienen hervorzulocken. Werden die Fluglöcher in oben beschriebener Weise durch die abnehmbaren Flugbretter verblendet und über jedes verkehrt angehängte Flugbrett hinweg ein größeres Stück glattes Packpapier an der Vorderwand des Bienenstockes mittelst Reißzwecken befestigt, so ist es den Meisen unmöglich, sich in die Nähe der Fluglöcher zu setzen, und die Belästigungen der Bienenvölker werden aufhören. Mäuse dringen gern zur Winterszeit in den Bienenstock ein, angelockt durch die Wärme, die alten Wachsvorräte und das auf dem Bodenbrett der Wohnung sich ansammelnde Gemülle, das sie zum Schmause einladet. Leicht gemacht ist ihnen das Eindringen in solche Wohnungen, deren Wände aus Stroh bestehen. Auch zu große Fluglöcher verlocken die Eindringlinge gar zu gern, sich bei den Völkern einzulogieren. Die besten Mittel gegen die Mäuseplage auf dem Bienenstande sind ständig arbeitende Fallen und reichlich gestreuter Giftweizen.

137. Raubzeugfalle. Werden Fallen oder Schlingen gestellt, so sollten sie dauernd kontrolliert werden, damit es nicht vorkommen kann, daß darin gefangene Tiere auszuheben vergessen werden und auf qualvolle Weise langsam verenden müssen. Am besten ist es, nur solche Fallen zu wählen, durch welche das sich fangende Tier augenblicklich getötet wird. Ebenso sollte es auch beim Ratten- und Mäusefangen gehalten werden. Die alte Drahtkäfigfalle, welche das gefangene Tier stundenlang in Todesangst festhält, ist entschieden zu verwerfen. Statt ihrer sollte man die früher beliebt gewesene Holzklotzfalle mit dem rund ausgebohrten Schlupfloche und einer durch eine Schnur zurückstellbaren Schnappfeder wieder einführen. Sie ist die beste. Sobald das einschlüpfende Tier den Faden zerbeißt, um zum Köder zu gelangen, schnappt die Feder zu und erwürgt das Tier sofort. Die amerikanische Falle mit dem Wasserbehälter ist abscheulich.

138. Kranker Hund. Hat sich ein Hund erkältet, so ist Wärme das beste Heilmittel. Man gebe also dem Hunde täglich ein kurzes heißes Bad — 28 ° R —, trockne ihn flüchtig ab und packe ihn dann in Betten, Tücher usw. Man gebe einen Tee von Wermut, Pfefferminz, Kamille und Fenchel, rein oder mit Milch, etwas gebratenes Fleisch, saure gequirlte Milch, in Milch geweichte und in Butter gebackene Semmelscheiben, in Wasser gelöste Maggi-Brühewürfel, einen Löffel voll Portein, Rotwein, Kaffee usw. und, wenn man es haben kann, Yoghurt, als vorzügliches Darminfektionsmittel. Sehr gut wären einige Dampf- und Heißluftbäder. Für Stuhl sorgt man durch Klistiere oder durch Verabreichung kleiner Hefestückchen. Frißt der Hund nicht, dann muß ihm das Futter aufgelöst werden. Gegen den Scheidenkatarrh sind mit sicherem Erfolge Ausspülungen von je einem Teil von Eukalyptus, Hauhechel, Schlehdorn, Salbei, Knöterich, Kondurango, Bärentraube und Schafgarbe zu machen.

139. Kupieren der Welpen. Das Kupieren des Hundes ist eine große Tierquälerei. Um diese herabzumindern, kupiert man die Ruten in den ersten Tagen, weil da das Gefühlsleben der Tiere ein schwaches ist. Als Futter gebe man des Morgens etwas Puppy-Biskuits mit Milch, mittags Fleisch, zerschlagene Knochen, Milch, Haferschleim, Reis, etwas Blut oder Blutwurst, und was der Haushalt sonst bietet, durcheinandergekocht, und abends wieder wie morgens. — Im Alter von 6 bis 8 Wochen kann man das Tierchen bei gutem Wetter mit hinausnehmen, vor Nässe schützen! — Die Staupe verhindert man, indem man das Tierchen gut pflegt und vor Ansteckung auf der Straße schützt. — Stubenrein wird das Tierchen, wenn man es zu ganz bestimmten Stunden an denselben Platz führt. Ist es ungezogen, dann sperrt man es in der Zwischenzeit in sein Körbchen. Auf alle Fälle muß es jedesmal nach dem Futtern hinausgeführt werden. Damit das Tierchen die Treppen nicht beschmutzt, nehme man es auf den Arm.

140. Wirksamer Schutz für Zugtiere. Will man Zugtiere unter wirksamen, öffentlichen Schutz stellen, so sorge man für sichtbare Wagenaufschriften, welche auch beim Fahren lesbar sind. Eine korrekte Wagenbezeichnung wird die Wagenlenker von schonungslosen Gebaren, von roher Zügelung und schweren Peitschenhieben eher abhalten. Wagenaufschriften ganz klein

vorn am Bocke oder seitwärts unter dem Wagen auf einer dunklen Tafel sind geeignet, statt die Zugtiere vor Ausschreitungen, ihre unvernünftigen Lenker vor Anzeige zu schützen. Wer von den Fuhrherren noch nicht zu dieser Einsicht gekommen ist, bekundet nichts, als eine unnatürliche Solidarität mit Peitschenhelden. Die Erfahrung zeigt, daß Klagen gegen Führer von Wagen mit korrekten Wagenaufschriften sehr selten sind. Vorschriftsmäßige Wagenbezeichnungen und anständige Wagen- und Pferdeführung sind übrigens auch eine nicht zu unterschätzende Reklame für jedes Geschäft.

141. Verstopfung bei Kanarienvögeln. Wenn ein Vögelchen an Verstopfung leidet, gibt man anstatt Wasser einen Tee von Aloe, Faulbaum, Tausendgüldenkraut und Berberitze. Außerdem gebe man ihm aber viel Obst und Grünes und den Rübsamen, mit etwas Öl abgerieben, täglich frisch. Man bade das Vögelchen täglich einmal 28gräbig, indem man es in die Hand nimmt und vorsichtig bis an den Kopf ins Wasser taucht. Schlägt das Herz dabei stark, dann das Bad abbrechen. Hierauf abtrocknen und auf kurze Zeit in die Sonne stellen. Man hüte das Tierchen vor Zug. Man gebe keinen Sand, da das Fressen desselben jetzt schädlich ist, sondern Löschpapier ins Bauer.

142. Laubfrösche. Der Laubfrosch (Hyla arborea) ist zu bekannt als daß seine Beschreibung hier erforderlich wäre. Man hält ihn gewöhnlich in Einmachegläsern, selbst größeren Biergläsern, oder in eigenen Kletterhäuschen, welche mit einer Leiter ausgestattet sind und am Grunde etwas Wasser führen. Bei regelmäßiger Fütterung mit Fliegen, Spinnen, kleinen Würmchen, Mehlwürmern hält sich der Laubfrosch in diesen primitiven Käfigen jahrelang. Während des Winters gebraucht er, falls er im Sommer gut herausgefüttert war, wenig oder keine Nahrung, man stellt ihn dann einfach in eine frostfreie, kühle Kammer. Daß er mit Unrecht als Wetterprophet gilt, zeigt sich sofort, wenn man mehrere Tiere in einem Glase hält oder eine Anzahl Gläser mit je einem Laubfrosch besetzt; stets sitzen dann einige Exemplare oben, andere unten, wie es ihnen gerade paßt. Wer weiter streben, seinen Lieblingen einen naturgemäßen Aufenthalt geben will, der richte ein mittelgroßes Terrarium als Laubfroschbehälter her. Nur setze er die Laubfrösche nicht mit anderen, besonders größeren Fröschen, Kröten oder Salamandern, oder gar mit Schlangen zusammen! Neuerdings hat Dr. Kammerer in der Biologischen Versuchsanstalt zu Wien erfolgreich Hyla arborea im Terrarium gezüchtet und ist bei seinen Versuchen zu verblüffenden Resultaten gelangt, wie er im „Archiv für Entwicklungsmechanik" (22. Bd.) bekanntgibt. Er hatte etwa 60 Laubfrösche in ein Terrarienabteil von 70 cm Länge, 40 cm Breite, aber 110 cm Höhe gesetzt, dessen Boden und Seitenwände aus Holz bestanden, während die Vorderwand von Glas war. Oben bildete ein Drahtgitter den Abschluß. Als Wasserbehälter diente ein Zinkkasten von 25 cm Länge und Breite und 10 cm Tiefe. Der Boden war mit Kies und darüber mit Moos belegt, die Bepflanzung bestand in Ranken- und Blattgewächsen, unter welchem das indische Blumenrohr (Canna indica) und der gemeine Korbstengel (Aspiditra variegata) besondere Bedeutung erlangen sollten. Diese Pflanzen besitzen die Eigenschaft, daß ihre jugend-

lichen Blätter in Form einer festen Tüte zusammengerollt erscheinen. Durch fleißiges Begießen werden diese „Tüten" fast wasserdicht, das Wasser wird in ihnen wie in einem kleinen Reservoir aufgespeichert, es muß aber allerdings täglich erneuert werden. — Während die Laubfrösche nun im ersten Jahre ihren Laich in das Wasserbecken am Boden ablegten, erfolgte im nächsten Frühjahre Befruchtung und Eiablage wunderbarerweise in den doch relativ winzigen Blattüten! Anscheinend war es in erster Linie die Bequemlichkeit, welche die Laubfrösche veranlaßte, statt zum Boden hinunterzusteigen, die ihnen leichter zugänglichen Blattüten zu benutzen. Diesem so ganz von der Regel in unseren Breiten abweichenden Verhalten muß aber eine tiefere Ursache zugrunde liegen. Und in der Tat, viele der bekannten Hylaarten, sowie der Baumfrösche überhaupt, welche ja mit fast alleiniger Ausnahme der Hyla arborea in den Tropen oder an ihrer Grenze zu Hause sind, legen ihre Eier nicht in Tümpel oder Teiche ab, sondern, wenigstens teilweise, in die natürlichen Wasserreservoirs der Pflanzen, seien es nun hohle, wassergefüllte Stämme, tütenförmige Blätter, Blattscheiden oder die Fugen der Blätterschöpfe von Ananasgewächsen. Der Laubfrosch hat sich demnach anscheinend bei uns dem für die hiesigen klimatischen Verhältnisse günstigeren Ablaichen in offenen Gewässern angepaßt. Aber schon auf den wasserarmen griechischen Inseln muß sich sein Laichgeschäft öfter in ähnlicher Weise abspielen wie bei dem angeführten Zuchtversuch. Denn von 130 Laubfröschen aus Korfu, die Kammerer 1905 erhielt, laichte die große Mehrzahl sofort in den erwähnten Blattüten, und wie er von Dr. Franz Werner erfuhr, beobachtete dieser Forscher schon 1894 auf der Insel Zante Laich von Hyla arborea in den Blattwinkeln von Agaven! Jedenfalls können Versuche dieser Art, auch in kleinerem Maßstabe, Naturfreunden nur empfohlen werden. Der Vollständigkeit halber sei bemerkt, daß Kammerers Hylalarven sich in den Blattüten in annähernd normaler Weise, trotz des engen Raumes, entwickelten. Leichter und bequemer gestaltet sich die Aufzucht allerdings in flachen Glasschüsseln, eventuell Einmachegläsern, mit oft zu erneuernden Wasserpflanzen. Die Fütterung besteht in geschabtem Rindfleisch und den Pflanzenabfällen. Vor der Verwandlung sind die Behälter gut mit Gaze oder Glasscheiben zuzudecken. Die verwandelten Laubfrösche kommen wieder ins Terrarium, ihre Nahrung besteht in kleineren Fliegen (nicht Brummern!) und anderem Kleingetier. Kann man das Terrarium während des Sommers in den Garten oder auf einen Hof stellen, so läßt sich übrigens leicht eine selbsttätige Fliegenfalle und Fliegenzucht anbringen.

143. Laubfrösche sollen niemals im Winter gefüttert werden. Zur Fertigstellung ihres Winterquartiers verwende man eine größere Glasbüchse, die reichlich halbvoll mit etwas zerkleinerten, angefeuchteten Rasenstücken gefüllt, aber nicht festgedrückt wird, und obenauf kommt eine Schicht feuchtes Moos, worauf die Frösche hineingesetzt werden. Die Büchse wird mit festem Papier verschlossen, in welches mit einer Spicknadel oder gespitztem Bleistift einige Löcher gestochen werden, wegen Zutritt der Luft. Die Büchse wird nun in den Keller oder in eine kühle, frostfreie Kammer, möglichst dunkel gestellt. Die Frösche werden sich sofort verkriechen und für den Winterschlaf vorbereiten, nur muß man nach einigen Wochen immer wieder einmal nach-

sehen, ob die Feuchtigkeit des Rasens etwas verdunstet ist, was durch Nachgießen von Wasser behoben werden muß, da sonst die Frösche im trocknen Rasen umkommen. Sobald im Frühjahr die Luft wärmer wird, melden sich diese Burschen schon von selbst wieder, nur daß sie dann meistens ein graues, unscheinbares Kleid haben, das sich jedoch bald in ein prächtiges grünes verwandelt.

144. Altersbestimmung für Geflügel. Beim Hahn ist dieselbe verhältnismäßig leicht; bei diesem gibt uns die Größe und die Form des Spornes Aufschluß über das Alter. Junge Hähne haben noch keinen Sporn, sondern an dessen Stelle nur eine stärkere Schuppe, die sich nach und nach vergrößert. Erst mit 8 Monaten ist der Sporn als solcher deutlich erkennbar. Bei 1 Jahr alten Hähnen hat der Sporn bereits eine Länge von 1—1½ cm. Die Stellung desselben ist zuerst eine gerade; im zweiten Jahr krümmt er sich allmählich; er wächst auch noch immer in die Länge, so daß er mit 4 Jahren 3—4 cm und noch mehr lang ist. Am besten hat man Gelegenheit, sich in der Altersbestimmung der Hähne zu üben auf den Geflügelausstellungen. Wenn man hier Tiere mit recht langen, gekrümmten und scharf spitzen Sporen antrifft, so kann man sicher sein, daß man es mit einem mehrere Jahre alten Tier zu tun hat. Das Alter der Tiere spielt für die Zucht eine große Rolle, weshalb es sehr wichtig ist, zu wissen, in welchem Alter sich dieselben befinden. Bei den Hennen ist die Altersbestimmung sehr schwierig; um über die eigenen Tiere darüber im klaren zu sein, ist dringend zu raten, den jungen Hühnern bereits sog. Fußringe anzulegen. Hierzu eignen sich die billigen, verschiedenfarbigen Ringe, von welchen das Stück 2—3 Pfg. kostet, sehr gut.

145. Die Gleichmachung der Bienenvölker. Nachstehende Ausführungen beziehen sich nur auf die Frühtrachtimker, das sind diejenigen, in deren Gegenden die Volltracht im Juni beginnt und schon etwa Mitte Juli endigt. — Niemals werden die Völker eines Standes alle gleich stark ausgewintert, wenn sie auch gleich stark eingewintert wurden und auch auf den bestgeleiteten Ständen sind im Frühjahr starke, mittelstarke und schwache anzutreffen. Will man sie alle stark machen, so muß man den starken Völkern Bienen und Brut entziehen und diese den Mittel- und schwachen Völkern zuteilen. Man frage sich dabei, ob die starken Völker auch wirklich imstande sind, Verstärkungsmaterial, ohne daß sie selbst geschädigt werden, hergeben zu können, so muß man, von ganz seltenen Ausnahmen abgesehen, mit einem Nein antworten, sie sind zwar stark, aber nicht zu stark. Wo sollen im Mai, und in diesem Monat handelt es sich bei der Frühjahrsgleichmachung auch wohl, schon überstarke Völker herkommen! Mindert man nun die guten Stöcke durch Wegnahme von Brut und Bienen in ihrer Stärke, so sinken sie selbst zu Mittelvölkern herab, die selbstverständlich bei der bald darauf sich eröffnenden Volltracht auch nur mittelmäßige Erträge abzuwerfen vermögen. Für den Frühtrachtimker ist die Zeit einmal zu kurz, auch die schwächsten seiner Völker bis zu der verhältnismäßig früh eintretenden Volltracht auf die Höhe zu bringen und sucht man dies auf Kosten der starken dennoch herbeizuführen, so geschieht es regelmäßig zum Schaden der letzteren und der Bienenwirt büßt die Gleichmachung mit einem empfindlichen Minderertrag der guten Stöcke. In Frühtrachtgegenden gibt es im Mai absolut keine überstarken Völker und darum darf man sie auch zugunsten der minderstarken

nicht schwächen. Im Juni, zur Schwärmzeit, sind überstarke Stöcke nichts Seltenes und da ist eine Schwächung sogar geboten. Dazu kommt noch ein bedenklicher Umstand, der die Gleichmachung in einem zweifelhaften Lichte erscheinen läßt. Nämlich: Verstärkt man die Schwächlinge durch Brut aus guten Völkern, so wird ihnen in den meisten Fällen wenig oder gar nichts dadurch genützt. Sie vermögen nämlich die zugegebene Brut nicht ordnungsgemäß zu belagern, am wenigsten dann, wenn diese, was fast immer der Fall ist, bereits tiefer in den Waben herabsteht, als die auf den eigenen Waben. Dann verkühlt die Brut, stirbt ab und der Nutzen der Verstärkung bleibt aus. Aus dem Gesagten ist ersichtlich, daß man in Frühtrachtgegenden gute starke Völker auf keinen Fall zugunsten der weniger starken schwächen darf, und dies sollte sich jeder Bienenwirt zum obersten Grundsatz in seinem Betrieb machen. In Gegenden mit Spättracht, die erst im Juli bezw. August, mit dem Aufblühen des Buchweizens, des Heidekrautes und anderer später Pflanzen anhebt, ist es etwas anderes. Da behält der Imker Zeit, alle seine Völker, auch die Schwächlinge, bis zur Haupttracht leistungsfähig zu machen, indem er sie auf Kosten der guten verstärkt, und da ist die Gleichmachung durchaus am Platze und ratsam. Es bleibt nun noch übrig, ein Wort über die Mittel- und schwachen Völker zu sagen. Erstere sollen und müssen bis zur Volltracht auch stark und leistungsfähig gemacht werden und da den starken kein Verstärkungsmaterial entzogen werden darf, so hat man sich an die Schwächlinge zu halten, d. h. man schwächt diese noch mehr, nimmt ihnen Brut und Bienen weg und verstärkt damit die Mittelvölker. Sind die Schwächlinge so schwach, daß ihnen schlechterdings nichts zu nehmen ist, dann kassieren wir sie gänzlich und vereinigen sie mit den Muttervölkern. Die schwachen Völker überlasse man vorläufig sich selbst und sorge nur dafür, daß sie nicht von Räubern angefallen werden. Kommt dann die Schwärmzeit, wo die guten Völker strotzend stark sind und Verstärkungsmaterial in Hülle und Fülle vorhanden ist, dann bessere man auch sie damit auf, und dann auch geschieht den überstarken Völkern mit der Entziehung von Brut und Bienen eine Wohltat. Man erreicht mit diesem Verfahren, daß sich aus den geschwächten Schwächlingen wenigstens noch gute Standstücke fürs nächste Frühjahr heranbilden, wenn sie auch für das heurige keine Erträge mehr abwerfen. Die durch sie aufgestärkten Mittelvölker aber werden ebenfalls reiche Honigmengen sammeln und daraus wird dem Bienenwirte sicher viel mehr Nutzen erwachsen, als wenn er sich mit der Verstärkung der Schwächlinge abquält.

146. Geflügelmilben. Gegen Geflügelmilben, vornehmlich bei Jungtieren, speziell Gänschen, gilt als sicher wirkendes Mittel Waschen mit einer Wermutabkochung. Ebenso wirksam ist es, Wermut (Bitterbeifuß) zu sammeln, zu trocknen, zu pulvern und damit den Körper des mit Milben behafteten Junggeflügels zu bestreuen. Auch ist es zu empfehlen, kleinere Gaben frischen Wermutkrautes unter das Futter zu mengen, dessen Stoffe infolge der Verdauung in den Blutkreislauf gelangen und den Milben, als Blutsauger, zuwider sind. Da viele junge Gänschen, Hühnchen und Entchen durch die Milbenqual zu leiden haben, lohnt es sich durchaus, die genannten Experimente vorzunehmen. Später jedoch ist Wermuthfutter zu vermeiden, da das Fleisch danach schmeckt.

147. Schwarze Käfer. Ein vorzügliches Mittel gegen Küchenschaben ist Borax. Man mische je einen Löffel Borax, Mehl und gestoßenen Zucker. Doch muß der Borax wochenlang angewendet werden, bis die letzte Schabe vertilgt ist. Ein anderes Mittel, welches die Schaben schon binnen wenigen Tagen zu vertreiben imstande ist, ist das Einsperren des kleinen Insektenfressers Igel in die Küche während mehrerer Nächte. Dieses stachelliche insektenfressende kleine Raubtier ist ein vortrefflicher Vertilger der Schaben. Alles Genießbare an Lebensmitteln und Eßwaren muß aus der Küche entfernt werden, damit der Igel nur auf die ihm zugedachten Schaben angewiesen ist, die er dann auch in einigen Nächten vollständig aufgefressen haben wird. Auch zur Vertilgung von Mäusen, Schnecken und Würmern bewährt sich der Igel bestens.

148. Motten oder Schaben. Um Motten zu vertreiben, muß man vor allen Dingen alle Ecken, wo etwa Gerümpel oder derartiges aufbewahrt ist, untersuchen. Die Tiere nisten ja, wie bekannt, gerne in wollenen Sachen, in Pelzen und dergleichen, wo sie sich, wenn sie erst ihre Eier gelegt haben, auch sehr rasch vermehren. Man stöbere einmal alle Ecken auf in der Wohnung, rüttele und schüttele alles tüchtig und lasse nichts von Wolle, Pelz und derartigem außer dem Schranke hängen. In Zimmern, die nicht täglich bewohnt werden, muß man die Fenster dunkel behängen und nur zur frühen Morgenstunde frische Luft einlassen. Auch schließe man die Schränke immer, sobald man etwas herausgenommen hat, und sehe in denselben nach, wo die Tiere herkommen. Nur durch sorgfältiges Aufspüren und Wegnehmen von Stoffen, die ihnen Nahrung bieten, kann man sich der Tiere entledigen.

149. Bienenzucht. Von einem guten Volke (so nennt man einen Bienenstock) erlangt man durchschnittlich im Jahre 15—16 kg Honig, sowie 2 kg Wachs, häufig sogar noch mehr. Hierbei ist die für die Bienen und Brut nötige Fütterungshonigmenge nicht gerechnet, weil diese ihnen ja gelassen werden muß. Ein kräftiger Bienenstock trägt im ersten Jahre obengenannte Durchschnittsmenge an Honig und Wachs ein, liefert schon nach einem Jahre einen schönen Schwarm, also einen zweiten Bienenstock mit gleichem Ertrag, d. h. verdoppelt den Ertrag. Es empfiehlt sich aber, mehrere, mindestens zwei Stöcke zu halten. Manche, die die Bienen als Nebensache halten, erzielen mehrere Hunderte von Mark als ganz mühelosen Jahresgewinn, haben außerdem noch den Hausbedarf an Honig und Wachs, der nicht unbedeutend ist, wenn man bedenkt, daß die Kinder im Jahre viel Honig verzehren und derselbe im Haushalte zum Süßen, sogar des Kaffees, eine große Rolle spielt. Der dem Honig eigentümliche Geschmack kann durch Eintauchen einer glühenden Stricknadel oder eines Stückchens glühender Holzkohle vollständig benommen werden, so daß lediglich die reine Zuckersüße übrig bleibt. Dazu kommen noch die vielen selbstbereiteten Lebkuchen, Honigweine, Meth usw., welche die gekauften Waren an Güte weit übertreffen. Daß Honig auch Heil- und Schutzmittel sein kann, dürfte bekannt sein. Einrichtung und Erhaltung selbst eines größeren Bienenhauses mit vielen Stöcken verlangt keine großen Auslagen, und selbst diese verzinsen sich noch im schlechtesten Jahre mit 14 %, zahlen sich sehr schnell ganz ab und bringen viel ein. Mühe und Zeitaufwand sind kaum zu rechnen, viele Kenntnisse gehören nicht dazu, wohl aber ein liebe-

volles Achten auf Lebensart und Bedürfnisse der kleinen Imme. Früher pflegte man bei der Honigentnahme Tabak zu rauchen, um die Bienen zu betäuben, weil sich einige dann stechlustig zeigten. Es kommt dabei wohl sehr auf die Rasse an. Die sogenannten „wilden" Bienen sind mit unseren zivilisierten Krainern oder Italienerinnen, die sehr sanft und zahm sind, nicht zu vergleichen. Wer nicht rauchen will, der tauche ein Schwämmchen in eine Lösung von Karbolsäure, lege es in den sogenannten Smoker (ein kleiner Apparat) und der Erfolg ist derselbe, wobei die Bienen ebensowenig geschädigt werden.

150. Hundeläuse. Das beste Mittel ist eine Mischung von halb Öl, halb Petroleum. Hiermit wird der Hund einigemale gründlich eingerieben, kurz darauf gebadet, und er ist seine Plagegeister los.

151. Gegen Fliegen. (I.) Um Fliegen aus Küchen oder Stallungen fernzuhalten, mengt man dem Kalk, mit dem man die Wände tünchen will, Alaun bei, welchen die Fliegen nicht vertragen können, die dadurch völlig aus Räumen, wo die Wände mit solchem Kalk getüncht sind, verschwinden. Es wird dies Verfahren daher vielfach in Pferdeställen angewandt.

152. Gegen Fliegen. (II.) Um aus der Küche die Fliegen fernzuhalten, streiche man die Wände mit Ölfarbe, der man Lorbeeröl beigemengt, auch die Gegenstände, wie Geschirrschrank, Abwaschfaß usw. streiche man hin und wieder mit Lorbeeröl. Das Mittel hält sicher die Fliegen fern.

153. Gegen Fliegen. (III.) Man bestreiche mit flüssigem Fliegenleim ziemlich lange Holzstäbe und stelle sie im Zimmer auf. Ist der Stab voll, so übergieße man denselben mit kochendem Wasser, wodurch die Fliegen abgespült und zugleich getötet werden. Dieses Verfahren wende man zwei- bis dreimal an, ehe man den Stab frisch streicht, und es ist bedeutend billiger, als das Aufstellen der Fliegentüten. Aber auch diese kann man noch einmal verwerten, indem man kochendes Wasser darüber laufen läßt, damit das Papier nicht zerweicht, wird es wieder in die Nähe des Küchenherdes gestellt. Die Tüte wird dadurch wie frisch geklebt.

154. Gegen Fliegen. (IV.) Man entzünde in jedem Zimmer einen Schwefelfaden, halte Türen und Fenster geschlossen, bis er verbrannt ist, sorge dann für gründlichen Durchzug und die Fliegen verschwinden. Das Verfahren, das nicht viel Zeit und Mühe in Anspruch nimmt, wird alle 4 Wochen wiederholt.

155. Noch ein Mittel gegen Fliegen. (V.) Nach dem Gebrauche einer mit Zucker versüßten Abkochung von Quassiaholz, nach Anwendung von frischem Insektenpulver und allerlei neuen chemischen Präparaten, die zum Vertilgen der Fliegen angewendet werden, fallen diese in Massen nieder. Eine Verminderung dieser Insekten macht sich trotzdem nicht bemerkbar. Denn diese Mittel töten die Fliegen nicht, sondern betäuben sie nur. Die Insekten erholen sich nach einiger Zeit wieder und beginnen aufs neue umherzusummen. Es ist also durchaus notwendig, die betäubten Fliegen öfters zusammenzukehren und zu verbrennen.

156. Gegen Fliegen auf der Viehweide wird empfohlen, das Vieh morgens vor dem Austreiben gut mit Petroleum einzureiben, die Fliegen bleiben dann fern.

157. Stechfliegen und Brummer lassen sich durch starke Zugluft vertreiben.

158. Gegen Wespen im Zimmer. Man öffne das Fenster und bespritze die Wespe mit etwas Öl. Sie stirbt entweder sofort oder sucht, wenn sie nicht vom Öl getroffen, sofort das Weite.

159. Fliegenplage. Wenn es anfängt, gelinder zu werden, kommen unsere sommerlichen Plagegeister, die Fliegen, aus ihren Schlupfwinkeln hervor und probieren unter zufriedenem Gesumme ihre Lebenskraft. Man sollte jede dieser zu neuem Leben erwachten Fliegen zu vernichten suchen, denn jede kann Stammmutter von einer Nachkommenschaft werden, die nach vielen Millionen zählt. Die Fliege legt im Jahr mehrmals 100 bis 150 Eier, aus denen sich nach etwa vier Wochen bereits eine neue Generation entwickelt hat, die uns schon etwa 10 000 Kinder beschert. Nach abermals vier Wochen ist die erste Million erreicht. Kein Wunder, daß da die Fliegenscharen mit den Monaten so unmäßig zunehmen. Also tötet die Stammütter! Es ist längst erwiesen, daß die Fliegen mit ihren behaarten Beinen viele Krankheitsstoffe verschleppen, so daß alle hygienische Lebensweise wenig nutzt, wenn diese Unholde nicht vertrieben werden können.

160. Räucherung gegen Fliegen. 15 g Benzoetinktur, 15 g Essigsäure, 15 g Nelkenöl, 300 g Kölnisches Wasser mischt man zusammen und füllt alles in eine gut verschließbare Flasche. Gießt man von dieser Tinktur, deren Bestandteile jeder Drogist liefert, 1 bis 2 Teelöffel voll auf ein heißes Eisenblech und öffnet die Stuben- oder das Küchenfenster, so suchen die Fliegen schleunigst das Weite, und man wird auf diese Weise leicht und unfehlbar von ihnen befreit. Das Mittel ist bei uns seit Jahren benutzt und als zuverlässig befunden.

161. Fliegen in Ställen. Gegen die Fliegenplage in den Ställen siedelt man gern Schwalben an, man schafft ihnen deshalb gern Stützpunkte zum Anbau der Nester. Wer noch ein übriges tun will, der spannt einige alte Telegraphendrähte auf, auf welchen sich die jungen Schwalben gern niederlassen. Vorjährige Nester müssen wegen des sich bildenden Ungeziefers bis auf einen kleinen Rest abgebrochen werden.

162. Kutschpferde gegen Bremsen und Stechfliegen zu schützen. Vor dem Ausspannen tauche man einen Schwamm in Petroleum und wische die Pferde damit gut ab, besonders die Stellen, die die Insekten am meisten belästigen.

163. Schutz gegen Mücken. Gegen Mückenstiche schützt man sich dadurch, daß man sich vor dem Ausgehen in einen Garten, wo sich Mücken aufhalten, mit einem in Anisöl getauchten Läppchen Hände, Gesicht, kurzum alle unbedeckten Hautstellen überstreicht; bei den Knaben, die kurze Hosen tragen, auch die Beine, weil ja die Mücken durch die Strümpfe stechen. Fläschchen und Läppchen nehme man mit, um die Einreibung zu wiederholen, falls es nötig ist.

164. Nußschalen gegen Mücken. Es ist bekannt, daß die grünen Nußschalen einen starken Geruch verbreiten, der von dem bitter schmeckenden, nach längerem Stehen braun werdenden Safte herrührt. Dieser Geruch

und Geschmack ist den Mücken und Fliegen unangenehm. Man sammle deshalb die grünen Schalen im Herbst, trockne sie und überbrühe sie im Frühjahr, wenn die Fliegen- und Mückenplage wiederum beginnt, mit heißem Wasser. Einige Tropfen Nelken- oder Lorbeeröl erhöhen die Wirkung. Vor dem Gebrauche verdünne man diese Mischung (1 Handvoll Nußschalen auf 1 l Wasser) nach Bedarf und reibe die empfindlichen und den Stichen am meisten ausgesetzten Stellen damit ein. Man sei aber beim Einreiben vorsichtig, daß nichts in die Augen der Tiere dringt.

165. Mücken im Zimmer. Sind Mücken ins Schlafzimmer eingedrungen, so schließe man kurz vor dem Schlafengehen Türen und Fenster, bestreiche die Scheiben einer gewöhnlichen Laterne, noch besser einer großen Stallaterne, mit Honig, der mit einigen Tropfen Wasser verdünnt wurde, oder mit Fliegenleim und stellte die angezündete Laterne in die Mitte des Gemachs. Die Mücken fliegen sämtlich nach dem Lichtpunkt und bleiben an den Scheiben kleben. Nach kurzer Zeit sind sie alle vernichtet. Der Honig läßt sich nachher leicht mit warmem Wasser abwaschen. Den Fliegenleim reibt man mit in Benzin oder Terpentinöl getauchten Lappen ab. Letztere Arbeit darf wegen der Feuergefährlichkeit von Benzin und Terpentinöl nur am Tage, fern jeden Feuers, vorgenommen werden.

166. Mücken im Freien. Um ungestört an Plätzen, wo viele Mücken umherschwärmen, sitzen zu können, zünde man kleine Häufchen feuchter Sägespäne in der Nähe an. Der aufsteigende Rauch der glimmenden Späne vertreibt die Mücken. Auch Mückenkerzen, den Räucherkerzen nachgebildete Präparate aus Insektenpulver, wohlriechenden Ölen u. dergl., sind zuverlässige Mückenvertreiber.

167. Ameisen und Termiten. 1. Ameisen sind im allgemeinen leichter zu vertreiben als man glaubt. Man darf dabei nur nicht allzu oberflächlich verfahren. Vor allem ist es nötig, den Lauf der Tiere, vorwärts sowohl wie rückwärts, zu verfolgen, um den Zugang zu entdecken, durch welchen sie aus dem Freien in die inneren Räume und zurück gelangen. Dieser Zugang respektive Passage muß nun mit Gips gut verschlossen werden, um jedes Durchkriechen unmöglich zu machen. Dann streut man in einen Schwamm feinen Zucker und legt ihn auf den Weg, den die Ameisen nehmen. Diese werden durch die Zuckerwitterung verführt, in den Schwamm zu kriechen, welcher bald von Ameisen wimmeln wird. Nun wirft man den Schwamm in heißes Wasser, läßt ihn einige Minuten darin liegen, bis die Tiere tot sind, und legt ihn, wieder mit Zucker bestreut, aus. So lange wiederholt man dies Verfahren, bis die in den Räumen existierenden Tiere alle verschwunden sind. Da der Zugang verschlossen ist, können neue nicht mehr in die Räume gelangen. — 2. Man verschließt den Zugang nicht, sondern läßt die Passage frei; holt in einer Seifensiederei für 20 Pfg. Meisterlauge, verteilt sie in vielleicht 2 flache Gefäße (Teller) und stellt diese an verschiedenen Stellen auf, besonders da, wo die Ameisen ihre Zusammenkünfte abhalten. Da sie diesen Geruch absolut für Gift empfinden, werden sie bald davonrennen. Wenn nun die Tiere verschwunden sind, muß natürlich der Zugang ins Freie mit Gips verschlossen werden, um ein Wiedereindringen zu verhindern. Statt Gips kann man auch Zement nehmen. — 3. Man streut gepulverten Kampher

oder ungelöschten Kalk an die Stellen, die von den Ameisen aufgesucht werden, da derartig bestreute Plätze von den Tieren gemieden werden sollen.

168. Ameisen vertreibt man aus Küchen und Speisekammern, indem man in flachen Tellern oder Blumenuntersätzen Honig, Sirup oder aufgelösten Zucker mit Hefe oder Sauerteig vermischt aufstellt. Hefe ist für diese Tiere ein tötliches Gift, welches seine Wirkung nicht verfehlt. Ein anderes brauchbares Mittel ist Benzin, welches man in Holzritzen und Fugen des Hauses gießen oder einspritzen muß.

169. Ameisennester vertilgt man, indem man heißes oder auch kaltes Wasser in reichlicher Menge hineingießt, worauf sich die Ameisen mit ihren Eiern verziehen, um zwar an einem anderen Orte sich niederzulassen, an welchem sie jedoch nicht so lästig fallen. Findet man Ameisen in größerer Anzahl an Pflanzen, so wird man gleichzeitig an diesen auch Blattläuse vorfinden. In diesem Fall vertilgt man die Läuse, worauf sich die Ameisen zurückziehen.

170. Ameisen zu vertreiben. Ameisen vertreibt man aus Wohnungen und Speisekammern durch eine Mischung von einem Drittel frischer Hefe und zwei Dritteln Honig. Man kann auch die Gefäße, in denen sich Eßwaren befinden, mit einem Ring von Asche umgeben, über den die Ameisen nicht hinwegzuklettern vermögen. Zur Vertilgung der Ameisen verwendet man ferner Fischwasser (das Wasser, das man beim Abschuppen und Reinigen der Fische benutzte). Man gießt es in die Ritzen und, wenn möglich, in ihren Bau. Nach zweimaligem Gießen zeigt sich keine Ameise mehr.

171. Ameisen im Küchenschrank. Ameisen verschwinden, wenn man den Weg, den die Tierchen gewöhnlich nehmen, mit Schwefelblüte bestreut. Schwefelblüte ist geruchlos, nicht giftig und in allen Flüssigkeiten, die man in der Küche aufzuheben pflegt, unlöslich. Es kann also durch den Gebrauch der Schwefelblüte kein Unglück angerichtet werden. Niemals darf bekanntlich zur Tilgung von Ungeziefer Schweinfurter Grün gebraucht werden. Schweinfurter Grün ist ein stark giftiges Arsenikpräparat, schon seine Ausdünstung bringt Gefahr für Gesundheit und Leben.

172. Ameisen im Keller. Um den Ameisen den Zutritt zu den Speisen abzuschneiden, stelle man die Füße des Tisches, auf welchem man Speisevorräte aufbewahrt, in Gefäße mit trockener Asche. Die Asche muß man von Zeit zu Zeit erneuern und alle Kohlen- oder Holzstücke daraus entfernen. Wird die Asche feucht oder fest, so trägt sie die Ameisen; sie schützt nur, so lange sie trocken ist, und ganz locker liegt. Auch muß das Gefäß soviel Asche enthalten, daß nirgends der Boden sichtbar ist und der Tischfuß dasselbe nicht berührt. Am wirksamsten ist das Mittel, wenn die Asche um den Tischfuß höher liegt, als am Rande des Gefäßes.

173. Ameisen vertreibt man sicher, wenn man einen Teller voll Essig dahin stellt, wo sie gewöhnlichen Einmarsch halten.

174. Mittel gegen Ameisen. Um Ameisen zu vertreiben, empfiehlt es sich, große poröse Schwämme in Zucker- oder Honigwasser leicht auszudrücken und aufzulegen. Die Ameisen verkriechen sich in den Schwamm, der hierauf mit kochendem Wasser übergossen wird, wodurch die Ameisen getötet werden. Die Prozedur wird wiederholt bis zur vollständigen Ver-

tilgung der Ameisen. — Zur Vertreibung von Ameisen macht man ein Gemisch von etwas Hefe mit aufgelöstem Zucker oder Sirup und gibt dies in möglichst flache Näpfe, die man den Ameisen in den Weg stellt. Die Tiere werden dadurch angelockt, fallen gierig über das Süße her und gehen infolge der Wirkung der Hefe in überwiegender Zahl zugrunde, bis sie schließlich den Raum überhaupt meiden. — Man streut fein gepulverten Alaun breit auf den Weg der Ameisen und feuchtet ihn täglich mittelst einer in Wasser getauchten Bürste an. Diese drei Mittel sind vielfach mit bestem Erfolge angewendet worden; das zweite ist am geeignetsten.

175. Gegen Flöhe. Flöhe in der Wohnung lassen sich nur durch peinliche Sauberkeit beseitigen. Tägliches Aufwischen der gestrichenen Fußböden mit Wasser, dem etwas Lysol zugesetzt wird, ist Bedingung. Ritze zwischen den Dielen sowie an den Scheuerleisten, in denen sich dieses Ungeziefer mit Vorliebe aufhält, sind durch sorgfältiges Ausfüllen der Fugen zu beseitigen. Nur dann kann von einer wirksamen Vertreibung der Flöhe die Rede sein. Zur Ausfütterung der Fugen eignet sich besonders eine Mischung von Leim, Ocker und Sägespänen. Durch Bestreichen mit Chromkalilösung wird dieser Kitt, nachdem er in die Fugen eingestrichen ist, wasserdicht gemacht. In Zimmern mit Parkettfußboden, in dem derartige Schlupfwinkel eigentlich nicht vorhanden sein dürften, muß man sein Augenmerk besonders auf sorgfältige Reinigung von Teppichen, Decken u. dergl. richten. Ein wenig Geduld gehört schon dazu, um die Plage für immer zu beseitigen.

176. Gegen Flöhe. Ein gutes Mittel, diese zu vertilgen, ist häufiges Aufwischen der Dielen mit lauem Wasser, in welches man 8 bis 10 Tropfen Lavendelöl getan hat. Der Geruch des Lavendelöls verschwindet bald wieder und mit ihm die kleinen Plagegeister.

177. Flöhe zu vertilgen. Um die lästigen Tiere aus dem Fußboden zu vertilgen, gibt man ½ kg Chlorkalk in ein großes Schaff, rührt denselben mit kaltem Wasser glatt an und gießt Wasser nach, bis das Schaff voll ist. Am anderen Tag wird das klare Wasser abgegossen und zurückbehalten. Dann stellt man neben sich ein zweites Schaff mit reinem Wasser, befeuchtet einen Teil des Bodens damit, gießt von dem dicklichen Kalkwasser darauf und bürstet tüchtig nach. Ist das ganze Zimmer durchgefegt, wird das helle Chlorwasser heiß gemacht und der Boden gleichmäßig damit begossen. Durch dieses Verfahren verschwinden die Flöhe, auch wird der Boden schön weiß.

178. Erdflöhe von Pflanzen zu vertreiben. Man benetzt die Pflanzen, an denen sich das gedachte Ungeziefer zeigt, mit einer Brause und überstreut sie dann mit Tabakstaub, wie man ihn in den Tabakfabriken für ein Billiges kaufen kann. Sollte alsbald eintretender Regen jenen Staub zu rasch wieder abspülen, wiederholt man das Mittel noch einmal. Der Tabakstaub tötet die Erdflöhe, Blattläuse und ähnliche Insekten sofort, schadet aber den Gewächsen, selbst den blühenden, nicht. Ein anderes, zur Abhaltung der Erdflöhe mit bestem Erfolg angewendetes Mittel, welches auch zugleich eine stark düngende Eigenschaft hat, ist der Ruß aus den Schornsteinen. Man tut gut, wenn man diesen das Jahr über zu dem gedachten Zwecke sammelt und an einem trockenen Orte aufbewahrt. Vor der Anwendung muß man

den Ruß gehörig pulverisieren und ihn dann bei etwas feuchter Witterung über die kleinen Gewächse dünn ausstreuen, oder noch besser, sieben.

179. Schwaben und Russen. Halb Salizylsäure halb Borax streut man in die Ritzen und Löcher, wo man den Sitz des Ungeziefers vermutet. Hat man diesen nicht entdeckt, so breite man auf alten Lappen Kartoffelbrei mit obigem Pulver vermischt aus. Man findet dann am Morgen die verendeten Käfer.

180. Gegen Schwaben. In Wasser aufgelösten Phosphor auf alte Lappen gießen und in die Küche legen.

181. Küchenschwabenvertilgung. Küchenschwaben kann man dadurch entfernen, daß man sehr feingepulverte Angelikawurzel (1 kg) mit 20 g Eukalyptusöl vermengt und diese Mischung abends auf die Dielen der Küche und Speisekammer streut. Am Morgen fege man zeitig die betäubten Tiere zusammen und verbrenne sie. Das Mittel ist im Notfall 2—3mal zu wiederholen.

182. Gegen Schwabenkäfer. Man legt an die Plätze, wo die Tiere am meisten auftreten, halb Borax und halb feinen Zucker gemischt, stellt flache Gefäße mit Wasser, wovon sie trinken, in die Nähe. In den meisten Fällen vertreibt man die Schwaben auf diese Weise. Man muß dieses Verfahren von Zeit zu Zeit wiederholen.

183. Schwabenkäfer. Um sich der lästigen Käfer zu entledigen, streue man drei Teile Borax und einen Teil gestoßenen Zucker um den Herd und die anderen von der Schwabenplage heimgesuchten Stellen. Nach dreimaliger Wiederholung dieses Verfahrens wird sich kein Käfer mehr zeigen. Vor allem muß man alle Deckel, Küchenbretter, Bilder usw. abnehmen, denn dort hält sich die junge Brut am liebsten auf.

184. Wanzen. Gegen Ungeziefer, besonders Wanzen, wird Alaun als Schutzmittel empfohlen. Die Insekten verschwinden sofort, um nie wiederzukehren, wenn man die Wände, Bettstellen usw., in denen sie nisten, mit einer kochenden Alaunlösung bestreicht. Wenn man Zimmerwände oder -decken mit Kalk weißt und letzterem vor dem Gebrauch etwas Alaun zusetzt, so halten sich auch die Fliegen nicht mehr in dem bezüglichen Zimmer auf. Die Anwendung des Alauns fügt in diesen Fällen der Gesundheit nicht den geringsten Schaden zu.

185. Wanzen. Ein wirksames Mittel gegen Wanzen und ihre Brut ist Essigsäure, welche man am besten mit einer Glasspritze in die Fugen und Ecken einspritzt; auch die Zapfenlöcher der Bettstellen füllt man mit der Flüssigkeit an. Ein Tropfen Essigsäure tötet die Wanze auf der Stelle. Dieses Mittel ist billiger und besser als Insektenpulver.

186. Wanzen. Durch wiederholtes Auspinseln aller Eckmauerfugen mit technischer Essigsäure kann man wirksam gegen die Wanzenplage vorgehen. Mittel, wie Petroleum, Benzin sind wegen Feuersgefahr zu vermeiden.

187. Wanzen vertreibt man, indem man die betreffenden Stellen mit einer Mischung von Holzessig und Alaun sorgfältig einpinselt. Polierte Gegenstände dürfen nicht damit in Berührung kommen, da diese Mischung die Politur angreift.

188. Fledermaus. Eine Fledermaus in Gefangenschaft zu halten, ist ein absonderliches Vergnügen, zumal ihre Haltung sehr schwierig ist. So lange es Insekten gibt, mag man ihr diese zu verschaffen suchen; vielleicht gewöhnt sie sich auch an feingehacktes rohes Fleisch, welches man anfangs mit lebenden Mehlwürmern vermengt.

189. Fledermäuse. Bei der großen Nützlichkeit und der absoluten Unschädlichkeit der Fledermäuse würde ihre Vertilgung durchaus unstatthaft sein. Das beste ist, die Gebäude, wo sie lästig werden, gründlich derart zu erneuern, daß die Fledermäuse keine Winkel mehr finden. Die Tiere zu töten, wäre ganz gegen landwirtschaftliches, gärtnerisches und forstwirtschaftliches Interesse gehandelt, da jedes Tier eine große Menge von am Abend und in der Nacht fliegenden sehr schädlichen Insekten, wie Motten, Eulen und anderen Nachtschmetterlingen, Maikäfern usw., vertilgt, denen sonst von keinem Tiere weiter — im vollkommenen Zustande wenigstens — so kräftig nachgestellt wird.

190. Kellerschnecken. Man gehe im Frühjahr, wenn die Milch in den Keller gestellt werden muß, um nicht sauer zu werden, jeden Abend hinunter; die Schnecken sind dann aus ihren Schlupfwinkeln heraus und kriechen an den Wänden und auf dem Fußboden umher. Man suche dann die Schnecken ab. Dies Verfahren setze man acht Tage fort. Im nächsten Sommer wird sich keine Schnecke mehr zeigen.

191. Pfeffer als Mittel gegen Motten. Das Pulver der schwarzen und weißen Pfefferkörner hat sich bewährt. Noch besser ist das Pulver vom langen Pfeffer. Die zerstoßenen Schoten des scharfen spanischen Pfeffers hingegen scheinen den Motten gar nichts anzuhaben. Es ist vielfach beobachtet worden, daß sich die Mottenmaden auf Wollplüsch, gerade dort, wo er mit spanischem Pfeffer dick bestreut war, stark entwickelten.

192. Gegen Motten in Schränken. Zwei große Teetassen voll von Lignikavasia, sogenanntes Fliegenholz, beim Drogisten erhältlich, wird mit einem Liter warmes Wasser übergossen, und durch 24 Stunden zum Destillieren hingestellt. Dann wird die Flüssigkeit durchgeseiht, hinein alte Leintücher getaucht und ausgewunden. Sobald die Tücher so weit trocken geworden sind, daß die damit zu bedeckenden Wollsachen nicht mehr naß werden, hängt man sie ausgebreitet in Schränke oder, noch besser, man wickelt die Kleidungsstücke hinein, wodurch sie vor den Motten gesichert sind, ohne daß die Sachen im geringsten leiden oder irgendeinen Geruch annähmen.

193. Mittel gegen Motten in Polstern. Dasselbe Mittel wie 192 hat sich auch bei Möbelpolstern bewährt. Gurte und Futter müssen damit bestrichen werden. In die Flüssigkeit getauchte Leintücher werden über die Möbel gedeckt. Da das Leinen davon gelb wird, empfiehlt es sich, es nach der Benutzung gut zu waschen und zu bleichen.

194. Russisches Mittel gegen Motten in Pelzen. In starken Spiritus wirft man eine Handvoll Kampfer und die zerkleinerte Schale von spanischem Pfeffer oder kleingestoßene Koloquinten, läßt das Ganze einige Tage in der Ofen- oder Sonnenwärme stehen, bis der Kampfer sich aufgelöst hat, worauf die Flüssigkeit durchgeseiht wird. Man bespritzt mit derselben das Pelzwerk recht gleichmäßig, wickelt es fest zusammen und schlägt es darauf in neuen

Shirting oder feste Leinwand ein. Auf diese Art kann man Pelzwerk Jahrelang aufbewahren, ohne daß sich Motten darin einfinden. Dieses Mittel ist in Rußland allgemein unter dem Namen „die chinesische Mottentinktur" in Anwendung und wird dort als Geheimnis der Pelzhändler betrachtet.

195. Schon eingenistete Motten zu vertreiben. Motten zu vertreiben, wenn sie sich in einem Raume schon eingenistet haben, ist nicht leicht. Am meisten Aussicht auf Erfolg wäre, wenn alle Woll- und Pelzsachen aus jenem Raume entfernt würden, um tüchtig durchgeklopft, mit Mottentinktur besprengt und in Leinen vernäht zu werden. Diese Mottentinktur wird in offenen Kübeln nahe dem Fenster aufgestellt, auch muß man öfter die Dielen damit besprengen.

196. Gegen Motten usw. Ein ganz vorzügliches Mittel gegen Motten, Wanzen und anderes Ungeziefer ist der in unseren norddeutschen Wäldern an moorigen Stellen reichlich wachsende Porst, auch wilder Rosmarin genannt. Er sei hiermit allen praktischen Hausfrauen und Reisenden warm empfohlen. Nachdem Teppiche, Vorhänge usw. tüchtig geklopft und ausgebürstet sind, werden sie ausgebreitet, reichlich mit Porst belegt, fest und glatt zusammengerollt, möglichst noch in grobes Packpapier eingeschlagen und gut verschnürt. So versorgte Sachen sind jahrelang geschützt. In Ermangelung von Sumpfporst tun grüne, frische Walnußblätter gegen Motten auch außerordentlich gute Wirkung.

197. Motten während der Reise. Man hebe alle alten Wollstrümpfe, auch abgeschnittene Fußenden usw. sorgfältig auf. Am Tage der Abreise lege man in alle Zimmer kleine Bündel davon, hänge dieselben auch auf. Alle eindringenden Motten sammeln sich in denselben und man wird bei der Rückkehr erstaunt sein über die Ernte. Die Bündel müssen natürlich sofort verbrannt werden.

198. Motten für den Sommer aus Pelzsachen fernzuhalten. Im Frühjahr, wenn man sich der schützenden Pelzsachen entledigt, wickele man Pelz und Muff, ehe man sie in die zur Aufbewahrung dienende Schachtel legt, jedes in ein leinenes Tuch. Jede Schachtel stelle man nun in eine große Tüte, wie man solche beim Einkauf von Hüten in den Geschäften erhält, und klebe die Tüte fest und vorsichtig zu. Auch den Pelzmantel lege man in ein großes Leintuch, umwickele es mit Packpapier und verklebe auch hier jede Öffnung, so daß kein Insekt eindringen kann.

199. Feldmäuse. Man kann die Mäuse dadurch töten, daß man dicken Rauch in die Mäuselöcher bläst. Hierzu benützt man einen kleinen eisernen Ofen, in welchem man qualmende Stoffe verschwelen läßt und bläst mittels eines Blasebalges Rauch in die Löcher. Um den Ofen entbehrlich zu machen, werden Patronen angefertigt, welche angezündet und in die Löcher gesteckt werden, in denen sie einen solchen Qualm erzeugen, daß die darin befindlichen Mäuse sofort ersticken. Ein faseriger Stoff, besonders geeignet hierzu ist Jute, wird mit Kalisalpeter getränkt, getrocknet, geteert und in halbtrockenem Zustande mit Schwefelblumen bestreut. Nach vollständigem Abtrocknen werden die zur Herstellung des Fabrikates in dünne Zöpfe geflochtenen Jutefasern in kleine pillenartige Stückchen geschnitten, an einer Laterne

behutsam angezündet und in die offnen Mäuselöcher geschoben, welche sofort mit Erde verschlossen werden.

200. Mäuse zu vertilgen. Unsere Mäusejäger, Katze, Igel, auch manche Hunde, leisten gute Dienste. Stark riechende Stoffe, auch Chlorkalk, Teer, Petroleum usw., in die Löcher gesteckt, vertreiben die ungebetenen Gäste. Unter den Mäusefallen verdienen die sogen. Lochfallen den Vorzug; sie sind sehr billig, und die durch etwas Brot, welches vorher am Licht angebraten wurde, angelockten Tiere werden nicht durch lange Gefangenschaft gequält, sondern schnell erwürgt.

201. Mäuse vertreiben. Zunächst hat man eine ganze Reihe guter Fallen, mit denen man die Mäuse fortfangen kann. Gute Erfahrung hat man mit der patentierten Bellschen Wasserfalle „Bona" gemacht, in der sich die Mäuse nicht nur fangen, sondern auch getötet werden. Auch mit klebekräftigem Vogelleim, auf Pappstreifen gestrichen, fängt man die Mäuse leicht. Kann man an die Mäuselöcher heran, so empfiehlt es sich, Chlorkalk hineinzustreuen oder Lappen mit Schwefelkohlenstoff zu tränken, hineinzustopfen und die Löcher zuzumauern. Man tötet sie leicht, wenn man bittere Mandeln ganz fein hackt und mit Zucker bestreut, auch geriebene Meerzwiebeln, in Speck gebraten und ausgelegt, tötet die Mäuse.

202. Meerzwiebeln gegen Mäuse. Frische Meerzwiebeln sind ein probates Rattenvergiftungsmittel. Der Erfolg ist um so radikaler, wenn man die Meerzwiebeln mit Speck anbratet. Dieses Mittel hat, wo es gebraucht wurde, großen Erfolg erzielt und ist für Menschen und Haustiere unschädlich. Auslegen von kurzgeschnittener Baldrianwurzel vertreibt die Ratten und zieht die Katzen an. Ratten und Mäuse lassen sich vertreiben, wenn man die Löcher mit in Karbol getauchten Wollappen verstopft und die Löcher dann zugipst. Der Geruch des Wagenteers ist den Ratten so zuwider, daß sie ausziehen, wenn man ihre Löcher mit in Teer getauchten Lumpen verstopft. Noch sicherer wirkt, wenn man eine lebendig gefangene Ratte in Wagenteer taucht und sie wieder laufen läßt. Vergiftung der Ratten mit Arsenik ist nicht anzuraten, weil sie danach speien und das Ausgespiene leicht von Hühnern aufgenommen wird. Dagegen sind Phosphorpillen viel besser, weil sie sich hiernach in ihre tiefsten Schlupfwinkel zurückziehen und darin verenden. Mittelst starker sogenannter Studentenfalle lassen sich Ratten am leichtesten fangen. Alle diese Mittel sind gut, aber die Meerzwiebeln sind auf alle Fälle das wirksamste Mittel.

203. Gegen die Ratten. Die Ratten haben gegen die Hundszunge (Cynoglossum officinale) eine solche Abneigung, daß sie Gebäude, in denen diese Pflanze ausgestreut wird, längstens in einem Tage verlassen. Die Hundszunge wächst auf Wiesen und an Grabenrändern. Sie muß im Anfange des Sommers, wenn sie in der höchsten Kraft ist, gesammelt werden. Man zerquetscht die Stengel und streut sie an die Orte, die man säubern will. Wird die Pflanze in Schiffe gebracht, in welchen sich Ratten aufhalten, so wählen die Tiere lieber den Tod im Wasser, als daß sie in ihrer Nähe bleiben. Da der Zug aus einem Gebäude gewöhnlich in die nächstgelegenen geht, so ist es Pflicht, bei der Anwendung des Mittels, die Nachbarn davon zu verständigen, damit sie sich ebenfalls schützen.

204. Nochmals die Fliegenplage. Man schüttet gutes, reines Insektenpulver in dünner Lage auf ein Blatt Zeitungspapier, brennt es an und läßt das Pulver mit verbrennen. Die Verbrennungsprodukte läßt man zirka drei Stunden einwirken, natürlich sind die Fenster und Türen geschlossen zu halten. Das Zeitungspapier mit dem Pulver legt man auf ein Drahtnetz. Man kann auch eine Mischung aus zwei Teilen spanischem Pfefferpulver, einem Teil Insektenpulver, einem Teil pulverisierter Baldrianwurzel, und einem Teil Salpeterpulver anwenden; die auch, wie oben geschildert ist, zur Verbrennung zu bringen sind. Beide Mittel schaden Kartoffeln und Gemüse nichts. Für je zehn Kubikmeter Rauminhalt verwendet man einen Eßlöffel Pulver.

205. Mäuse und Ratten vernichtet man durch vergiftete Petersilienwurzeln. Man nimmt ein 6 cm langes dickes Petersilienwurzelstück, schneidet an beiden Seiten ein ¾ cm starkes Stück ab und höhlt dann an dem großen Stück Wurzel die Endseiten etwas aus, gibt in diese Höhlungen Schweinfurter Grün, welches dann durch die Feuchtigkeit der Wurzel fast ganz dem Wurzelstück einverleibt wird. Alsdann setzt man an jedes Ende das abgeschnittene Stück und bindet dies mit einem dünnen Draht fest an das große Stück. Man kann diese vergifteten Petersilienwurzeln mit dem Kopf in vorhandene Mäuselöcher stecken oder man legt sie auf den Erdboden des Kellers.

206. Blattläuse. Die Blattläuse, kleine schwarze, weiße, graue, bräunliche oder grünliche Insekten, welche infolge ihrer unglaublich raschen Vermehrung innerhalb kurzer Zeit in großer Anzahl die jungen Triebe und Blätter bedecken und deren Saft aussaugen, kann man dadurch vertreiben und töten, daß man die befallenen Triebe der Pflanzen wiederholt mit einer Lauge aus Tabak geringerer Sorte, in Wasser abgekocht, bespritzt. Nachdem die Tiere getötet sind, spült man die Pflanzenteile mit reinem Wasser ab; zum Bespritzen verwendet man eine recht feine Brause oder einen Zerstäuber. Sehr empfehlenswert ist auch folgendes Rezept: In zwei Liter Wasser rühre man Ruß an und koche hierin ein halbes Pfund stärksten Rauchtabaks, setze dieser Masse dann noch ein halbes Pfund ungelöschten Kalk zu und lasse das Ganze etwa eine Woche stehen. Während dieser Zeit rühre man es täglich gut um, und seihe es zuletzt durch ein Tuch.

207. Holzböcke oder Schafzecken kann man durch eine darüber gehaltene brennende Zigarre sofort veranlassen, die Zangen zu öffnen, und lassen sie sich dann leicht herausziehen.

208. Ungeziefer im Hühnerstall. Man muß zunächst den Stall gründlich auskälken, ebenso alle Nester, Sitzstangen usw. Sind die Sitzstangen aufgenagelt, so sind sie abzunehmen, da sich starke Niststellen darunter befinden. Sodann sind den Hühnern Sandbäder einzurichten, ab und zu stäube man sie mit Insektenpulver ein, aber vorsichtig, damit nichts in die Augen kommt.

209. Schwalben. Der kalkhaltige Straßenschmutz ist der begehrteste Mörtel für die Schwalbennester. Gewöhnlich fällt in die Zeit des Nestbaues trockene Witterung. Man gieße also Wasser in Straßenvertiefungen und der Platz wird von Schwalben umlagert sein.

210. Ohrwürmer. Den durch Ohrwürmer angerichteten Schaden kann man nur durch Wegfangen dieser lästigen Insekten heben. Man bedient

sich hierzu leerer Blumentöpfe, ausgehöhlter Kartoffeln oder Rüben oder der hohlen Stiele der Schierling-Pflanze (Conium mecalatum) oder der ebenfalls hohlen Stengel und Äste des Holunder oder Flieder (Sambucus nigra). Die Schierlingstengel und Holunderzweige werden so geschnitten, daß das eine Ende durch den sogenannten Knoten oder Ast verschlossen ist, während das andere Ende den Eingang zur Röhre bildet. Die Abzugslöcher der Blumentöpfe müssen mit etwas Moos oder Werg verstopft werden. Diese Fanggefäße werden so in die von den Ohrwürmern besuchten Pflanzen, Büsche und Sträucher hineingesteckt, daß die Öffnung nach unten gerichtet ist, und mit den Pflanzen in Berührung steht, so daß das Ungeziefer in die Gefäße hineinkriechen kann. Jeden Morgen ziehe man die Gefäße aus den Pflanzen heraus und schüttele das darin angesammelte Ungeziefer in ein mit Wasser gefülltes Gefäß. Auf diese Weise kann man eine große Menge von Ohrwürmern fangen.

211. Blutläuse. An den Jungtrieben, den rindenfreien Stellen und an den Schnittwunden der Apfelbäume findet man des öfteren eine weiße, flockige Bedeckung, die einem bläulich-weißen Flaum gleicht. Dieser Flaum wird von kleinen Tieren gebildet, die auf der Oberseite ihres Hinterkörpers wollig behaart sind. Diese weiße Behaarung ist zugleich eine Schutzfarbe, denn unsere Singvögel greifen die Blutlaus bekanntermeise nicht an, und mit der Blutlaus hat man es bei diesen Gebilden stets zu tun. Man unterscheidet nämlich zwei Formen von Blutläusen, eine Form, die lebendige Junge zur Welt bringt, und eine andere Form, die im Herbst zur Eiablage schreitet. Beide Formen überwintern in lebendem Zustande und scheinen gegen Kälte und sonstige Witterungseinflüsse unempfindlich zu sein. Die im Frühjahr noch vom Vorjahre übriggebliebenen flügellosen Weibchen bringen ohne Zutun des Männchens lebendige Junge zur Welt, von denen die Weibchen ebenfalls wieder flügellos werden, aber schon erblich befruchtet sind (Parthenogenesis). Nach mehreren Häutungen, die in kurzer Zeit vor sich gehen, bringen diese schon wiederum lebendige Junge zur Welt, so daß von einem Weibchen bis zum Herbst 10—12 Generationen entstehen. Im Spätsommer treten dann die geflügelten Blutläuse auf, die, besonders in den warmen Mittagsstunden, überaus rege sind, und überall ihre Eier in die Rindenspalten der Bäume ablegen. Es ist durchaus falsch, wenn man glaubt, die Blutlaus überwintere nur am Wurzelhals der Bäume. Daher ist es nötig, alle Obstbäume recht sorgfältig von allen Moosen und Flechten zu befreien, die abgestorbene Rindenschicht abzubürsten und die Bäume dann mit Kalkmilch zu bestreichen. Im Frühjahr und Sommer ist dann aber sorgfältig acht zu geben, wo sich etwa Blutläuse zeigen, und müssen dann mittels eines Lappens, der mit Petroleum getränkt wurde, totgedrückt werden. Andere Spritzmittel, deren eine ganze Reihe empfohlen werden, nützen meist nur den Lieferanten, schaden den Bäumen, weniger aber den Blutläusen.

212. Tauben an den Schlag zu gewöhnen. Man streue ihnen Anis hinein, den sie mit Vorliebe riechen und auch fressen.

213. Torfstreu für Geflügelställe. Torfstreu eignet sich sehr gut als Einstreumaterial für Hühnerställe und ist dem Stroh vorzuziehen. Das Aufschütteln oder Aufhacken ist täglich vorzunehmen. Das Erneuern der Streu

findet nach Bedarf statt. Torfmüll erhält man in jeder Drogerie oder Samenhandlung.

214. Das Feldern der Tauben. Viele Taubenzüchter sind der Ansicht, daß jede Brieftaube des Felderns kundig sein müsse, damit sie sich zeitweise ihren Lebensunterhalt selbständig zu beschaffen imstande ist, falls sie nämlich in die Lage kommen sollte, während der Reise, fern ihrer Heimat, nach Futter umhersuchen zu müssen. Dahingegen glauben wieder andere Brieftaubenbesitzer, daß es durchaus nicht notwendig sei, die Tauben an das Feldern zu gewöhnen, da diese Gewohnheit die Tauben verhindere, sofort nach ihrer Rückkehr vom Wettfluge den heimatlichen Schlag aufzusuchen. Die Gegner des Felderns haben nicht ganz unrecht, wenn sie annehmen, daß des Felderns kundige Tauben, von Hunger und Durst gequält, zuerst nach Nahrung und frischem Wasser suchen würden, bevor sie sich in ihren Schlag begeben, wo keines von beiden vorhanden ist. Diese Behauptung ist nur teilweise richtig, da jede heimkehrende Taube nach den großen Anstrengungen weniger nach Nahrung verlangt, als danach trachten wird, zuerst ihren brennenden Durst zu löschen. Züchter, welche ihre geflügelten Zöglinge daran gewöhnt haben, außer der Nahrung auch das Trinkwasser außer dem Schlage zu suchen werden möglicherweise einige kostbare Minuten verlieren müssen, ehe ihre zurückkehrenden Tauben den Schlag betreten, nicht dagegen jene, deren Tauben im Schlage stets Wasser vorfinden, auch wenn sie des Felderns kundig sind. Vom hygienischen Gesichtspunkte aus, namentlich mit Bezug auf die Abfütterung, befinden sich alle feldernden Tauben weitaus im Vorteil gegenüber denen, welche ihr Futter aus der Hand des Züchters vorgestreut erhalten, weil die freie Bewegung und die mannigfachen Surrogate, die das Feld zum Futter liefert, die eintretende Mauser immerhin fördert; doch ist daneben nicht zu verkennen, daß das Feldern auch manche Nachteile mit sich bringt. Der Nutzen des Felderns bezieht sich auf lange Flugtouren, da auf kürzeren Reisen wohl selten eine Taube unterwegs rastet. Dahingegen aber bleiben in dem Falle die feldernden Tauben den ungeübten gegenüber im Vorteil, d. h. denen, welche ihre Nahrung nicht selbst zu suchen verstehen, sobald sie durch Ungunst der Witterung oder irgendeinen Umstand verhindert werden, den heimatlichen Schlag in einem Fluge zu erreichen. Schon öfter haben Züchter bei schlechter Witterung größere Verluste erlitten, namentlich solche, deren Tauben des Felderns nicht kundig waren. Obgleich man zu der Annahme berechtigt ist, daß die Fähigkeit des Felderns nicht zu jeder Zeit in Betracht kommen könne, da die Saaten noch nicht reif und den Tauben als Futter nicht zugängig waren, trugen dennoch feldernde Tauben den Sieg davon und kehrten die meisten solcher Tauben heim. Es ist nicht klar, aus welchem Grunde dies möglich gewesen, doch glaubte man annehmen zu können, daß feldernde Tauben sich unter die Schwärme von Feldtauben gemischt haben und auf den unfrei gelegenen Futterplätzen mitspeisten, während die nicht zum Feldern angehaltenen Tauben, die sich demnach nicht auf den Erdboden hinabwagten, sich in fremden Taubenschlägen, woselbst sie nach Futter suchten, haben wegfangen lassen. Mancher Züchter glaubt seinen Pflichten vollauf Genüge getan zu haben, wenn er seinen Zöglingen täglich mehrere Male ein bestimmtes Quantum Getreide vorwirft und daneben

für das nötige Wasser sorgt, ohne daß er berücksichtigt, daß zur Erhaltung des tierischen Organismus noch andere Substanzen notwendig sind. Tauben, welche z. B. das ganze Jahr hindurch entweder nur Bohnen, Erbsen oder Mais erhalten, befinden sich in derselben Lage wie der Mensch, dem nur trockenes Brot und Wasser zum Lebensunterhalt zu Gebote steht. Außer kalkhaltigen Stoffen, grobem Sand und salzhaltigem Lehm muß den Brieftauben auch Grünzeug zur Verfügung stehen, welches sich am besten dadurch stets frisch herstellen läßt, daß man in flache, kleine Holzkisten mit Gartenerde allerlei Sämereien, wie z. B. Rübsamen, Grassamen usw. streut. Dies Grün setzt man außerhalb des Taubenschlages in den Bereich der Tauben, welche es gierig abrupfen, wenn sie es einmal gekostet haben. Felderude Tauben finden alle diese notwendigen Nahrungsstoffe ohne unser Zutun. Einige junge Tauben gehen während der Gewöhnung aufs Feld verloren, doch haben die Spätbruten von Brieftauben wenig Wert. Die beste Zeit des Felderns ist bei der Aussaat des Getreides, wo die Acker gepflügt und geeggt werden und die Tiere an dem Unkrautsamen sowie an den oben aufliegenden Körnern willkommene Nahrung finden.

215. Taubenschläge, die gewöhnlich auf dem Boden oder in sonst schwer zugänglichen und kalten Räumen liegen, werden im Winter recht vernachlässigt und nur stiefmütterlich behandelt. Der Aufenthalt in einem Stalle mit angehäuften Kotmassen läßt ein Wohlbefinden der Tauben niemals aufkommen. Alle Taubenliebhaber mögen bedenken, daß sich in unsauber gehaltenen Taubenböden gerade die Vogelmilbe mit Vorliebe einnistet, und gerade sie ist es, die den Tauben große Qualen bereitet. Diese Milben sitzen dann zu Tausenden an einer armen Taube. Sie leben Tag und Nacht von ihrem Blute. Spinnengewebe und umherliegende Federn müssen auch beseitigt werden; überhaupt muß jeder Taubenschlag auch im Winter mindestens alle 14 Tage von den Kotmassen gereinigt werden.

216. Tauben von den Erbsenbeeten fernzuhalten. Jeder, der ein paar Gemüsebeete sein eigen nennt, weiß, wie Tauben als ungebetene Gäste ein Erbsenbeet nach der Bestellung verwüsten. Hiergegen wende man folgendes wirksame Mittel an: Man befeuchtet die Erbsen vor dem Legen mit Wasser und wälzt sie dann in Mennige, einem roten Pulver, das in den meisten Kaufläden für wenige Pfennige erhältlich ist. Das Pulver schadet den Erbsen und ihrem Wachstum nichts; die Tauben aber picken höchstens eine heraus und lassen die anderen ungeschoren.

217. Flöhe im Taubenschlag. Um die Flöhe zu beseitigen, muß man zunächst eine gründliche Reinigung des Taubenschlages vornehmen und alles gründlich mit Kalkmilch anstreichen. Sodann bestreue man den Boden mit Tabakstaub, denn jeder Floh, der hier hineinpurzelt, ist verloren. Außerdem dringt der Staub in die Nistritzen und tötet hier die auskommende Brut. Die Reinigung ist von Zeit zu Zeit zu wiederholen und der Schlag jede Woche zu reinigen.

218. Zuchtfähigkeit der Tauben. Die Tauben bleiben ungefähr 8—10 Jahre zuchtfähig.

219. Eingewöhnen der Tauben. Es ist fast überall üblich, neu hinzugekaufte Tauben in den ersten Tagen ihres Aufenthalts am neuen Wohnsitz

in ein Gelaß zu sperren, das stark mit Anisöl oder Heringslake durchpinselt ist. Man bezweckt damit ein schnelleres Eingewöhnen der Tiere. Schädlich ist dies Mittel nicht, aber nach dem Urteil mehrerer tüchtiger Taubenzüchter soll es ganz belanglos sein. Das beste Eingewöhnen wird erreicht, wenn man die neuen Ankömmlinge zunächst auf den ihnen bestimmten, von den andern Tauben noch getrennten Schlag bringt und dort vier bis fünf Wochen bei guten Futter beläßt. Man setze ihnen Gipsnester mit Untersatz, in den man ein wenig Petroleum gießt, in stille, dunkle Winkel des neuen Schlages, damit sie bei Neigung zum Legen und beim Brutgeschäft gleich die rechte Stelle finden. Die Gipsnester sind den einfachen aus Stroh bei weitem vorzuziehen, da sie unten durchlöchert sind und somit Ungeziefer einfach von dem Vogel in den Untersatz in das abtreibende Petroleum fällt. Statt Petroleum kann man auch etwas Schwefel in die Untersätze tun. Insektenpulver ist teurer, aber sehr wirksam. Man versäume nicht, den neuen Tauben Trinkwasser täglich mehrmals hinzustellen. Jede Taube trinkt und badet sehr gern. Fühlt das Tier, daß seine Pflege Herzenssache des Besitzers ist, so gewöhnt es sich sehr rasch an den Schlag und kehrt, besonders wenn es schon gelegt hat oder bei der Brut ist, unbedingt in das neue Heim zurück, wenn man es nach der obengenannten Zeit hinausläßt. Erwähnt sei noch, daß Tauben, die man von weither schicken läßt, sich eher eingewöhnen als solche, die man aus der Nachbarschaft holt.

220. Rationelle Taubenzucht. Wenn sich die Taubenzucht rentieren soll, und das kann sie nur durch zahlreiche erfolgreiche Bruten, so sorge man neben einem warmen, reinlichen Schlag und den nötigen Nestern (je zwei für ein Paar) auch dafür, daß stets gleiche Paare im Schlage vorhanden sind. Sind in einem Schlage nämlich zu viele Täubinnen, so haben mehrere derselben nur einen Tauber. In diesem Falle legen die ersteren zwar Eier, aber da ihnen der Tauber beim Brutgeschäfte nicht hilft, vielmehr sich mit andern Täubinnen abgibt, so verlassen sie das Nest, um sich abermals zu paaren. Auf diese Weise können in einem Schlage massenhaft Eier aber keine Jungen sein. Sind dagegen mehr Tauber im Schlage, so gehen sie zu schon gepaarten, brütenden Täubinnen, raufen sich dort, zerstören das Nest und töten auch etwa vorhandene Junge.

221. Korbimkerei. Viel leichter als die notwendigen Arbeiten des Mobilimkers sind die des Korbimkers. Bei ihm beschränken sich seine Verrichtungen nur auf die Warmhaltung seiner Völker, auf die Fütterung, wenn Not vorhanden ist, und auf die Vereinigung etwa weiselloser Völker mit weiselrichtigen.

Die Warmhaltung bewirkt man durch Überlegen von Säcken und alten Kleidern, besonders aber durch das Umlegen der Korbränder mit Zuckerschnüren.

Hat man Notfutter zu reichen, so kann man sehr wohl Zuckerlösung dazu verwenden. Sehr viel besser als die Fütterung von oben mittels Thüringer Luftballons ist im Frühjahr eine solche von unten. Die Bienen verbreiten sich beim Aufheben des Futters mehr über den ganzen Wachsbau, erwärmen ihn dabei, was brutfördernd wirkt, und es kommt, wie man sagt, mehr Leben in die Bude. Es gibt ja so viele Futterapparate zum Füttern von unten.

Will man kein Geld dafür ausgeben, so nimmt man eine flache Schüssel und streut auf das flüssige Futter Strohschnitzel. Diese müssen aber an den Bau heranreichen. Damit die Bienen auf das Futter aufmerksam werden, gießt man etwas davon mitten in den Bau hinein, da wo die meisten Bienen sitzen, so daß es an den Waben bis zu ihnen hin entlang läuft. Hat man keinen Strohring, auf den man den Korb stellt, so legt man Hölzer unter den Rand, bewickelt aber den Korb unten recht warm.

Will man ein weiselloses Korbvolk mit einem weiselrichtigen vereinigen, so verfährt man auf folgende Weise: der weiselloße Korb wird herumgenommen, der Bau gut mit Honig- oder Zuckerwasser besprengt und dann in den Keller getragen. Der weiselrichtige wird dann Rand auf Rand darauf gestellt und beide Ränder werden dann ringsum unterbunden, jedoch bleibt eins der Fluglöcher offen. Der Keller muß verdunkelt werden, darf auch nicht eiskalt sein. Man kann den oberen Korb aber noch umhüllen. Die Bienen aus diesem werden von der eingesprengten süßen Flüssigkeit angelockt, rauben den unteren Korb gänzlich aus und die weisellosen Bienen von unten folgen den weiselrichtigen nach oben, ohne daß Beißerei entsteht.

222. Bienenzucht. Die Erträge, die durch Bienen aus dem in Deutschland gebauten Raps alljährlich geholt werden könnten, sind ganz enorme; sie sind so groß, daß sie sich nicht einmal schätzen lassen. Ähnlich verhält es sich mit den Erträgen aus Esparsett und manchen anderen Honigpflanzen. Die Sache ist jedoch nicht so einfach, wie sie scheint, denn die Bienenzucht erfordert Kenntnis und die Biene selbst Pflege. Beides lernt sich nicht von heute auf morgen und beides setzt eine gewisse Begabung und Liebhaberei voraus, denn die Biene ist ein kleiner frecher Dachs, der sich seiner Haut schon energisch zu wehren weiß. Soll die Bienenzucht auf dem Lande, d. h. in landwirtschaftlichen Kreisen mehr Ausbreitung und Anerkennung finden, dann muß doch mehr System hineingebracht, vor allen Dingen muß die Bearbeitung vereinfacht werden.

Die schwächste Stelle in der Bienenzucht ist der starke Schwarmtrieb, der in den Bienen steckt. Durch dieses Schwärmen werden sie nicht nur sehr lästig, sondern es leidet auch ihre Rentabilität sehr darunter. Es ist ja klar, daß ein Volk, das in der Haupttrachtzeit, die ja in die Schwarmzeit fällt, in lauter kleine Teile zerlegt wird, nicht viel oder nur wenig einbringen kann.

Ein weiterer Fehler besteht darin, daß man mit zu alten Königinnen arbeitet. Das ist natürlich wiederum sehr falsch, denn nur eine junge Königin gibt dem ganzen so viel Triebkraft, daß nach allen Richtungen hin hohe Leistungen erzielt werden können, nämlich starke Brut, hohe Erträge!

Ein Stock, der gute Erfolge erzielen soll, sei noch einmal so tief, wie eine gewöhnliche Beute, also wenigstens 100 cm tief und in verschiedene Kammern eingeteilt, mit Ausflügen in den Seitenwänden, in der Decke und im Boden. Der Stock hat die einzig richtige Bearbeitungsart von oben. Wenn die Bienen in Winterruhe sitzen, befinden sie sich in der Mitte des Stockes, in der Kammer 2 und 3, weil sie dort am wärmsten und ungestörtesten sitzen. Zum Frühjahr rücken sie vor nach 1 und 2, geben der Stachelbeerblüte Treibfutter, damit man den Stock zeitig auf die Höhe bringen kann und verstärkt ihn auch durch Brutwaben aus anderen schwachen Stöcken, die doch nichts

bringen. Ein sehr einfaches System, das sich vorzüglich bewährt und jeden Verlust an Bienen ausschließt, liegt darin, daß man ein Drahtgazefenster anfertigt, das von beiden Seiten mit Drahtgaze benagelt wird. Schiebt man bei einer Vereinigung nun zwischen das Hauptvolk und die zugehängten Waben ein einfaches Drahtgazefenster, dann findet man am andern Morgen vor der zugehängten Seite einen ganzen Haufen toter Bienen, die von den Muttervolkbienen durch die einfache Drahtgaze hindurch totgestochen worden sind. Hängt man aber das Doppel-Drahtgazefenster ein, dann können die Muttervolkbienen die Fremdlinge mit ihrem Stachel nicht mehr erreichen und auch nicht mehr totstechen. Nach 24 Stunden, oder will man ganz vorsichtig sein, dann nach 48 Stunden, kann das Drahtgazefenster entfernt und die weitere Vereinigung vollzogen werden, denn bis dahin haben die Fremdlinge den Geruch des Mutterstockes angenommen. Für weitere Maßnahmen ist also ein starkes Volk geschaffen.

Man kann nun verschiedene Wege einschlagen, um das Schwärmen zu verhüten und junge Königinnen zu ziehen. Das einfachste Verfahren ist, daß die alte Königin aus dem Muttervolk herausgenommen wird, und zwar mit einigen Brutwaben, und mit ihr in der 3. Kammer ein neues Volk gebildet wird. Dies hat in der Zeit zu geschehen, wenn im alten Volk Königinnenzellen angesetzt und verdeckelt sind. Die durch Entfernung der Königin eintretende Weisellosigkeit ist eigentlich keine Weisellosigkeit, weil junge Königinnen, wenn auch nur in den Zellen, vorhanden sind und hat somit keinen Einfluß auf das Volk.

Ans Schwärmen denkt der so behandelte Stock natürlich nicht, da ja die alte Königin, die also mit dem Schwarm ausziehen würde, entfernt worden ist. Es fehlt der Stein des Anstoßes dazu. Es bleiben dem Stocke, was sehr wichtig ist, alle Arbeitsbienen erhalten. Die junge Brut, die man dem Muttervolk nimmt, ist ohne Bedeutung für die bevorstehende Haupttracht, denn ehe sie soweit ist, daß sie Außenarbeit verrichten könnte, ist die Haupttracht längst vorüber.

Man hängt die alte Königin mit 2 auslaufenden Brutwaben, 1 Honigwabe und 2 leeren Waben in die dritte Kammer und überläßt es nun diesem kleinen Ableger, sich hier weiter zu entwickeln. Man treibt Königinnenzucht. Es ist zu empfehlen, den Ableger zu füttern, und zwar mit verdünntem Honig, denn die von den Waben abgeflogenen Flugbienen, die Arbeitsbienen, kehren nach dem ersten Ausfluge zu dem Muttervolk zurück, so daß es keinerlei Schädigung durch Fortnahme der Brutwaben erfährt, der Ableger aber der Fütterung bedarf.

Der Gedanke, daß zur Erhaltung eines Bienenstandes Königinnenzucht getrieben werden muß, ist nicht neu. Diese Notwendigkeit ist längst bekannt und anerkannt worden.

Das geschaffene Bienenkind muß dem Mutterstocke angegliedert werden, man trennt es nur durch ein dünnes Holzscheidbrett vom Muttervolke, so daß ihm die ganze, von diesem entwickelte Wärme zugute kommt. Die Entwicklung ist daher auch in diesem Falle eine normale und freudige, denn binnen kurzer Zeit kann man diesem Volke weitere leere Waben einhängen oder es anderweit verwenden.

Zur Verstärkung eines Bienenvolkes werden einem schwachen Volke Brutwaben entnommen. Schwache Völker hat man allerdings nur da, wo das vorgenannte System noch nicht durchgeführt ist, denn da, wo man nur mit zweijährigen Königinnen arbeitet, werden schwache Völker selten sein. Diese schwachen Völker kranken in der Regel daran, daß die Königin zu alt ist. Die aus dem Muttervolke herausgenommene Königin ist aber erst ein Jahr alt, man kann sie also gut noch ein Jahr verwenden und benutze sie nun dazu, dem geschröpften Volke als Ersatzmutter zu dienen, indem man die abständige Königin dort tötet und dieses junge Volk dann zuhängt. Es kann dies nach einigen Wochen, aber auch sofort nach der Herausnahme aus dem Muttervolke geschehen, nachdem das geschröpfte Volk weiselles gemacht worden war. —

Bei dem Muttervolke ist inzwischen eine junge Königin ausgelaufen und hat sich ihrer mitgeborenen Mitschwestern schon entledigt, wenn man nicht von einigen weiteren Königinnenzellen und Brutwaben noch einen zweiten Ableger gemacht hat. Man kann das unbeschadet tun, wenn man die alte Königin sofort einem anderen Volke zugehängt hat, denn in diesem Falle braucht man keine Brutwaben mitzugeben. Man kann vielmehr diese Brutwaben jetzt einer Königinzelle in die dritte Kammer mitgeben und so ein neues Volk bilden.

Wer keinen Wert darauf legt, von dem Muttervolke Honigertrag zu erhalten, kann das ganze Volk sogar in einzelne Ableger zerlegen und hinter anderen Völkern unterbringen. Dies ist gewiß sehr rentabel. Man verfahre aber normal und nehme dem Volke nur die alte Königin zur Auffrischung des geschröpften Volkes und hänge eine Königinzelle mit Brutwaben in die dritte Kammer, dann hat man nach 10 Tagen den Nachschwarm zu erwarten und kann dann von der nun noch vorhandenen und zu erwartenden jungen Königin bzw. mit der Königinzelle einen zweiten Ableger machen und den also in der nächsten Kammer unterbringen. Man kann aber dadurch, daß man ein Volk immer wieder weiselles macht, fortgesetzt Königinnenzellen zu weiteren Ablegern verwenden. Man vergesse nicht, daß das Schwärmen der Bienen den Züchter in den Monaten Juni und Juli tagtäglich in Atem hält und ihm viel, viel Arbeit und Ärger macht.

223. Kaninchenzucht. Die Kaninchenzucht an und für sich ist nicht kostspielig und ist selbst bei wenig Raum noch möglich. Die Kaninchen beanspruchen keine große Stallung, kein teures Futter, keine allzugroße Pflege, schon in einer Kiste kann man eine Zucht mit einem Tier beginnen. Eine Häsin ist billig zu kaufen, als Futter genügen schon Küchenabfälle. Man läßt das Tier belegen und hat in wenigen Monaten schlachtbare Junge.

Das Kaninchenfleisch ist dem besten Ochsenfleisch gleichwertig und so nahrhaft wie Hühnerfleisch, und darum sollten mehr Kaninchen zu Schlachtzwecken gezüchtet werden. Das Kaninchen ist das reinlichste und appetitlichste Schlachttier. Ein gut gebratenes Stück Kaninchenfleisch kann mit jedem anderen Braten konkurrieren. Wer erst einmal gekostet hat, wird bald ein Freund von Kaninchenfleisch sein und bald Lust haben, selbst zu züchten. Leider besteht noch ein Vorurteil gegen das als unrein geltende Karnickel, das aber nichts Unsauberes frißt und sich fortwährend wäscht.

224. Mast und Schlachtung der Kaninchen. Ein annähernd ausgewachsenes Tier, vorwiegend mit Grünfutter ernährt, dann 4—6 Wochen zur Mast gestellt, bei der ihm reichlich Körnerfutter gereicht wird, liefert ein schönes, durchwachsenes und wohlschmeckendes Fleisch. Liebhabern von fettem Fleisch ist zu empfehlen, die Tiere längere Zeit mit Milch oder Wasser und Körnerfutter zu füttern. Für Masttiere sind größere Tonnen und Kübel zum Mästungsstall geeignet, aber zu kleine und zu enge Behälter soll man als tierquälerisch vermeiden. Zur Mast gesetzten Tieren verabreicht man täglich eine bis zwei pulverisierte Wacholderbeeren im Futter. Dieses erhöht die Freßlust und den Wohlgeschmack des Fleisches. Im Körnerfutter wechsle man täglich mit gequollenen Erbsen, Brot, Hafer. Beim Schlachten faßt man das Kaninchen mit der linken Hand im Fell über den Vorderfüßen. Mit der rechten Hand gibt man vermittelst eines derben Holzstücks einen Schlag ins Genick kurz hinter den Ohren. Das Tier wird dadurch betäubt. Hierauf erfaßt man mit der linken Hand die Ohren, drückt den Kopf zurück und durchschneidet dann mit einem scharfen Messer die Haupt- oder Schlagader des Halses.

225. Nochmals Kaninchenschlachtung. Wir fassen das betreffende Kaninchen mit einer Hand fest an den Ohren an und versetzen dem Tiere, das ein Zweiter hält, mit einer kantigen Latte oder einem passenden Stück Eisen einen recht forschen Hieb ins Genick. Der Tod tritt auf diese Weise sofort ein und die Tiere haben keinerlei Schmerzen. Hierauf durchschneidet man mit einem scharfen Messer den Hals des Tieres bis auf die Halswirbel, hält das Kaninchen an den Hinterläufen hoch und läßt es abbluten. Will man das Blut zu einem Kaninchenpfeffer benutzen, so muß es in einem Gefäße aufgefangen werden.

Nach dem Schlachten und Abbluten hält man das Tier an den Vorderbeinen hoch, so daß es mit dem Rücken an irgend einen Gegenstand, an eine Wand usw., sich anlehnt und streiche mit mäßigem Druck mit der Hand über den Bauch, von oben nach unten. Hierdurch wird die Blase entleert. In der heißen Jahreszeit empfiehlt es sich, die geschlachteten Kaninchen sofort abzubalgen, während man im Winter die Tiere im Fell getrost einige Tage hängen lassen kann. Immer müssen aber die Eingeweide vorher entfernt werden.

226. Das Kaninchen in der Küche. Um ein Kaninchen abzubalgen, hängt man es an einem Hinterlauf auf und löst das Fell an dem Fersengelenk dieses aufgehängten Laufes zuerst ab, dann an dem anderen Laufe und zieht hierauf die Haut leicht bis zum Kopfe herab. Da der Kopf so gut wie keinen Wert hat, ist es am einfachsten, man schneidet ihn ab. Sollen aber die Ohren im Fell bleiben und der Kopf am Rumpfe, so muß man beim Abschneiden der Ohren und beim Abtrennen der Haut an den Augen besondere Vorsicht gebrauchen. Am leichtesten lernt man das Abbalgen, wenn man es sich zeigen läßt. Handelt es sich um wertlose Sommerfelle, so mag man den abgezogenen Balg mit Stroh oder Heu ausstopfen und fortlegen. Wertvolle Winterfelle aber soll man auf ein Brett spannen.

Nach dem Abbalgen weide man das Tier aus. Dabei ist darauf zu achten, daß nach Durchschneiden des Schlosses der Mastdarm und die Harnröhre herausgezogen und verknotet werden, damit ein Auslaufen des Darminhaltes verhindert wird.

Das Herz, die Lunge, Leber und Nieren bleiben in dem Tiere. Von der Leber ist die Galle, eine bläuliche Blase, zu entfernen.

Nachdem das Fleisch nun genügend erkaltet ist, Herz, Lunge, Leber herausgenommen und gewaschen sind, kann das Kaninchen in der Küche zubereitet werden. Man tut aber gut daran, die Kaninchen stets einen Tag, im Winter 2—3 Tage vorher zu schlachten, weil frischgeschlachtete Kaninchen, wenn sie sofort zubereitet werden, nicht besonders gut schmecken.

Ein wirklich fein zubereitetes Kaninchen aber ist ein Leckerbissen, der bald alle Vorurteile beseitigen wird

227. Behandlung der Hennen während der Brutzeit. Um die Osterzeit pflegt das Sammeln der Bruteier und das „Setzen" der Hennen seinen Anfang zu nehmen. Von den besten Stämmen werden die fleißigsten und früheſ'en Legehühner ausgewählt, wobei natürlich auch entsprechende Rücksicht auf ein schönes Aussehen genommen wird. Zwei Jahre alte Hühner eignen sich am besten als Zuchttiere, und der Hahn, der ein ausgezeichnetes und fehlerfreies Exemplar sein soll, muß dasselbe Alter haben. Hahn und Hühner sollen nicht einer Abstammung sein, da sonst die guten Eigenschaften der Rasse und der einzelnen Individuen bei der Inzucht zurückgehen. Nachdem die zur Zucht bestimmten Hühner mit dem Hahn — man gibt jedem Hahn nur bis zu 10 Hennen — isoliert sind, beginnt das Sammeln der Bruteier, von denen jedoch die ersten zehn, wo es auf reine Rasse ankommt, von jedem Huhn als zweifelhaft zu betrachten sind und besser Verwendung im Haushalt finden. Die zum Ausbrüten bestimmten Eier sollen nicht über 3 Wochen alt und an einem nicht künstlich erwärmten Ort frostfrei bis zur Verwendung aufbewahrt werden. Das Ausbrüten gelingt um so sicherer, je frischer die Eier sind, auch sollen keine anormal geformten Eier hierzu verwendet werden, da sie schlechte Resultate ergeben. Hat man seinen Bedarf an Zuchttieren gedeckt, so läßt man die isolierten Tiere aus der Haft und sich unter die anderen scharen.

Das Brutnest, welches etwas größer als ein gewöhnliches Legenest sein soll, wird nun in Ordnung gebracht, indem ein genügend dichtes Lager von weichem Heu oder Stroh in einer passenden Kiste oder einem Korbe hergerichtet wird. Um den Eiern die nötige Feuchtigkeit zuzuführen, legt man unter das Heu einen feuchten Rasenstreifen mit der Narbe nach unten. Die Bruthennen untersucht man, ob sie frei von Ungeziefer sind, sonst bespritzt man sie unter den Flügeln und am Steiß mit Insektenpulver, gibt ihnen noch Gelegenheit zu einem tüchtigen Aschen- oder Sandbade oder bestreut das Nest vor dem Einlegen der Eier mit einem Gemisch von Asche und Schwefelblumen. Es ist unglaublich, wie schnell sich das Ungeziefer während des Brütens vermehrt und die armen Tiere plagt und beunruhigt, deshalb ist die Vorsicht des Nachsehens wohl geboten. Auch die ausschlüpfenden Küchlein werden sofort von dem Ungeziefer der Bruthenne befallen, wodurch ihre Entwicklung gestört und sie sogar getötet werden können. Vor allen Dingen ist zu empfehlen, die Bruthennen so viel als möglich gleichzeitig zu setzen, es erleichtert die Beschwerden mit der Aufzucht der Küchlein ungemein.

228. Behandlung der Hennen während der Brutzeit II. Jeder Henne legt man 9—17 Eier unter, es kommt dies auf die Größe der Hühner an, doch lieber nehme man die Zahl geringer als größer, da der Erfolg im er-

steren Falle sicherer ist. Zu den besten Bruthennen rechnet man die Plymouth-, Rock-, Cochinchina-, Brahmaputra- und die Rammelslohrer Hühner, welche sämtlich ruhigen Temperaments sind und die Küken sorgsam führen. Auch die Leghorn-Hennen brüten dann und wann ausgezeichnet, aber sie sind lebhaft und unruhig, weshalb die Jungen ihnen in der ersten Zeit schwer zu folgen vermögen.

Verwendet man Truthennen zum Brüten, so kann man diesen 20—30 Eier unterlegen. In der Regel legt man jeder Henne weniger Eier unter, wenn die Witterung kalt und unbeständig, dagegen mehr, wenn das Wetter warm und angenehm ist.

Das Futter während der Brutzeit besteht aus Getreide, abwechselnd mit etwas Brot, frischem Grünzeug und frischem Wasser. Einmal täglich nimmt man die Hennen von den Eiern, damit sie fressen und sich reinigen können, wozu etwa 15 Minuten hinreichend sind. Die Henne besorgt selbst die Anordnung der Eier im Neste, so daß die inneren und äußeren abwechselnd die Plätze tauschen. Die Truthühner sind beim Brutgeschäft so eifrig, daß sie meistens vom Brutgeschäft zum Futter getragen werden müssen; auch wenn sie dasselbe ohne Beschwerde allein erreichen können, gehen sie ungern vom Nest.

Wenn die Eier 6 Tage bebrütet sind, werden sie in einem dunklen Raume „geschiert", indem man sie mit Daumen und Zeigefinger umschließt und gegen ein Licht hält. Die Eier, welche klar erscheinen, sind unbefruchtet und werden entfernt, die übrigen, welche wolkig sind und ein schwarzes Zentrum haben, sind befruchtet und werden ins Nest zurückgelegt. Die guten Eier verteilt man gleichmäßig unter die Bruthennen, und wird dadurch die eine oder die andere derselben frei, so legt man dieser frische Eier unter.

Unreinlichkeiten und zerbrochene Eier im Neste entfernt man, während die Henne Futter zu sich nimmt. Sind Eier beschmutzt, so wäscht man sie in lauwarmem Wasser, doch muß das Huhn sich dann sofort aufs Nest begeben, da die Eier durch Abkühlung Schaden leiden. Nach 21 Tagen müssen die Küken ausschlüpfen, wenn den Hennen Eier von einer Rasse untergelegt waren, im anderen Falle erfolgt der Ausschlupf zu ungleicher Zeit, was für die Entwicklung der Jungen aber nicht zuträglich ist, denn die von den größeren Rassen fallenden kräftigen Tiere benachteiligen die kleineren ungemein, so daß der Unterschied täglich mehr hervortritt.

229. Die Mauser der Hühner. Die Mauser ist eine schlimme Zeit für den Hühnerhofsbesitzer und eine traurige für das arme Federvieh. Die Mauser ist der Federwechsel der sämtlichen Vogelarten vor Eintritt der kalten, oft auch vor der wärmeren Jahreszeit, doch pflegt die letzte nicht so verhängnisvoll für die davon Befallenen zu sein wie die Herbstmauser. Die Tiere haben oft 6—8 Wochen darunter zu leiden, und junge Hühnchen gehen dabei nur leider zu häufig ein. Um die Anstrengung des Federns, die schwache Tiere ganz herunterbringt, zu erleichtern, setze man die Hühner in warme Ställe und sorge für ganz besondere Reinlichkeit, denn wenn sich zur Mauser noch Ungeziefer gesellt, so ist oft der ganze Bestand verloren. Außer der nötigen Wärme, die überhaupt sofort für kranke Tiere geboten ist, sorge man für richtiges und zweckentsprechendes Futter. Vor allen Dingen spare man nicht

an Salz und Kalk für die Hühner, da diese Bestandteile den Knochen und Federkielen die besten Substanzen zuführen. Sehr gut ist für die Kranken ein Milchfutter von geschrotenem Mais und Gerste, dazu einmal am Tage in laues Wasser getauchtes Brot und geschnittenes Fleisch, das man vorher abgekocht hat. Die Mauser ist ein notwendiges Übel, wie das Zahnen der Kinder keine eigentliche Krankheit, aber ein Prozeß, der sich regelmäßig jedes Jahr wiederholt und viel Unannehmlichkeiten mit sich bringt, da auch während der Mauser kein Huhn legen wird. Bei sorgfältiger Behandlung wird sich diese Periode sicher gut überwinden lassen.

230. Hühnerdünger ist nächst dem der Tauben der schärfste, eignet sich vorzüglich zum Untergraben im Frühjahr in feuchten, trägen Boden und als Düngeguß an Salat, Spargel, Kohl, Beerensträuchern und Obstbäumen, d. h. in aufgelöstem, ausgegorenem Zustande, wozu man ihn in einer Tonne mit Wasser, ihn öfters umrührend, einige Wochen an der Luft stehen läßt. Ein ganz ausgezeichnetes Dungmittel für alle Wurzelgewächse, und besonders auch für Erdbeeren, gewinnt man daraus auf folgende Weise: Eine Tonne, mit einem Hahn unten am Boden, stellt man hohl auf ein Gestell von einigen Holzstücken, so daß man einen Eimer oder eine Gießkanne unterstellen kann. Den Boden der Tonne belegt man 1—2 Hand hoch mit feinem Reisig, schüttet hierauf den Hühnerdung, fügt etwas frischen Kuhdung ohne Stroh hinzu und setzt etwa ein Viertel des Hühnerdungs Ruß und ein Sechstel desselben an der Luft zerfallenen Kalk zu. Dann wird Jauche (Ahle, Gülle) daraufgegossen, zu der man auf 30 l ½ kg Schwefelsäure gefügt hat, das Ganze gut durchgerührt und bedeckt. Von diesem flüssigen Dünger darf man jedoch nur bei nasser Witterung Gebrauch machen und muß auch beim Angießen an die Pflanzen das Herz sorgfältig schonen; ½ Obertasse voll davon genügt an jede Pflanze, um ihr Wachstum und ihre Üppigkeit außerordentlich zu steigern.

231. Geflügelcholera (Typhoid). Der Weiterverbreitung dieser schrecklichsten aller Geflügelkrankheiten läßt sich dadurch vorbeugen, daß man Trinkgefäße und Wasser stets rein hält, den Kot der Tiere häufig entfernt und verbrennt, die erkrankten Tiere tötet und beseitigt, die gesunden sofort anderweitig unterbringt, ferner Ställe und Geräte, nachdem alles Holzwerk etwas abgehobelt worden, mit heißer Lauge reinigt, dann mit 10prozentiger Karbolsäurelösung desinfiziert oder ausschwefelt, den Boden der Lufträume umgräbt und ebenfalls wiederholt desinfiziert; dabei ist dem Geflügel nur bestes Körnerfutter, Würmer, Küchenfleischabfälle, nicht aber Fleischmehl und Kartoffeln, zu reichen.

232. Gute Legehühner. Die bestlegenden Hühner sind Spanier und Italiener.

233. Nutzgeflügelzucht. Man schaffe sich einen neuen, doppeltholzwandigen Hühnerstall an und teile ihn in Tag- und Nachtraum. Beide Teile müssen groß (für jedes Huhn je etwa 1 qm Grundfläche), mit großen Fenstern, welche die Sonne direkt einlassen, gut ventiliert, zug- und raubzeugsicher und durchaus trocken sein. Der Stall muß innen jährlich zweimal mit Kalkmilch gestrichen werden, der man etwas Lysol zusetzt. Der Nachtstall enthält: ein Gestell mit viereckigen, gehobelten Sitzstangen, etwa 6 cm breit,

welche an den Kanten etwas abgerundet sind, alle Stangen in einer Höhe. Unter dem Gestell befindet sich ein Kotbrett, welches stets mit Sand bestreut werden muß, um es leicht (täglich) reinigen zu können. An der dunklen Rückwand befinden sich fünf Fallennester, dazu eine Legetabelle, welche einem über den Fleiß seiner Lieblinge Aufschluß geben. Vom Nachtstall führt eine Tür, welche nur bei strenger Kälte geschlossen wird, in den Tag- oder Scharraum. Dieser bekommt im Winter auf die Sandunterlage eine Schicht geschnittenes Stroh. Bei schlechtem Wetter gibt man das Abend-Körnerfutter (Hafer, Gerste, Weizen, im Winter auch Mais) in die Strohschicht. Auf diese Weise sorge man stets für die unerläßliche Bewegung, und die Hühner sind stets munter. Auf einem erhöhten Brett im Scharraum befinden sich ein Trinkgefäß, ein Kasten für Grit, gemahlene Austernschalen, Holzkohle und geschrotene Knochen. Im Winter setze man außerdem einen Staubkasten in den Scharraum. Das Vormittag-Weichfutter gebe man im Winter lau, im Sommer kalt im Scharraum, oder bei gutem Wetter vor dem Stall. Peinlichste Sauberkeit für Geräte und Stall muß Bedingung sein. Man nehme allwöchentlich einmal den Blasebalg mit der Insektenpulverkapsel (persisches), und pudere die Zucht- und Masthühner im Nachtstall gründlich ein. Die Tiere gewöhnen sich so daran, daß sie ruhig auf der Stange bleiben. Alle vierzehn Tage schmiere man den Hühnern Kopf und Füße mit Fett, dem man einige Tropfen Anis beisetzt, ein, und die Hühner werden von Ungeziefer fast frei sein.

234. Pips der Hühner. Die bei den Hühnern (deren Zungenspitze sich hornartig verhärtet, wobei sie krank aussehen und den Schnabel geöffnet halten) auftretenden Erscheinungen sind allgemein unter dem Namen „Pips" bekannt, können aber von sehr verschiedenen Ursachen herrühren. Sehr häufig ist zu heißes Weichfutter (Kartoffeln) daran schuld. Dadurch leidet namentlich die Zungenschleimhaut; die verbrannte Haut stirbt ab und hängt in Fetzen an der Zungenspitze, oder sie bildet einen harten, erst allmählich sich lösenden und abstoßenden Überzug an derselben; man mag die Hautfetzen vorsichtig mittelst einer feinen Schere abschneiden und die wunde Stelle mit Tafelöl bestreichen, keinesfalls jedoch, wie dies allgemeine Sitte, aber als Tierquälerei zu verdammen ist, die verhornte, noch festsitzende Haut mit Gewalt herunterreißen. Man spricht ferner von „Pips", wenn infolge eines Katarrhs der Schnabelhöhle die Schleimhaut der Zungenspitze verhärtet ist, auch ein Katarrh der Nasenschleimhaut die Nasenlöcher verstopft und das Tier durch den geöffneten Schnabel zu atmen zwingt. Leichtere Fälle dieser Art heilen bald, wenn man das erkrankte Tier nur gleichmäßig warm hält und dazu die Schnabel- und Rachenhöhle mit kleiner, bis 2prozentiger Alaun- oder Tanninlösung einpinselt. In schwereren Fällen empfiehlt sich außerdem noch das Einatmenlassen von lauwarmen Wasserdämpfen. Auf ½ bis ¼ l Wasser nimmt man einen Eßlöffel Teer. Der Teer wird in ein starkes Arzneiglas getan, heißes Wasser darauf gegossen und das Glas dem kranken Tier so unter den Schnabel gehalten, daß es die aufsteigenden Dämpfe einatmen muß; stärkere Dämpfe entwickelt man durch Verrühren des Teerwassers mittelst eines glühendgemachten Drahtes oder noch mehr durch Auftröpfeln von Teer auf heißgemachte Blechtafeln oder Ziegelsteine.

235. Winterleger. Fleißiges Legen im Winter wird befördert: 1. Warmer Stall: wenn irgend möglich, ist die Wärme des Großviehstalles für das Geflügel auszunützen; wobei es aber doch im Geflügelstalle an frischer Luft nicht fehlen darf. 2. Bei Regen und Schnee und an sehr kalten Tagen soll man die Hühner nicht ins Freie lassen; ein geschützter Raum, in dem sie sich tummeln können, ist ihnen zu gewähren. Für die nötige Bewegung sorgt man, indem man ihnen Korn zwischen Häcksel oder anderes Material streut. 3. Man sorge, daß es ihnen an Grün nicht fehle. Gemüseabfälle, Kohl, Rüben fördern das Legen. 4. Warmes Weichfutter fördert das Legen sehr. Kartoffeln und Haushaltungsabfälle mit Kleie, Schrot, Fleischabfällen oder an ihrer Statt Fleischmehl, auch Quark, Käse, Magermilch usw. geben ein vorzügliches Morgenfutter. Abends gute Körner. 5. An kalten Tagen gebe man mehrmals warmes Trinkwasser. Das beste Mittel, um das Winterlegen zu fördern, sind Frühbruten, und man lasse brüten, sobald nur brütlustige Hennen zu haben sind.

236. Hühnerläuse halten sich unter Sitzstangen und allen möglichen Ritzen in der Nähe der Schlafstelle auf, da sie die Hühner nur des Nachts befallen. Durch eine ein- bis zweimalige gründliche Auskalkung des ganzen Stalles und auch des Fußbodens wird man der Sache schon Herr. Handelt es sich um Flöhe oder Federbalgmilben, dann sind die Hühner außerdem mit Insektenpulver oder Tabakstaub einzustäuben, und sind ihnen Sandbäder einzurichten. Letztere sind zum Wohlbefinden der Hühner überhaupt notwendig.

237. Tuberkulöse Hühner. Wenn auch die Tuberkulose der Hühner nicht direkt auf Menschen übertragbar ist, so ist natürlich der Genuß von solchen Tieren höchst unappetitlich und auch gefährlich, denn jedes Fleisch von kranken Tieren enthält Toxine, die höchst nachteilig für den Menschen sind und sein müssen. Auf Kaninchen kann die Krankheit natürlich übertragen werden, da sie doch vor allen Dingen auch unter denselben krankmachenden Ursachen wie die Hühner zu leiden haben. In gleicher Weise würden die Eier von kranken Hühnern zu beurteilen sein, aber ein krankes Huhn legt überhaupt nicht. Schon der einschrumpfende Kamm zeigt an, daß die Geschlechtstätigkeit darniederliegt. Der Kamm ist ein Geschlechtszeichen und das Eierlegen ein Geschlechtsakt; er steht also in engster Beziehung mit dem Geschlechtsapparat. Eier stammen zweifellos nur von gesunden Tieren, können demnach auch gegessen werden. Die Ursachen dürften hauptsächlich in den örtlichen Verhältnissen liegen, hauptsächlich im Stall. Man gebe ihm mehr Licht und Luft, namentlich des Nachts und halte ihn immer sauber, dann werden die Ursachen bald behoben sein.

238. Kalkbeine der Hühner. Man löse Schmierseife in heißem Wasser auf und stelle das Tier dann hinein, Temperatur 28° R., und versuche durch vorsichtiges Streichen — Reibungen würden Blutungen verursachen — die Krusten aufzuweichen. Zugleich werden hierdurch die Zugänge zu den Milben freigelegt. Sodann stelle man den Patienten in Petroleum oder pinsele mit Petroleum ein. Diese Kur einige Male wiederholt, löst die Milben. Sitzstangen und Stall sind gründlich auszukalken; dann gut zu lüften.

239. Eierleger. Kauft man junge Hühner zum Eierlegen, so sehe man darauf, daß sie von der ersten Brut im Jahr und auch kräftige Tiere sind. Solche Hühner legen, wenn sie gut mit Körnern (am besten Gerste), auch Grünem, gefüttert werden, reinliche Stallung erhalten und viel Freiheit genießen, viele, auch große Eier; sie können alt werden und legen bei solcher Behandlung immer gleich fleißig. Auch an frischem Trinkwasser darf es nie mangeln.

240. Ungeziefer im Hühnerstall. Sobald nach dem Öffnen des Hühnerstalls alle Hühner sich im Freien befinden, verbrennt man in einer irdenen Pfanne auf glühenden Kohlen, deren Flammen bereits erloschen sind — um einer möglichen Feuersgefahr vorzubeugen — soviel Schwefelblüte, daß der Dampf des Schwefels in alle Winkel, Ecken, Ritzen und Fugen eindringt. Der Stall bleibt währenddem und fernerhin bis mittag fest verschlossen. Nun werden Schieber und Tür geöffnet, damit der scharfe Geruch verzieht und frische Luft einziehen kann. Man muß natürlich bei dem Schwefelräuchern recht vorsichtig sein, damit nichts im Stall verbrennt.

241. Aufzucht von Feder- und Jungvieh. Wer Kücken oder Jungvieh aufzieht, soll jeden Knochen so lange ins Feuer legen, bis er weißglühend und dadurch porös und mürbe geworden ist und beim Erkalten eine weiße Farbe zeigt. Diese ausgeglühten Knochen werden in einer Kiste gesammelt und trocken aufbewahrt. Kommt dann die Zeit der Verwendung, so können sie im Mörser zerstoßen werden, oder, was noch leichter und schneller gehen dürfte, sie werden mit einem Hammer oder Stück Holz erst etwas zerkleinert und dann zwischen eine Lage von 3—4fachem Zeitungspapier geschüttet und mit dem Nudelholz, fest aufgedrückt, darüber hin- und hergerollt, bis sie derartig klar erscheinen, daß sie von den Kücken aufgenommen werden können. Mit aufgebrühter Kleie, Schrot oder zerquetschten Kartoffeln vermischt, werden sie gern gefressen, beim Jungvieh werden sie in den dicken Schrot- oder Kleietrank verrührt. Da diese zerkleinerten Knochen wegen ihres hohen phosphorsauren Kalkgehalts zum Aufbau des Knochengerüstes dienen, so wird man staunen, was für kräftige, starke Tiere dadurch erzielt werden. Wer sich nur Legehühner hält, dem ist dies ebenfalls anzuraten; denn es wird dadurch nicht allein das Eierlegen sehr befördert, sondern auch zur Bildung der Eierschale trägt es derartig bei, daß ein Weichlegen der Eier nicht mehr vorkommen dürfte.

242. Junge Hühnchen gedeihen sehr gut, wenn sie die erste Mauser hinter sich haben und ihnen sogenannte Madenstellen im Hühnerhofe angelegt werden. Dazu grabe man ½ Spatenstich tief und lege in den viereckigen Ausstich eine Lage Dünger, begießt ihn mit Rind- oder Schweineblut und deckt einen Stein darauf. Nach einigen Tagen hebe man den Stein auf, — es kribbelt und wibbelt von Maden und Würmern. Die Hühnchen können sich hier gütlich tun! Appetitlich ist diese Delikatessenhandlung gerade für Menschen nicht, aber für das liebe Federvieh höchst gedeihlich und erfreulich.

243. Poularden-Aufzucht. Junge, zum Mästen bestimmte Tiere müssen den sechsten Monat vollendet haben, dann werden sie einzeln in sog. Mastkäfige gebracht, welche sich an möglichst dem Licht entzogenen Orten befinden müssen. Man stopft dann die Tiere 2—3 mal am Tage,

je den Umständen entsprechend, und zwar mit kleinen, aus Mais oder Weizengries mit Milch bereiteten Kugeln. Innerhalb eines Monats wird man sein Ziel erreicht haben. Man muß nur dabei beachten, daß das Tier nicht in seinem Fett erstickt, sondern daß man es im geeigneten Augenblick absticht.

244. Gute Legehühner. Das beste Zeichen liefern Kamm und Bart. Je dunkler scharlachrot sie zur Zeit, wenn die Hühner Eier legen, sind, um so bessere Eierleger sind die Hühner. Mittelmäßige und schlechte Legerinnen haben mehr blaßrot gefärbte Kämme und Bärte, während ihre Ohrenscheiben schmutzigweiß und gelblich rosarot sind.

245. Legehühnern gibt man am besten täglich zweimal Futter, und zwar morgens ein Weichfutter, bestehend aus gekochten Kartoffeln, Gerstschrot oder Weizenkleie mit etwas Fisch- oder Fleischmehl. Man rechnet zirka 70 g Weichfutter pro Huhn. Abends vor dem Schlafengehen gibt man dann noch pro Kopf 25 g Körnerfutter, am besten gute Gerste in die Spreu des Scharraums, damit die Tiere fleißig danach scharren müssen.

246. Praktischer Kolonieſtall. Der Winterstall soll so eingerichtet sein, daß die Temperatur womöglich nicht unter den Gefrierpunkt sinkt, und sorgt man dann noch für einen guten Scharraum, so wird die Leistungsfähigkeit der Tiere inbezug auf Eierertrag auch im Winter befriedigend sein. Ein guter Koloniestall soll aus starken zölligen Brettern hergestellt, einfachwandig, und die Fugen mit Leisten abgedeckt sein. Das Dach ist ebenfalls einfach und mit Pappe bedeckt. Die Größe ist 150 mal 150 cm, die Höhe vorne 175, hinten 150 cm. Der Stall bietet bequem Raum für einen Hahn und 15 Hühner. Die Vorderwand hat unten ein Glasfenster, damit die Tiere auch im Scharraum, wozu der Fußboden des Stalles im Winter benutzt wird, genügend Licht haben. Das obere Drittel der Vorderwand ist offen und mit engmaschigem Drahtgeflecht bespannt. Im Innern ist ein beweglicher Rahmen mit Sackleinwand bespannt, der im Winter des Nachts vorgesetzt wird. Ebenfalls kann die Klappe hochgeschoben werden, so daß die rauhen Winde vollständig abgehalten werden. Im Innern befindet sich das Kotbrett in einer Höhe von 70 cm und darüber 2 Sitzstangen, 2 bis 3 Legenester vervollständigen die Einrichtung. — Ein solcher Stall ist leicht mit geringen Mitteln herzustellen und sollte man danach trachten, unsern befiederten Freunden einen guten Unterkunftsraum zu schaffen, denn sie werden diese geringe Mühe und Kosten gewiß durch höhere Ertragsfähigkeit belohnen.

247. Bronzeputen. Hauptsächlich werden Bronzeputen häufiger gehalten als Schneeputen. Die Zucht von Puten kann unter Umständen einen recht beträchtlichen Gewinn abwerfen. Die Eier sind ungemein schmackhaft, und der Braten zählt zu den feinsten Delikatessen. Puten, auch Truthühner genannt, machen sich allerdings nur da gut bezahlt, wo man ihnen viel Weide gewähren kann, da sie unbedingt freien Auslauf verlangen. Schweren, undurchlässigen und kalten Boden können die Puten nicht gut vertragen, ebensowenig den Morgentau und den Regen, so lange sie jung sind; sie werden später aber recht hart und gedeihen vorzüglich, wenn sie viel tierische Nahrung und junges Grün haben. Sie bedürfen beider Dinge noch mehr als die Haushühner, sind jedoch sonst wie diese aufzuziehen, nur daß man sie noch sorg-

amer vor den Unbilden des Wetters, insbesondere vor Regen hüten muß. Die gefährlichste Zeit für die jungen Puten ist die Periode, in welcher die Fleischwarzen an Kopf und Hals sich zu röten anfangen. Sind diese vollständig entwickelt, so sind die Tiere abgehärtet, und es kommt dann darauf an, ihnen viel Weide auf Wiesen und Stoppelfeldern zu gewähren, bis der Winter und damit die Zeit des Schlachtens und der Mästung herankommt, also im Alter von 6—7 Monaten. Die Mast geschieht ebenso wie bei den Hühnern und bewirkt schnell eine beträchtliche Gewichtszunahme. Die Freimast ist der Stopfmast vorzuziehen. Gemästete Puthähne erreichen ein Gewicht von etwa 15 kg, Hennen ein solches von 8—10 kg.

248. Gänschen müssen nach dem Auskommen einen vollen Tag bei der Mutter bleiben, ohne berührt zu werden und ohne Nahrung zu erhalten. Erst am zweiten Tage füttere man und zwar zunächst weiche Brotkrumen. Vom vierten Tage an gebe man feingehackte Brennesseln, ev. anderes Grünfutter dazu, was dem jungen Volke sehr bekömmlich ist. Des Wassers können die jungen Tierchen natürlich nicht entbehren. Man reiche es in einer flachen Schüssel, die man durch Einlegen eines Steines gegen das Umwerfen schützt.

249. Verlegen der Eier. Alles Geflügel liebt zum Legen versteckte, halbdunkle Orte. Als Ursachen gelten: Ungeeignete, an unpassenden Plätzen angebrachte oder nicht genügend zahlreiche, unsaubere oder mit Ungeziefer behaftete Legenester. Mittel dagegen sind richtige Anlage der Legenester, ausreichende Zahl, hinreichende Größe, Sauberkeit, Auslegen mit weichem Stroh, Heu u. dgl., Einlegen eines Nesteies aus Porzellan, möglichste Beseitigung der Gelegenheiten zum Ablegen der Eier, was allerdings auf dem Bauernhofe schwer geht. Wo dies nicht ausreicht, müssen Hühner und namentlich Enten und Gänse getastet und so lange eingesperrt gehalten werden, bis sie ihr Ei gelegt haben.

250. Beißen der Hähne. Die Ursache ist namentlich bei manchen Hähnen die sehr stark entwickelte Streitsucht. Mittel dagegen sind das Halten von mehr als zwei Hähnen. Besonders streitsüchtigen Hähnen legt man ein Band um die Füße, das ihnen zwar noch zu gehen, aber nicht zu laufen und zu springen gestattet, so daß sie beim Anlauf gegeneinander sich überschlagen und häufig nach einigen Tagen die Versuche aufgeben, so daß man das Band wieder abnehmen kann.

251. Kammerkrankung der Hähne. Bei der Kammerkrankung kann der sogenannte Kammgrind vorliegen, wenn sich der Ausschlag über den ganzen Kamm und die Bartlappen verteilt. Auch können die Hühner angesteckt werden. Ist das nicht der Fall, so handelt es sich nur um ein örtliches, nicht übertragbares Leiden. Man kann den Kamm durch Bestreuen mit Jodoformpulver sicher zur Heilung bringen, wenn man dem Hahn über den Kamm eine Kappe setzen würde, die man unter dem Kinn zusammennäht oder bindet, denn sonst picken die Hühner beständig daran und vereiteln somit die Heilung. Daran liegt es auch, wenn man mit dieser Behandlungsweise, die auch wohl zum Ziele führen muß, keinen Erfolg hat. Da ein solches Leiden aber immer auf schlechte Säfte hinweist, ist es doch das richtigste, den Hahn durch jungen Nachwuchs zu ersetzen.

252. Zur Hühnerpflege. Vor allem nicht mehr Hühner, als es der Raum gestattet, d. h. je nach der Größe der Rassen etwa 3—5 Hühner auf 1 qm Stall. Der Stall sei luftig und der Sonne zugänglich, aber absolut zug- und frostfrei. Zu jedem Stall gehört ein Scharraum, d. h. ein überdachter, gegen starke Winde geschützter, nach Süden offener Raum als Aufenthalt im Winter und bei schlechtem Wetter. Dieser Raum sei nie gepflastert, sondern stets mit Erde, Sand oder Torfmull 20—30 cm hoch bedeckt, damit die Tiere beim Einstreuen des Körnerfutters sich durch Scharren die notwendige Bewegung und zur Abwehr des Ungeziefers ein Staubbad verschaffen können. Der Stall muß wöchentlich vom Unrat befreit und im Frühjahr und Herbst mit Kalkmilch, der man etwas Lysol zusetzt, getüncht werden. Die Stallstreu besteht am besten aus Torfmull. Nur so beugt man dem Überhandnehmen des Ungeziefers vor und schafft den Hühnern das zum Legen so notwendige Wohlbefinden. Nicht minder wichtig ist die Fütterung, denn das Huhn legt, wie das Sprichwort wohl richtig sagt, durch den Magen. Ein mittelschweres Huhn braucht täglich etwa 140 g Nahrung. Davon entfallen auf Körner, die gegen Abend gereicht werden, 40 g; das übrige besteht zur Hälfte aus Grünfutter, das, falls kein Auslauf auf Feld und Wiese zur Verfügung steht, aus Kohl- und Salatabfällen oder im Winter aus Runkelrüben zu bestehen hat, und am Morgen reicht man etwa 50 g Weichfutter aus Küchenabfällen, die mit Gerstenschrot, Weizenkleie und Kartoffeln vermischt werden, und dem man, namentlich im Winter, etwa 5—10 g Knochenschrot pro Kopf beimischt. Wird diese sachgemäße Pflege auch während der Mauserzeit fortgesetzt, so wird man seine Freude an seinen Lieblingen haben, und diese lohnen es durch fleißiges Legen.

253. Erfrorene Kämme lassen sich in den Wintermonaten vollständig vermeiden, wenn man dafür Sorge trägt, daß die Tiere ein nur flaches Trinkbecken zur Verfügung haben und ebensolches für das Weichfutter. Sobald die Hühner die Kämme bei starker Kälte in Wasser oder Weichfutter eintauchen, erfrieren sie durch die Nässe, und der Frost kann solche Folgen haben, daß die Hühner eingehen, weil ihnen die Kammspitzen abgefallen sind. Außerdem entstehen bei Kälte noch schmerzhafte Frostbeulen oder die Kämme brechen auf. Kranke Tiere müssen von den anderen abgesondert werden, da sie sich sonst am Kamm von anderen Hühnern picken lassen müssen und nur Schmerzen erdulden. Betupfen des erkrankten Kammes mit Glyzerin ist lindernd und ein gutes Heilmittel.

254. Futterzeit. Die Futterzeit wird von manchen Geflügelbesitzern, die sich Hühner halten, in recht mangelhafter Weise eingehalten und dadurch in gesundheitsschädlicher Weise für die Tiere gehandhabt. Wie oft das Geflügel zu füttern ist, hängt von den Bedingungen ab, unter denen es gehalten wird. Hühner, welche im Freien herumlaufen, brauchen in der Tat nur zweimal am Tage gefüttert zu werden. Ist das Wetter im Sommer sehr warm, so genügt eine Mahlzeit. Am Morgen gebe der Federviehbesitzer recht früh Kraftfutter aus einer guten Fabrik. Geflügel, welches im Freien gehalten wird, braucht mittags kein Futter, aber Hühner in der Gefangenschaft sollten um diese Zeit einige gute, reine Küchenabfälle, denen etwas Knochenmehl und Austernschalen hinzuzusetzen sind, erhalten. Diese beiden Zusätze sind für das Wohlbefinden der Tiere sehr wichtig. Die Austernschalen tragen be-

kanntlich nicht unwesentlich zur guten Verdauung bei, und das Knochenmehl unterstützt in hohem Grade die Entwickelung der Hühner, Grünzeug ist den Tieren sehr zuträglich. Sie können also alle Gemüseabfälle, Salat, Kohlblätter, zerkleinerte Rüben und ähnliches fressen. Außer dem Grünfutter braucht das Geflügel zur Erhaltung der Gesundheit Kies, Kalk und auch kleine Steinchen. Viele Geflügelhalter empfehlen auch zerkleinerte frische Knochen.

255. Laufenteneier. Man macht oft die Erfahrung, daß sich Laufenteneier nicht halten. Zur Aufbewahrung, wie die Hühnereier, eignen sie sich gar nicht. Und selbst zu Kochzwecken in Speisen erfreuen sich die Enteneier oft keiner Beliebtheit. Feine Zungen wollen den Enteneiergeschmack sofort herausfinden. Enteneiweiß läßt sich nicht zu Schnee schlagen. In bezug auf den Geschmack der Braten kann man nur Günstiges berichten; das Fleisch schmeckt besser und feiner als das der Pekingenten. Die Knochen sind ungemein zart und weich. Das Zerschneiden einer gebratenen Laufente macht der Hausfrau keine Schwierigkeiten.

256. Schalenlose Eier. Solchen Hennen, die schalenlose Eier legen, reiche man täglich einmal folgende Mischung: 1 kg gekochten Reis, 1 kg Weizenkleie, 300 g feine Austernschalen oder 250 g gelöschten Kalk, 300 g gekochtes Blut. Wer hiermit einen Versuch machen will, kann es getrost tun, schaden wird ja diese komplizierte Mischung nicht; wer aber ständig Austernschalen in einem Gefäß auf dem Geflügelhof bereithält, wird über schalenlose Eier durchaus nicht zu klagen haben.

257. Entenzucht. Eins der einträglichsten Zucht- und Mastgeflügel ist die Ente. Anspruchslos in bezug auf Nahrung und Pflege, liefert sie nicht nur große wohlschmeckende Eier, sondern jung gemästet läßt sie sich vorzüglich zum Verkauf verwerten. Zuchtenten und Erpel aber bringen, da ihr Unterhalt wenig kostet, mehr als Hühner und andere Geflügelarten. Eine der schönsten und besten Lege- und Mastenten ist die aus England stammende Aylesburyente, der sich die Pekingente würdig zur Seite stellt. Die Aylesburyente eignet sich besonders in unserem Klima zur Zucht. Sie legt bis zu 100 Eiern im Jahr, und wenn sie auch keine besondere Brüterin ist, so ziehen Hühner die Kleinen gut auf und verbrüten sie binnen 28 Tagen. Die Entchen sind sehr muntere kleine Schwimmer und sehr bescheiden im Futter. Weißer Käse, Salat, Schrot in Milch oder Wasser geben die erste Nahrung. Die Aylesburyente wächst schnell, und junge mit Mais, Nudeln und Kleie gemästete Tiere erreichen im Herbst leicht ein Gewicht von 6—8 Pfd. Wenn man dafür sorgt, daß die Ente immer einen großen Behälter mit reinem Wasser bereit hat, ist nicht einmal Teich oder Tümpel nötig, sie zu erziehen. Die Federn gerade der Aylesburyenten geben denen der Gänse an Feinheit und Weiße nichts nach.

258. Das Alter der Gans. Untersucht man einen Gänseflügel genau, so findet man an dessen äußerem Rücken, dicht an der größten Schwungfeder, zwei kleine schmale, spitzige, sehr harte, ungeheuer festsitzende Federn. An der größeren kann man das Alter der Gänse erkennen. Nachdem die Gans das erste Lebensjahr zurückgelegt hat, zeigt sich auf der äußeren Seite dieser Feder quer über eine Rinne, die so aussieht, als wäre sie dort mit einer dreikantigen Feile eingeritzt. Mit Ende des zweiten, dritten, vierten

usw. Jahres zeigt sich alljährlich neben der ersten je eine Rinne mehr, so daß man nach der Anzahl dieser Rinnen das Alter der betreffenden Gans stets mit unfehlbarer Sicherheit ablesen kann.

259. Geflügel im Sommer. In der Regel sind Hühner im Sommer in schlechter Verfassung, wenigstens ist dieses bei den Federn der Fall. Vielfach hören die Hennen auch mit dem Legen ganz auf. Durch entsprechende Fütterung kann man aber die Hühner vielfach am Legen erhalten; man reiche nur fleißig Kraftfutter, wie Fischmehl u. dgl. Die Brütlust, die gerade im Sommer sehr groß ist, muß bekämpft werden, indem man die Hennen, die dazu neigen, in Einzelhaft bringt und reichlich füttert, auch kann man den brütenden Hennen einen feurigen Hahn beigeben. Ein Forcieren der Legetätigkeit ist nur bei wertlosen Hennen zu raten, weil die Tiere dadurch leiden und dann schwächliche Nachzucht ergeben. Der Reinlichkeit ist gerade im Hochsommer die größte Aufmerksamkeit zu schenken, da sich das Ungeziefer in der Wärme ganz kolossal vermehrt. Die Nester müssen oft frische Einlage erhalten und mit Insektenpulver oder Schwefelblüte eingestreut werden. Die Wände versehe man jeden Monat mit einem frischen Kalkanstrich, auch muß den Hühnern ein Staubbad stets zur Verfügung stehen. Besonders achte man auf frisches Trinkwasser und erneuere solches wenigstens zweimal während des Tages. Verdorbenes Trinkwasser ruft sehr leicht Krankheiten hervor. Frisches Grünfutter ist den Tieren jetzt ein großes Bedürfnis und ist daher soviel zu reichen, als verzehrt wird. Da alle feucht angemachten Futtermittel sehr leicht in Gärung übergehen, so gebe man nicht mehr, als in ¼ Stunde aufgefressen wird. Wichtig für alle Arten von Geflügel ist, daß genügend Schutz vor den sengenden Sonnenstrahlen geboten wird, man sorge daher für Schatten. Auf den Taubenschlägen sorge man für Badewasser, frische Luft und größte Sauberkeit. Wer Wassergeflügel hält und für dieses eine kleine Schwimmgelegenheit eingerichtet hat, sorge stets für frisches Wasser, da es in der Hitze leicht verdirbt. Man vergesse nicht, daß nur durch gute Pflege Krankheiten vorgebeugt wird.

260. Perlhühner. Die beste Zeit für das Ausschlüpfen der Perlhuhnküken ist Ende Mai, Anfang und Mitte Juni. Die später erbrüteten Küken wachsen in den warmen, belebenden Strahlen der Junisonne weit schneller heran als diejenigen, die man unvorsichtigerweise schon im April ausschlüpfen ließ, und welche ständig unter den ungünstigen Einflüssen der rauheren Witterung gekränkelt haben.

Das Futter der kleinen Tierchen besteht in den ersten Tagen aus feingewiegtem Gelbei, dem man jedoch schon vom zweiten Tage an Körnerfutter beimengt. Dies besteht namentlich aus feiner Gerstgrütze, Reis und Buchweizen. Auch die animalischen Stoffe dürfen, wenn kein ganz freier Auslauf geboten werden kann, in dem Menü der jugendlichen Perlhühner nicht fehlen. Ameiseneier sind hierfür am empfehlenswertesten. Als gutes Ersatzmittel hierfür kann auch Fischrogen Verwendung finden, aber natürlich nur solcher von ungesalzenen Fischen. Man hat diesen im Laufe des Winters wohl vielfach als unbenutzbar verworfen, und doch hätte man ihn für das junge gefiederte Völkchen aufbewahren können. Der frische Fischrogen wird mit den Händen so lange gerieben, bis alle feinen Hautteilchen zerrissen sind. Durch wiederholtes Überspülen mit kaltem Wasser und Durchsieben durch einen feinen

Durchschlag wird auch das letzte Hautteilchen entfernt und der so vorbereitete Rogen auf Papierbogen ausgebreitet, im lauwarmen Bratofen oder an anderer geeigneter Stelle gedörrt. Dann bewahrt man den Rogen in losen Beutelchen an trockenem Platz bis zur Verwendung auf. In den ersten acht Tagen brüht man am Abend zuvor für je zwei Küken einen gehäuften Eßlöffel voll Rogen mit kochendem Wasser auf, läßt ihn über Nacht stehen, siebt am anderen Morgen das Wasser ab und vermischt den Rogen mit ein wenig süßer Milch. Diese Mischung wird dem gehackten Gelbei zugesetzt, und zwar ungefähr im Verhältnis von 1 zu 4. Für größte Sauberkeit der Futtergefäße und ängstliche Vermeidung jeder Säurebildung ist unbedingt Sorge zu tragen. Später, d. h. nach 8—10 Tagen, kann man auch den Fischrogen unaufgebrüht unter das übrige Körnerfutter mengen. Daß auch die kleinen Perlhühner ängstlich vor Regen und Kälte geschützt werden müssen, ist selbstverständlich.

Bei der Lebhaftigkeit, man möchte fast sagen Wildheit der Perlhühner ist mit einer Mast, und sei es auch nur Futtermast, im Stall nicht zu rechnen. Man kann indessen durch Darreichung verschiedener Futtermittel, wie Weizen, feinkörnigem Mais, Hanf, Hirse, hin und wieder auch etwas Weichfutter, das die Tiere teilweise aus Neugierde sehr gern nehmen, den Appetit sehr rege erhalten. Bei dieser Fütterungsmethode nehmen die Tiere schnell zu.

Am wohlschmeckendsten sind die jungen Tiere vom Frühling. Ob man die zu verwendenden Tiere auf gewöhnliche Weise schlachtet oder mit dem Tesching erschießt, ist wirklich Geschmackfache. Es ist natürlich, daß die erschossenen Hühner einen erhöhten Wildgeschmack besitzen. Indessen muß natürlich jede Beunruhigung der übrigen Tiere durch Schüsse usw. strengstens vermieden werden.

Die Bereitungsweise des Perlhuhnbratens ist im wesentlichen dieselbe wie bei den Fasanen. Ältere Tiere geben geschmort mit einem Zusatz von Madeira ebenfalls noch ein sehr feines Gericht.

261. Die Aylesbury-Ente. Die Heimat der Aylesbury-Ente ist England, wo sie schon seit langer Zeit gezüchtet wird. Durch ihren großen wirtschaftlichen Wert wurde diese schöne Entenart sehr bald bekannt und gelangte auf unsere deutschen Höfe, wo sie ihre guten Eigenschaften fortpflanzte und beibehielt. Der Bau der Aylesbury-Ente ist schön langgestreckt, ihr Kopf dünn und schön geformt, der Schnabel fleischfarben und die Läufe rot. Ihr Gefieder ist stets weiß. Sie gedeiht auch da, wo ihr kein großes Wasser, Fluß oder Bach, zu Gebote steht, vortrefflich. Man sorge aber dafür, daß auf dem Hofe ein kleines Bassin oder ein Trog mit Wasser zur Verfügung steht. Mit dem Legen beginnt diese Ente schon im Februar und bringt es bei guter Pflege im Jahre auf 100 Eier und darüber. Da sie mit dem Legegeschäft fast den ganzen Sommer über zubringt, läßt man wohl am besten ihre Eier, welche wie alle Enteneier, mit 28 Tagen ausgebrütet sind, durch Hühner erbrüten. Die kleinen, überaus munteren Tierchen gedeihen und wachsen bei guter Pflege sehr schnell heran, erreichen gar bald ein Gewicht von 4—5 kg und liefern im Herbst einen sehr saftigen Braten, welcher sich durch sein feines Fleisch und guten Geschmack vor allen anderen Entenarten besonders auszeichnet. Die Aylesbury-Ente ist durchaus nicht wählerisch im Futter. Ihre weißen flaumigen Federn stehen den Gänsefedern in nichts nach. Man kann allen

Enten-Liebhabern nur raten, einen Versuch mit dieser schönen Entenart zu machen.

262. Eierfressende Hühner. Diese Untugend ist, wenn sie sich einmal eingenistet hat, nur schwer zu bekämpfen. Da aber durch die üble Angewohnheit dem Geflügelbesitzer großer Schaden zugefügt werden kann, darf man kein Mittel unversucht lassen. Folgendes Verfahren sei zu empfehlen: Man blase ein Hühnerei aus und fülle dasselbe mit der Hälfte des ausgeblasenen Inhalts, nachdem die zweite Hälfte durch gestoßenen Pfeffer oder Paprika ersetzt worden ist. Die Löcher sind dann sorgfältig wieder zu verkleben, und das so vorbereitete Ei wird der Henne, die an der Untugend leidet, ins Legenest getan. Wenn sie nun das Ei anpickt und ihr Schnabel mit der scharfen Masse in Berührung kommt, wird ihr das Verlangen, Eier zu fressen, gründlich vergehen. — Auch hier gilt übrigens die alte Wahrheit von dem Werte des Vorbeugens. Meist ist wohl die Sucht, Eier zu fressen, auf einen Mangel an Kalk zurückzuführen, dessen die Hühner zur Bildung der Eierschalen bedürfen. Man sorge also dafür, daß den Hühnern im Futter das erforderliche Quantum an Kalk zugeführt werde. Eierschalen eignen sich dazu ganz gut, nur sind solche den Hühnern nicht in großen Stücken vorzuwerfen — gerade das kann sie zum Eierfressen verleiten —, sondern sie müssen, nachdem sie getrocknet sind, fein gewiegt werden und sind in diesem Zustande dem Futter zuzumengen. — Am besten ist es natürlich, wenn ein eierfressendes Huhn gar nicht zu dem Ei, das es gelegt hat, gelangen kann. Man erreicht das, indem man anstatt der gewöhnlichen Nester ein automatisches Legenest verwendet, bei dem das gelegte Ei durch seine Schwere automatisch eine Klappe öffnet, durch die es in einen Raum fällt, der das Ei den Blicken der Henne entzieht.

263. Schnellmästung junger Puten. Eine Schnellmästung kann man durch Stopfen von gequellten Maiskörnern oder Nudeln von einem Gemisch von Gerste-, Hafer- und Maismehl erzielen, aber es ist grausam, die Puten, wenn sie auch noch so geduldig wären, auf diese unnatürliche Weise zu quälen, besonders da man auf andere Art ebenfalls in 4—6 Wochen zum Ziele gelangen kann. Das Puthuhn ist im ganzen ein gefräßiges Tier, es verlangt nur mitunter Abwechselung im Futter und, wie alle Geschöpfe, die wir uns recht nutzbar machen wollen, Reinlichkeit und richtige Abwartung. Somit muß vor allen Dingen der Fußboden des Stalles, in welchem sie nicht zu eng eingesperrt sind, täglich sauber gekehrt und mit Sand ausgestreut werden. Sand nehmen sie mit Vorliebe in ihren Magen auf, er hilft ihnen zur Verdauung, nicht minder der Kalkputz, den sie von geweißten Mauerwänden ordentlich gierig abpicken, darum versorge man sie auch mit kalkartigen Sachen, Mauerschutt, Gips oder zerbröckelten Eierschalen. Ehe den Tieren frisches Futter verabreicht wird, müssen Futter- und Trinkgefäße von dem alten Rest befreit werden. Außer Weizenkörnern kann man ihnen auch in Würfel geschnittenes Schwarzbrot, gequellte Erbsen, auch Buchweizen und frischgekochte, recht trocken gestampfte Kartoffeln, mit Kleie oder Buchweizenschrot untermengt, geben. Zum Saufen stelle man ein Gefäß mit Wasser und eins mit Milch bereit. Auch ist die Fütterung mit gekochtem Bruchreis und Milch zu empfehlen; er wird von den Puten sehr gern angenommen. Gequellter, auch geschrotener Mais zu einem Teige gemacht, geben weißes, zartes Fleisch und

sind ein stickstoffreiches Futtermittel. Die einfachste Mästung bleibt aber Weizen und saure Milch. Außerdem bietet die Wirtschaft selbst wohl immer diese Futtermittel, während man die anderen, z. B. den kleinkörnigen badensischen Mais oft kaufen muß da er in dem nördlichen Deutschland nicht immer reif wird.

264. Perlhühner. Die Eier der Perlhühner gelten gleich den Kibitzeiern für einen Leckerbissen und werden gut bezahlt. Eine Henne legt etwa 60 Eier im Jahre, wovon 11 auf 500 g gehen. Die Perlhühner sind die besten Vertilger von aller Art Insekten und deren Puppen, Würmern und Raupen. Mit besonderer Schlauheit machen sie Jagd auf kleinere Schnecken und auf den schädlichen Kohlweißling. Die Aufzucht der Küken ist nicht schwieriger als bei anderen Geflügelarten. Die jungen Tiere können nur bei Sorgfalt und Sauberkeit gedeihen. Da sich die Perlhennen nicht gut als Bruthennen eignen, so muß man deren Eier Haus- oder Truthühnern zum Ausbrüten überlassen. Einer guten Truthenne legt man Anfang Mai bis Anfang Juni 15—20 Eier unter. Die Jungen schlüpfen nach Verlauf von 25 Tagen aus. Die erste Nahrung besteht aus in Milch eingequellter Hirse. Nach acht Tagen erhalten sie gehackte Eier und Quark. Eine Woche später kann man trockene Hirsekörner, geriebenes altbackenes Brot und etwas Grünfutter, Schnittlauch, Brennesseln und Salat mit Weizenkleie gemengt, beifügen, und fährt mit dieser Fütterung fort, bis die Tierchen Federn haben. — Kann man die Tierchen in den ersten Lebenstagen nicht frei herumlaufen lassen, weil das Wetter nicht warm und trocken genug ist, so gebe man Insekten, Würmer und Ameiseneier dem Futter bei. An guter Nahrung und Pflege lasse man es besonders in der Zeit, wo der Helm auf dem Kopfe schwillt, nicht fehlen. Da die Perlhühner gern überfliegen und auf die Felder gehen, so ist es zu empfehlen, den heranwachsenden Tieren die Flügel zu verschneiden. Die Perlhühner bedürfen, solange sie im Garten Nahrung finden, nur sehr wenig Futters. Da sie sehr gefräßig sind, so lassen sie sich im späten Herbst mit Gerstenschrot, Körnern oder gekochtem und zerstampftem Mais, Kleie und Kartoffeln gut mästen und geben dann einen vorzüglichen Braten.

265. Zuchtenten. Wer mit dem Gedanken umgeht, Entenzucht in kleinerem oder größerem Maßstabe zu betreiben, der muß sich vor allem darüber klar sein, ob sich sein Grundstück zur Errichtung eines solchen Betriebes eignet, und dann muß er in der Wahl der Rasse das Richtige treffen. Ein Grundstück aus sandigem, durchlässigem Boden, mit dichtem Rasen bewachsen, ist am vorteilhaftesten. Schweren Tonboden sollte man nie dazu verwenden. Die Ente bedarf keiner warmen Stallung, es genügt Sommer und Winter ein leichter Bretterverschlag, der nur den nötigen Schutz gegen Wind und Wetter und Raubzeug jeglicher Art bietet, und welcher es ermöglicht, daß die Ente stets warme Füße hat.

Als beste Rasse zur Produktion von Schlachtenten kommt in erster Linie wohl die Pekingente in Frage, in neuerer Zeit ist die sogenannte amerikanische Pekingente in Deutschland eingeführt, die sich außerordentlich bewährt hat. Auch Kreuzungen von Laufente mit Peking oder Laufente mit Aylsbury haben sehr gute Ergebnisse gezeitigt, da namentlich diese Kreuzung frühzeitig Schlachtenten liefert, wenn noch sehr anständige Preise für die Ware erzielt

werden. Die Enten beginnen meist im Januar mit Legen. Die Peking bringen es auf etwa 80 Eier, die Laufenten auf 150 und mehr Stück. Die ersten 2—3 Eier verwende man nicht zur Brut, da sie meist unbefruchtet sind. Wenn genügend Eier zusammen sind, sollte man sofort eine Maschine belegen oder ein paar Glucken setzen. Die Bruteier sollten nicht älter wie höchstens 14 Tage werden, denn je eher sie zur Brut verwendet werden, desto besser sind die Schlüpfresultate. Man nehme zur Brut nur normale Eier; alle kleinen sowie die zu großen sind auszuscheiden, und zwar geschehe die Auswahl sofort nach dem Sammeln. Am 28.—30. Tag der Brut entschlüpfen die Küken den Eiern und werden, nachdem sie gut abgetrocknet sind, aus der Maschine in das Kückenheim gebracht. Bei der natürlichen Brut wird nach Beendigung des Schlüpfprozesses das Nest erneuert und die Küken der Glucke zum Nachbrüten überlassen. In den ersten 48 Stunden bedürfen die Jungen keines Futters und ist lediglich Wärme nötig. Nach 48 Stunden bekommen die Tierchen ihr erstes Futter, bestehend aus eingeweichter Semmel mit etwas Gerstenschrot und kleingewiegtem Grünfutter, am besten Brennessel. Dieses Futter ist bis zum 6. Tage zu reichen. Von da an kann man dieses Futter mit etwas Fischmehl oder Knochenschrot vermengen und etwas gekochte Kartoffel dazu tun. Allmählich kann man diesem Futter Rübensamenspreu oder Kleehäckfel zusetzen, auch etwas Weizenkleie dazu verwenden. Man vergesse nie, etwas groben Sand unter das Futter zu mischen, da er die Verdauung ganz wesentlich fördert. Den Jungenten ist in den Ausläufen Schatten durch Anpflanzen von Sträuchern usw. zu bieten, da anhaltender Sonnenschein den Tieren schädlich ist. Schwimmwasser ist zur Aufzucht von Mastenten nicht nötig. Den Tieren ist lediglich Trinkwasser vorzusetzen, jedoch sollen die Gefäße so tief sein, daß die Tiere den Kopf ganz hineinstecken können. In der 7. Woche sind die Tiere fast ausgewachsen; sie brauchen wenig Bewegung und werden mehr und mehr zur Ruhe gezwungen, da von nun an die eigentliche Mast beginnt. Die Befiederung schreitet schnell vor, man geht mehr und mehr zum eigentlichen Mastfutter über und füttert fünfmal täglich, und zwar $^1/_3$ Maisschrot, $^2/_3$ Gerstenschrot, 25% gedämpfte Kartoffel, 5% Kleehäckfel und 5% Fettgrieben. In der 10. Woche sind die Enten dann schlachtreif und müssen alle auf einmal geschlachtet werden, da mit der 11. Woche die Tiere zu mausern beginnen.

Sollen die Tiere geschlachtet werden, so reicht man in den letzten 24 Stunden kein Futter, sondern nur Trinkwasser, damit die Gedärme leer sind und durch das Wasser ausgespült werden. Beim Einfangen der Enten fasse man die Tiere stets zart und immer am Hals an. Für den Entenzüchter ist es eine große Hauptsache, daß die geschlachteten Tiere sehr sauber gerupft und dressiert werden, denn ein gutes Aussehen der Marktware erhöht den Preis, und solche Ware läßt sich auch bedeutend leichter absetzen. Die Gedärme dürfen bei Enten nicht entfernt werden. Geschlachtet werden die Tiere durch Halsschnitt oder Genickstich. Nach dem Schlachten gut ausbluten lassen, da sonst dunkle Stellen im Fleisch entstehen. Man rupft sofort, solange die Ente noch warm ist, und zwar gegen die Federstellung. Aber nicht ganze Büschel auf einmal ausreißen, damit man die Haut nicht einreißt. Der Hals wird nur bis zur Hälfte gerupft, ebenso werden die Flügelspitzen stehen gelassen. Es ist darauf zu sehen, daß das Tier ganz sauber gerupft wird; die ganz kleinen

Daunen, die sich nicht ausreißen lassen, kann man wegrasieren. Eine Person kann im Tag 20 Enten rupfen bei saubersten Arbeit. Sobald die Tiere fertig gerupft sind, läßt man sie gut auskühlen, und dann können sie in luftigen Spahnkörben versandt werden. Der Korb wird mit Holzwolle oder Stroh gut ausgelegt und Ente an Ente hineingeschichtet. Im Sommer gibt man zwischen die Tiere eine Schweinsblase mit Eisstücken. Der Versand geschieht stets durch Post oder Eilfracht.

266. Gänsezucht. Schon in sehr früher Zeit ist die Gans bei allen möglichen Völkern als Haustier gehalten worden. Die frühen Gänse sind sehr gesucht und werden gut bezahlt, auch die Rassegänsezucht ist recht lohnend. Die Bedingung für ein gutes Gedeihen ist möglichst freier Auslauf der Zuchttiere auf Weideland, möglichst mit Wasser. Brachland, geringe Wiesen ließen sich durch Gänsezucht noch gut ausnutzen. Die Gans frißt am liebsten Gras, aber auch Wegebreit, Löwenzahn usw. Die Ernährung der Gänse ist dort am billigsten, wo Weiden vorhanden sind. Im Herbste läßt man die Gänse auf Stoppelfelder, wo sie alles Getreide auflesen. Für Junggänse, die mit 10—12 Wochen geschlachtet werden sollen, genügt eine größere eingezäunte Weide. Der Stall muß möglichst groß und luftig sein, so daß auf jedes Tier ½ qm kommt. Ein einfacher, zugfreier Schuppen genügt als Stall, der Fußboden soll massiv sein, um das Eindringen von Raubzeug zu verhüten. Die Nester richtet man entweder in niedrigen Kisten her, die ein bequemes Ein- und Aussteigen ermöglichen, oder man baut nebeneinanderliegende Buchten, für jede Gans ein Nest. Gänse sind bis zu 12 Jahren, oft noch länger, zuchtfähig, man sollte sie aber nur vielleicht 8 Jahre halten, da nachher der Eierertrag zurückgeht. Als Ganter nimmt man am besten zwei- bis dreijährige Tiere. Von blutsverwandten Tieren darf nicht gezogen werden. Das Geschlecht ist bis zu einem gewissen Alter schwer zu unterscheiden. Gewöhnlich ist der Ganter größer und höher gestellt als die Gans. Der Hals der letzteren ist etwas dünner, der Kopf kleiner. Der Ganter hat eine hohe Stimme, der Ruf ist lang und schrill, die Gans hat eine tiefe Stimme. Viel Bewegung ist für Zuchtgänse ein Haupterfordernis, deshalb läßt man sie stets weiden. Auch im Winter ist für Grünfutter zu sorgen. Um einen hohen Ertrag zu erzielen, muß man den Tieren eine sorgfältige Pflege angedeihen lassen, dann läßt sich ein frühes und gutes Legen erzielen. Der Eierertrag schwankt zwischen 12—20 Eiern, einzelne Tiere bringen es sogar auf 70 Stück pro Jahr. Das Morgenfutter stellt man im Winter warm und abwechslungsreich her und fügt auch Grünfutter in Form von gestampften Rüben oder Kohl bei. Gekeimter Hafer, dessen Keime schon grün sind, ist ein vorzügliches Eiertreibfutter. Wenn die Gans auch ein Schwimmvogel ist, so ist sie im Winter bei großer Kälte oder sonst bei nassem Wetter für ein weiches, trockenes Lager dankbar. Die Ställe müssen mindestens einmal wöchentlich gereinigt, außerdem täglich das Lager frisch überstreut werden. Bei solcher Behandlung werden die Gänse schon im Januar legen, guten Eierertrag und gesunde Nachzucht liefern. Die Eier läßt man von den Gänsen selbst oder von Puten ausbrüten; die Brutzeit dauert 30—33 Tage. Die Gänschen brauchen schon nach wenigen Tagen nicht mehr viel Wärme und lassen sich leicht aufziehen. Der schwierigste Punkt ist die Beschaffung von Grünfutter im Winter. In den ersten acht Tagen

gebe man als Futter in süßer, abgekochter Milch aufgeweichte Semmel mit kleingehackten Brennesseln. Fehlt es an diesen, so dienen Grünkohl oder geriebene Mohrrüben als Ersatz. Das Wassergefäß muß so eingerichtet sein, daß die Gössel nicht hineinsteigen können. Scharfer Sand im Trinkwasser ist zur Verdauung nötig. Nach einigen Tagen fügt man dem angegebenen Futter etwas grobe Weizenschale, Gerstenschrot und Bruchreis bei. Nach 14 Tagen gibt es im Weichfutter gekochte Kartoffeln mit etwas Maisschrot und Fisch- oder Fleischmehl, um das Wachstum zu befördern. Für Mastzwecke ist eine besonders reichliche Fütterung nötig, und man muß abends bei Licht nochmals füttern. Sobald es das Wetter gestattet, werden die jungen Gänse ins Freie gebracht, und finden sie schon etwas Gras, spart man an Futter. Die sogenannten Hamburger Gänse werden schon im Alter von ungefähr 12 Wochen geschlachtet, nachdem sie einige Wochen vorher reichliches Mastfutter erhalten haben. Bei der Mast selbst unterscheidet man die Freimast und die Stopfmast: letztere findet hauptsächlich Anwendung, um viel Fett zu gewinnen, das sich bei der Freimast nicht in dem Umfange erzielen läßt. Vor dem Schlachten ist den Gänsen Gelegenheit zum Baden zu geben, damit sie das schmutzige Gefieder rein waschen.

267. Hühner am Überfliegen von Zäunen zu hindern. Dieses Übel läßt sich beseitigen, wenn man ihnen einfach den einen Flügel beschneidet. Denn geschehe dies bei beiden, so würden sie, wenn auch nur niedrig, aber doch immerhin fliegen können; verhindert wird dies lediglich durch eine Störung des Gleichgewichtes, wenn man die Flügel mit Tragflächen vergleicht. Bei kleinen Zwergrassen hat es sich bewährt, daß man an dem einen Flügel eine Anzahl der Hauptschwungfedern mit einer kräftigen Nadel und einem starken Faden durchzieht und so die Kiele von vielleicht sechs Federn zusammenbindet. Der Flügel kann dann nicht regelrecht ausgebreitet werden, und die Tiere sind nicht imstande, sich aufzunehmen. Ferner kann man auch die Federn des einen Flügels beschneiden. Man nennt bekanntlich die feinen Fäden, aus denen die Feder besteht und die rechts und links des Kieles stehen, Fahnen. — Diese sind in der Hauptsache die Tragflächen. Nun breitet man den einen Flügel aus und schneidet mit einer feinen Schere die breitere Fahnenseite dicht am Kiel glatt ab, und zwar an allen Schwungfedern. Diese Seite der Feder liegt nach dem Körper zu, während die schmalere den Flügel deckt. Sie deckt also auch die kahlgeschnittenen Kiele, so daß die Tiere nicht entstellt sind. Für den gewöhnlichen Gebrauch ist dies Mittel ganz gut, aber es dürfte für Ausstellungstiere nicht zu empfehlen sein. Ein weiteres Mittel, das Fliegen zu verhindern, ist die Amputation des sogenannten Daumens. Dieser sitzt in der Nähe der äußersten Flügelspitze, und man kann ihn am besten als kleinen Höcker bezeichnen. Er wird nun mit einer sehr scharfen Schere, nachdem man genau die Lage untersucht hat, abgeschnitten. Da er der Träger einiger sehr starker Schwungfedern ist, wird natürlich durch das Fehlen dieser großen Federn, die sich nicht wieder entwickeln können, das Gleichgewicht gestört. — Die kleine Wunde blutet zwar etwas, schließt sich aber sehr schnell wieder. Eventuell kann man mit einer leichten Lage Eisenchloridwatte oder durch Bestreichen mit Jodtinktur die Wunde leicht schließen. Es handelt sich für den Geflügelhalter darum, sich klar zu werden,

ob er seine Tiere bei Gelegenheit zu einer Ausstellung schicken will. Ist dies der Fall, dann bleibt allein das Durchziehen und Zusammenbinden der Schwungfedern empfehlenswert, denn alles andere schädigt das Tier, wenigstens in den Augen der kritischen Richter. Einen Faden kann man leicht jederzeit wieder entfernen, und die Tiere haben nichts an ihrem Ansehen verloren, wenn sie auch durch die beiden anderen Methoden in den Augen des Laien nichts von ihrer Schönheit eingebüßt haben.

268. Legehennen. Eine Legehenne darf vor allem höchstens in das vierte Lebensjahr gehen und muß vollständig gesund sein. Sie soll ferner einer der Rassen angehören, deren Legefreudigkeit anerkannt ist. Allein selbst wenn all dies zutrifft, kommt es vor, daß Hennen auch bei bester Fütterung lässig im Legen sind. Der Appetit ist rege bis zur Gefräßigkeit; sobald Futter ausgestreut wird, sind sie zuerst am Platz, aber sie scharren wenig oder gar nicht; morgens kommen sie zu allerletzt aus dem Stalle, und am Abend suchen sie zuerst die Sitzstangen auf. Solche Hennen sollten ausgemerzt werden; sie kosten weit mehr als sie einbringen. Die gute Legerin erkennt man weiter an der frischen Farbe, die Kamm, Bart und Augenlider aufweisen. Diese geht sofort zurück, und der Kamm wird regelrecht welk, sobald die Legetätigkeit abnimmt oder gar aufhört — also stets im Winter und zur Zeit der Mauserung. Gleiches wird der aufmerksame Beobachter am Ton und überhaupt am Aussehen des Gefieders wahrnehmen; die tüchtige Legerin unterscheidet sich in dieser Hinsicht mehr oder weniger entschieden von der, die mit dem Eierspenden kargt. Beim alten guten Landhuhn weiß der Pfleger sofort aus der Farbe der Füße zu schließen, ob die Henne eine gute Legerin ist oder nicht: je lebhafter hier das Blau auftritt, um so mehr Eier darf er erwarten. Ein weiteres Kennzeichen bieten die Federn, von denen die Afteröffnung umstellt ist. Liegen nämlich jene glatt an, so handelt es sich um eine lässige Legerin; sie ist jedoch bestimmt eine recht fleißige, wenn die Federn gewissermaßen quastenförmig vorhanden sind. Am meisten zu schätzen sind Hennen, die viel federn; auch der Geschmack der Eier, die von solchen Legerinnen herstammen, übertrifft meistens weitaus den der Eier von solchen, die immer gewohnt sind, faul den bekannten Futterplatz zu umlungern und hier womöglich stets ein und dasselbe Futter so bequem vorgeworfen zu finden, daß sie nur den Schnabel aufzusperren und es in den Kropf gleiten zu lassen brauchen.

269. Futterzeit für Hühner in recht mangelhafter Weise eingehalten, ist sehr gesundheitsschädlich für die Tiere. Wie oft das Geflügel zu füttern ist, hängt von den Bedingungen ab, unter denen es gehalten wird. Hühner, welche im Freien umherlaufen, brauchen in der Tat nur zweimal am Tage gefüttert zu werden. Ist das Wetter im Sommer sehr warm, so genügt eine Mahlzeit. Am Morgen gebe der Federviehbesitzer recht früh Kraftfutter aus einer guten Fabrik. Geflügel, welches im Freien gehalten wird, braucht mittags kein Futter, aber Hühner in der Gefangenschaft sollten um diese Zeit einige gute, reine Küchenabfälle, denen etwas Knochenmehl und Austernschalen hinzuzusetzen sind, erhalten. Diese beiden Zusätze sind für das Wohlbefinden der Tiere sehr wichtig. Die Austernschalen tragen bekanntlich nicht unwesentlich zur guten Verdauung bei, und das Knochenmehl unterstützt in hohem Grade die Entwickelung der Hühner, Grünzeug ist den Tieren sehr

zuträglich. Sie können also alle Gemüseabfälle, Salat, Kohlblätter, zerkleinerte Rüben und ähnliches fressen. Außer dem Grünfutter braucht das Geflügel zur Erhaltung der Gesundheit Kies, Kalk und auch kleine Steinchen. Viele Geflügelhalter empfehlen auch zerkleinerte frische Knochen.

270. Untugenden der Tauben. Wenn Tauben überall am Hause den Mörtel abpicken, so ist das ein Zeichen, daß es ihnen an Kalk fehlt. Man bereite den Tieren aus altem Mörtel, Lehm, Sand, Kalk unter Zusatz von Mais und etwas Salz einen Brei, den man dann zu einem Stein formt, erkalten läßt und auf den Schlag legt, außerdem muß man die Läden usw. mit schrägen Brettern versehen, sodaß die Tiere dort keinen Halt mehr finden. Gewöhnliche Feldflüchter gewöhnt man doch ins Feld, und zwar auf folgende Weise. Man füttert einen Tag nichts und bringt die Tiere dann am anderen Morgen in einer flachen, geschlossenen Kiste, die an der Seitenwand eine Tür hat, ins Feld. Streut Futter um die Kiste, versteckt sich und öffnet die Kiste dann mit einer Schnur. Man füttert dann zu Hause nicht mehr und wiederholt dies eventuell 1—2 mal. Die Tiere feldern brillant.

271. Putenküken. Bei großer Hitze dürfen die Tierchen nicht herausgelassen werden, ebensowenig bei Tau.

272. Bruthennen zu setzen. Wenn man eine Bruthenne setzen will, so macht man dies vorteilhaft am Abend, wenn es dunkel geworden ist, denn der Übergang von dem gewöhnlichen Stall in den Brutstall soll dem Tiere möglichst entgehen. Ist man dann soweit, daß man die Henne setzen will, so nehme man sie dergestalt vom Neste, daß sie den Kopf nach der Person zu hat, der sie trägt. Dabei fasse man sie, beide Flügel an den Leib drückend, an, setze sie auf das Brutnest und streue zuletzt ein paar Strohhalme über. Auf diese Weise wird sie sich geschützt und geborgen vorkommen und ruhig auf ihrem Neste sitzen bleiben; am nächsten Morgen, wenn es hell wird, reicht man zum ersten Male Futter und Wasser.

273. Ausgeschlüpfte Küken. Der Fußboden des Raumes, in dem sich die eben erst dem Ei entschlüpften Küken aufzuhalten haben, muß unter allen Umständen frei sein von jeglicher Feuchtigkeit. In jedem Fall muß der Boden so hoch gelegt werden, daß von außen eindringende Feuchtigkeit hier nicht stagnieren kann. Er muß ferner etwa 30 cm ausgefüllt, mit Falzbrettern belegt und schließlich mit Torfstreu versehen werden. Diese ist deswegen so sehr zu empfehlen, weil sie nicht allein desinfizierend wirkt, sondern auch, was in diesem Falle am wichtigsten ist, jede Feuchtigkeit, sofern diese nicht gar zu groß ist, aufsaugt.

274. Eierfressen. Eine namentlich bei den Hühnern sehr häufige Unart, die um so unangenehmer ist, als die anderen Tiere das böse Beispiel leicht nachahmen. Ursachen sind Mangel an Kalk oder einem anderen Bestandteil der Nahrung, Mangel an Beschäftigung bei eng eingesperrten Hühnern, zufälliges Zerbrechen von Eiern, namentlich dünnschaliger. Mittel dagegen sind richtig zusammengesetzte Nahrung, Gelegenheit, Kalk zu picken, ausreichende Bewegung im Scharraum bei schlechtem Wetter, indem man Körner unter die Spreu harkt, Absonderung bezw. Schlachten der mit dieser Unart behafteten Hennen, häufiges Ausnehmen der Nester. Man empfiehlt auch, Eischalen, mit Senf und Pfeffer oder einem übelriechenden Stoff gefüllt,

hinzulegen, jedoch meist ohne Erfolg. Am meisten Erfolg hat das Anfüllen der Schale mit einem harzigen Stoffe, der am Schnabel festklebt. Das sicherste Mittel sind Legenester, die derart eingerichtet sind, daß das Ei sofort nach dem Legen in einen Behälter rollt, in welchem es den Hennen entzogen ist!

275. Mäuse zu vertreiben. Wenn man keine Falle zur Hand hat und die Mäuse nicht töten will, streue man da, wo diese sich zeigen, und in das Mauseloch eine reichliche Menge trockene Kamillen, wie man sie zu Tee verwendet. Die Mäuse meiden diese Stelle.

276. Futter für junge Hunde. Ein junger Hund muß täglich dreimal warme Milch erhalten, etwas Ei daran kann nicht schaden, weil die Hundemilch eiweißreicher ist, dann aber Fleisch und eine gemischte Kost. Wenn der Hund die Haushaltungsabfälle nicht frißt, dann versuche man es doch mit Puppybiskuits, die von den Hunden sehr gern genommen werden. Man übergieße diese Hundekuchen mit Bouillon und füge nach und nach die Haushaltungsabfälle hinzu, dann wird sich das Tierchen schon daran gewöhnen. Man gebe auch immer etwas Obst und Blutwurst mit an das Futter, da der Hund als Fleischfresser auch Blut haben muß.

277. Körnerblutfutter. Das Körnerblutfutter ist von gesundem Blut hergestellt und von außerordentlicher Bedeutung für die Tiere. Es ist der Fischmehlfütterung, weil mit dem Fischmehl viel Fälschungen begangen werden und weil es stellenweise zu viel Fett enthält, das unverändert in die Schweine übergeht und dem Schweinefleisch einen tranigen Geschmack gibt, entschieden vorzuziehen. Für Fleischfresser ist das Blut von größter Bedeutung.

278. Kückenaufzucht. Nach dem Ausschlüpfen der Kücken handelt es sich darum, diese so aufzuziehen, daß sie möglichst schnell und kräftig heranwachsen. Man hat zwischen natürlicher Aufzucht unter Obhut der Glucke und künstlicher Aufzucht mit Hilfe einer sogenannten künstlichen Glucke oder eines Kückenheimes zu unterscheiden. Ein großer Fehler wird von vielen Züchtern dadurch gemacht, daß sie den eben ausgeschlüpften Kücken möglichst bald Futter geben; denn unmittelbar vor dem Entschlüpfen haben die Kücken den Rest des Eidotters in den Leib eingezogen, der erst nach 40—48 Stunden vollständig verdaut ist; erhalten also die Kücken schon früher Futter, so wird dadurch leicht der Grund zu Verdauungskrankheiten gelegt. Die ersten beiden Tage bedürfen die Kücken nur der Wärme, die sie unter der Henne finden. Man macht für dieselbe ein neues Nest, das man mit Heu belegt. Als erstes Futter gibt man den Kücken 48 Stunden nach dem Auskommen etwas Hafergrütze, Buchweizengrütze oder Hirse, die sie schnell aufpicken lernen, und füttert etwa sechsmal am Tage, aber jedesmal nur wenig. Für die ersten Tage halten wir Trockenfütterung am angemessensten, vom fünften Tage etwas zartes Grün, feingehackt, namentlich Brennesseln, Spinat, zartes Gras usw. dazu. Man kann nun entweder dauernd bloß Trockenfutter geben oder abwechselnd Weichfutter und Trockenfutter. Als Weichfutter verwendet man altbackenes Weißbrot mit Wasser oder Milch leicht angefeuchtet, wie man sich überhaupt hüten muß, den Kücken nasses, breiiges Futter vorzusetzen, weil solches leicht Verdauungsstörungen verursacht. Als vorzügliches Aufzuchtfutter gibt es besonders bereitete Arten von Kückenfutter oder ähnlich

hergestellte Futtermittel, sowohl trocken als leicht angefeuchtet zu verfüttern, ferner Hafer-, Mais- oder Gerstenschrot mit Milch angesetzt oder mit etwas Plankton, Fischmehl, Crissel, Knochenschrot, Fleischstückchen oder Fleischmehl gemengt, auch trockener Käsequark usw.; ferner darf es an Grit (scharfen kleinen Steinchen) zur Verdauung nicht fehlen. Möglichste Abwechslung in der Verwendung aller dieser Futtermittel hält den Appetit rege und fördert daher kräftiges Wachstum. Als Getränk dient reines Wasser, das stets zur Verfügung stehen muß, in dem man zweckmäßig ab und an eine Kleinigkeit Eisenvitriol auflöst, oder Magermilch, die aber frisch sein muß; im Alter von einigen Wochen kann man auch saure Milch geben. Körnerfutter reicht man den Küken mindestens zweimal täglich, jedenfalls als leichtes Futter am Abend; neben Grütze und Hirse ist Bruchreis vortrefflich, nach einigen Wochen auch kleiner Weizen. Das Körnerfutter ist zwischen Häcksel, Sand oder anderem Streumaterial zu streuen, damit die Küken danach scharren und sich Bewegung machen. Mit dem zunehmenden Alter wird die Zahl der täglichen Mahlzeiten allmählich auf drei vermindert; aber niemals soll man Futter stehen lassen, wenn die Küken satt sind. Die Futter- und Trinkgefäße müssen stets sehr sauber gehalten werden. Damit die Küken in die Geschirre nicht hineintreten und das Futter herausscharren können oder beschmutzen, verwendet man vergitterte Futtergefäße und automatische Tränker, die stets nur soviel Wasser zufließen lassen, als weggetrunken wird. Möglichst viel Bewegung von früh auf erhält die Küken gesund und macht sie kräftig, daher läßt man sie so viel ins Freie, als es die Witterung erlaubt. Trockene Kälte bei Sonnenschein schadet ihnen nicht so leicht, wohl aber nasse Witterung. Bei solcher hält man sie in einem geschlossenen, aber luftigen Raume, auch dürfen sie morgens nicht im Grase laufen, solange der Tau noch auf demselben liegt. Abhärtung mit der nötigen Vorsicht trägt sehr dazu bei, gesunde Tiere heranzuziehen. Sehr großes Gewicht ist auf peinlichste Sauberkeit des Kückenstalles zu legen. Die Küken dürfen auch nicht vom Ungeziefer gequält werden. Allmählich geht man zu gröberem Futter über, wie es die alten Hühner bekommen. Bei der künstlichen Aufzucht ist alles das, was wir über die natürliche Aufzucht gesagt haben, zu beachten, außerdem muß die Mutterwärme ersetzt werden, was durch die sogenannten künstlichen Glucken geschieht. Die Hauptanforderungen an solche sind, daß die Küken jederzeit, wenn sie Verlangen danach haben, einen Unterschlupf von gleichmäßiger, ausreichender Wärme finden, und daß es trotzdem an frischer Luft nicht fehlt; ebensowenig darf es in den Aufenthaltsräumen an Licht und Sonne mangeln; jeder Sonnenstrahl muß den Küken zugute kommen.

279. Rehpintscher. Wenn derartig kleine Hunde schlecht fressen, dann kommt das zumeist davon, daß sie mit Leckereien überfüttert werden. Man halte das Tierchen möglichst diät, gebe ihm morgens und abends nur alte Semmel mit Milch, mittags etwas Fleisch, gekochtes Obst und wiederum wie oben alte Semmel oder Brot. Man gebe keine Kartoffeln und keine fetten Saucen, auch nur mäßig Knochen, da sie trockenen Stuhl verursachen, und falls man solche gibt, etwas zerschlagene. Die Freßlust kann man anregen, wenn man dem Tierchen täglich eine halbe Messerspitze voll Aloe- oder Wermutpulver mit Butter, zu einer Pille geformt, gibt. Auch ist es sehr angebracht, dem

Tierchen einen Leibumschlag zu machen. Hierzu verwendet man eine 1 m lange, 10 cm breite, nasse leinene und trockene wollene Binde und umwickele den Rumpf erst mit der leinenen und dann mit der wollenen gut. Das Wasser muß Stubentemperatur haben. Die Packung lasse man zwei Stunden liegen, reibe leicht etwas feucht ab, decke das Tierchen dann gut ein, bis es trocken ist.

280. Gelähmter Teckel. Man mache dem Tiere jeden Morgen ein Halbbad von Fichtennadelextrakt, 28grädig, 10—15 Minuten Dauer. Man reibe dabei vorsichtig Rücken und Schenkel, und packe dann den Patienten gut ein, lasse ihn etwa zwei Stunden in der Packung und lüfte allmählich. Man gebe auch täglich ein kurzes Sonnenbad von 5—10 Minuten Dauer, aber lasse die Sonnenstrahlen durch eine blaue Scheibe gehen, da sie sonst zu sehr aufregen. Für Stuhl sorge man durch Klistiere und die Fütterung, man gebe auch täglich etwas gekochte, getrocknete Pflaumen mit. Auch Tee von Faulbaum und Tausendgüldenkraut ist zu empfehlen. Elektrische Behandlung ist nicht zu empfehlen, da sie den Patienten zu sehr aufregt. Alle Einreibungen, namentlich mit Strychnin, sind zu unterlassen.

281. Salzwasser für die Tauben. Man stelle ihnen in ihrer Behausung einen Behälter mit Salzwasser auf oder biete ihnen Kochsalz, von dem sie, wie man leicht beobachten kann, zeitweilig zehren. Daß zu reichliches Aufnehmen davon den Tauben schadet, ist nicht zu bestreiten; aber sie hüten sich von selbst davor, so daß man sich darum nicht ängstlich zu besorgen braucht. In das gewöhnliche Trinkwasser gebe man ihnen regelmäßig die Woche zweimal auf 1 l Wasser drei Tropfen Eisenvitrol. Es wirkt knochenbildend und verhütet, weil bakterientötend, manche Krankheit. Schon unter gewöhnlichen Verhältnissen ist Zugluft für Geflügel schädlich, für mausernde, also nur schwach befiederte Tauben, erst recht, weshalb sie sorgfältig davor geschützt werden müssen.

282. Zahn- und Krallenpflege der Kaninchen. Die Lebensbedingungen der Kaninchen sind in der Gefangenschaft andere, als wie in der Freiheit. Im Freien dienen seine langen Nagezähne dazu, in der kalten Jahreszeit die harte Baumrinde usw. abzunagen. Durch diese Nagetätigkeit werden die Zähne in ihrer richtigen Lage erhalten. Aber in der Gefangenschaft sind die Tiere in einem festen Stall untergebracht. Die Türen sind mit Blech beschlagen, und den Kaninchen ist jede Nagetätigkeit genommen. Dadurch wachsen die Vorderzähne weit über die gewöhnliche Länge hinaus. Das Tier kann die Nahrung nicht mehr kauen, weil die Backzähne nicht mehr aufeinanderschlagen. Infolgedessen verkümmern die Kaninchen, obwohl sie zu fressen bekommen. Erkennt man die Ursache, so kann man den Tieren ein Stück Tannenholz zum Benagen in den Stall legen. Die Tiere beschäftigen sich gern damit, und die Nagezähne bleiben in natürlicher Länge. — Schlimmer steht es mit den Krallen. Das Kaninchen in seiner Freiheit tummelt sich umher, gebraucht seine Krallen tüchtig, und sie sind infolgedessen kurz und scharf. Das in der Gefangenschaft lebende Kaninchen kann gar nicht umherlaufen und sich auch kein Loch in die Erde graben. Dadurch wachsen die Krallen ungehindert zu einer übernatürlichen Länge heran. Das Tier hat Schmerzen an diesen langen Zehen. Deshalb muß der Züchter mit einer scharfen Schere

die Krallen vorsichtig zurückschneiden; dann werden die Kaninchen wieder lustig umherspringen.

283. Pflege gefangener Schildkröten. Man setze die Schildkröten im Frühjahr in ein Springbrunnenbecken oder dergl. im Garten und füttere sie während des ganzen Sommers nur mit Regenwürmern. Im September vermindert sich ihre Freßlust; sie werden vom Oktober ab in einem hölzernen Gefäße, dessen Boden 2 Zoll hoch mit Wasser bedeckt ist, aufbewahrt und erhalten bis zum April gar keine Nahrung.

284. Überwinterung der Schildkröten. Die Schildkröte frißt während der kalten Jahreszeit gar nicht. Man muß ihr Gelegenheit geben, sich in tunlichst trockenem Sande zu verkriechen, um die Zeit in angenehmem Winterschlaf zu verbringen, sonst geht sie im Frühjahr zugrunde.

285. Dunkle Ziegenställe. Bei zahllosen Viehhaltern in kleinen Verhältnissen kann man finden, daß die Ziegen mit der Helligkeit ihres Stalles übel daran sind, ganz abgesehen noch von der Sauberkeit. Es gilt aber vom Vieh dasselbe Sprichwort, welches man für die menschliche Gesunderhaltung kennt, nämlich: „Wo die Sonne hinkommt, kommt der Arzt nicht hin.“ Licht und Luft in den Viehstallungen sind ein großes Mittel, um die Tiere gesund zu erhalten. Wer das nicht achtet, muß es häufig mit Krankheit und Sterben seiner Tiere bezahlen.

286. Verwendung der Maikäfer. Man kann die Maikäfer sowohl als Hühnerfutter, wie auch als Fischfutter verwenden. Lebend dürfen sie aber nur den Hühnern, nicht auch den Fischen vorgeworfen werden, da die Käfer aus dem Wasser wieder entkommen können. Aber auch den Hühnern dürfen sie lebend nur in kleinen Mengen gegeben werden. Am besten tut man die Maikäfer, nachdem sie in einem Gefäß, einer Gießkanne z. B. gesammelt wurden, mit kochendem Wasser übergießen und sie auf diese Weise schnell töten. Dann werden sie in einem nicht zu heißen Backofen gedörrt und können so in Säcken das ganze Jahr hindurch aufbewahrt werden, während nichtgetrocknete Maikäfer sehr bald verwesen und dabei einen fürchterlichen Geruch verbreiten. Von den getrockneten respektive gedörrten Maikäfern können dann alle paar Tage einmal eine Anzahl, geschrotet, den Hühnern ins Futter gemischt werden. Sollen sie als Fischfutter dienen, so schüttet man sie an verschiedenen Stellen des Weihers, jedesmal ein bis zwei Liter, ins Wasser.

287. Der Seidenspitz. Die Abstammung des Seidenspitzes ist nicht mit Sicherheit festzustellen. Viel Wahrscheinlichkeit hat die Annahme, daß er aus einer Kreuzung von Malteser und Zwergspitz hervorgegangen ist. Von letzterem unterscheidet er sich in der Hauptsache nur durch das lange, feine und seidenweiche Haar, das bei allen Spitzen möglichst gleichmäßig nach allen Seiten vom Körper abstehen soll. Es soll weder lockig noch wollig sein, noch weniger natürlich gerollt oder zottig. Farbe ist reinweiß mit schwarzer Nase und sehr dunklen Augen. Auch reinschwarze Farbe ist zulässig, aber außerordentlich selten. Vom Zwergspitz unterscheidet sich der Seidenspitz in Figur und Kopfform fast gar nicht; nur die Pfoten sind meist länger und sehr fein behaart. Während man sonst bei Spitzen möglichst runde feste Pfoten verlangt, sind bei den Seidenspitzen Hasenpfoten durchaus kein Fehler, im Gegenteil, man sucht häufig durch Scheren diese Form noch

hervorzuheben. Die feinglieorige, schmale Pfote paßt auch zu dem sonstigen Aussehen dieser Zwerge sehr gut, und da sie wegen ihres weichen Haares doch ausschließlich im Zimmer gehalten werden, im Freien aber nur auf sauberen und ebenen Wegen laufen dürfen, so schadet die weiche und zarte Pfote auch weiter nicht. Die Heimat des Hundes ist ausschließlich Deutschland. Natürlich haben die reizenden Kerle auch durchreisenden Ausländern sehr gefallen, so daß sie besonders viel nach Amerika, Frankreich und Rußland importiert wurden. In den siebziger Jahren waren infolgedessen gute Exemplare bei uns sehr selten geworden, so daß viele den Seidenspitz schon für ausgestorben hielten. Doch gelang es einigen eifrigen Züchtern, allmählich die Rasse wieder hochzubringen. Die Zucht ist allerdings sehr schwierig, da die Fruchtbarkeit nur gering ist, und die Welpen auch außerordentlich empfindlich sind. Dazu kommt noch, daß das Haar sich nicht immer konstant als richtiges Spitzhaar vererbt, sondern es kommt häufig noch das Malteserblut stärker zum Durchbruch, was sich besonders in zu langer Behaarung der Ohren und Pfoten zeigt. Zur Erzielung des richtigen Spitzausdruckes wird daher noch oft das Scheren des Gesichts, der Ohren und Pfoten vorgenommen, was auch bei Ausstellungstieren noch ab und zu zu beobachten ist. Imn erhin finden auch die nicht ganz einwandfrei behaarten Tiere wegen ihres eleganten und eigenartigen Aussehens als Schoßhunde gern Liebhaber. Jedenfalls gibt es keine ausländischen, langhaarigen Zwerghunde, die unserem Seidenspitze an Schönheit und Zierlichkeit gleichkämen.

288. Schweinezucht. Die Schweinezucht rentiert sich, wenn sie richtig angefangen wird, recht gut. Als Anlagekapital sind mindestens 4000 Mk. erforderlich. Man schafft sich zunächst einige Läufer an; der Stall für diese muß luftig, hell und trocken sein. Die beste Streu ist Stroh oder Torfstreu. Futter ist dreimal am Tage zu verabreichen, und zwar sind für die Läufer 3 Pfund, für den Zuchteber 5 Pfd. Gerstenschrot, nach Bedarf gehackte Runkelrüben und gedämpfte Kartoffeln zu geben, womöglich auch Beifütterung mit Magermilch. Die hochtragenden Sauen müssen in einem Stall für sich allein sein; für sie sind 5 Pfd. Gerstenschrot hinreichend. Die Ferkel saugen die ersten 14 Tage nur an der Sau; späterhin wäre eine Beigabe von Magermilch mit Kartoffelflocken am besten. Besonders ist darauf zu achten, daß die Tiere möglichst abgehärtet werden. Wegen Beschaffung guter Zuchtschweine wende man sich an eine Viehverwertungsgenossenschaft.

289. Kahlwerden des Kanarienvogels. Die Ursachen für das Kahlwerden eines Vogels sind mancherlei Art und nicht gerade immer auf sichtbare Milben zurückzuführen. Es können auch tierische und pflanzliche mikroskopisch kleine Schmarotzer vorhanden sein. Auch Haltung in trockener warmer Stubenluft, also ein Zuhochhängen des Vogels im Zimmer, Mangel an Badegelegenheit, an federbildenden Stellen, sowie Fettsucht und Erkrankung der Fettdrüsen können die Ursache sein. Man muß dem Vogel den Kopf in vorsichtiger Weise, damit also nichts in die Augen kommt, mit 1—1½ prozentigem Lysoformwasser abreiben oder den Kopf dünn mit Glyzerin bestreichen. Beide Mittel haben sich in solchen Fällen gut bewährt. Dann muß das Bauer mit kochendem Wasser, dem noch etwas Soda zugesetzt wird, gründlich in allen Poren ausgeseift, und wenn der Vogel an der Wand hängt, sind Nagel-

löcher usw. auf Milben zu untersuchen und auszukitten. Auch an Tischen und Ständern hält sich dies Zeug, das man am Tage nicht wahrnimmt, sondern das den Vogel des Nachts befällt. Polierte Tische und Ständer sind mit Spiritus abzureiben.

290. Das Alter des Hasen. Beim Hasen läßt sich das Alter am Rückgrat, nahe dem Schwanzende erkennen; ist das erstere grade, so ist der Hase jung; beim alten zeigt es Verkrümmungen und erhabene Stellen. Wild soll möglichst wenig gewaschen werden; es büßt dadurch an Wohlgeschmack ein.

291. Lukowskische Grünfutterraufe für Schweine. Früh und abends gebe man Futter im Stall, die übrige Zeit ernähren sich die Schweine von Grünfutter, Klee, Wickgemenge, Seradella usw. Da bei dem üblichen Vorwerfen des Grünfutters eine Unmasse — mehr als die Hälfte — durch die Schweine beschmutzt wird und verloren geht, ist folgende Einrichtung zu empfehlen: An der einen Außenseite der aus gewöhnlichen Saumbrettern bestehenden Einfriedigung läßt man von einem Stellmacher durch Anwendung von Brettern und einigen Pfählen eine Art Raufe befestigen und die Zwischenräume zwischen den Zaunbrettern so weit aushauen, daß die Schweine nur mit dem Rüssel das in der Raufe vorgelegte Grünfutter in kleinen Bissen nehmen können. Es geht dabei fast gar nichts unter die Füße. Zum Schutz gegen Sonne und Regen läßt man noch längs der ganzen Futterseite ein einfaches Bretterdach machen und mit Kies erhöhen. Die Schweine fühlen sich wohl darunter und suchen diesen Platz bei Hitze und Regen mit Vorliebe auf. Die Ersparnis an Grünfutter ist groß.

292. Dunkle Ställe, krankes Vieh. Gebt den Tieren mehr Tageslicht, haltet sie reinlich, schafft sie auch ins Freie. Das fehlt. In Gegenden, wo das Vieh die meiste Zeit im Freien zubringt, kommen Seuchen gar nicht vor. Freilich sind solche günstigen Verhältnisse jetzt immer seltener zu finden, aber wenn man weiß, worauf es ankommt, so kann man auch das Ungünstige bedeutend verbessern oder mildern.

293. Verstopfung bei Katzen. Es tritt nicht selten nach Durchfall Verstopfung ein, wenn die verordneten Mittel zu lange gebraucht werden. Dann muß man vor allen Dingen Klistiere machen, denn das ist der natürlichste Weg. Am besten wäre hier ein Tee von Aloe und Faulbaumrinde zu nehmen. Innerlich kann man einen Tee von Aloe und Holunderblüten und Johanniskraut geben. Die Fütterung von Milch und Fleisch ist beizubehalten. Man kann auch beides miteinander verrühren und es dann einflößen. Schwefelblüte ist fortzulassen, da sie nachteilig wirkt.

294. Kranke Katze. Wenn Hunde oder Katzen Wunden belecken können, dann heilen die Wunden in der Regel rasch zu.

295. Gegen den Stachelbeerspanner. Unter allen angegebenen Mitteln ist das Ablesen wohl das sicherste, aber umständlich, mühselig, unappetitlich und — trotzdem unsicher, da das gefräßige Tierchen infolge seiner Schutzfarbe nur sehr schwer zu entdecken ist. Als einfachstes und sicherstes Mittel wird empfohlen, frühmorgens vor Anfang der Sonne ein weißes Tuch unterm Stock auszubreiten und denselben kräftig zu schütteln, wobei die von der Nachtkühle starr und steif gewordenen Räupchen alle auf das Tuch fallen und dann leicht vernichtet werden können. Will man die Wirkung

noch verstärken, so tut man gut, abends vorher den Stock tüchtig mit Wasser zu begießen.

296. Gegen Wanzen. Alle Zimmer müssen gründlich gereinigt und neu tapeziert werden. Dann setzt man dem Tapetenkleister etwas Blaustein (ein Kupfervitriol) und schwarzen Degen (ein Kraut) pro Zimmer für zirka 10 Pfg. hinzu und man wird vom Ungeziefer völlig verschont bleiben.

297. Fütterung junger Hunde. Für jeden Hundefreund gibt es ein Schreckensgespenst, es ist die Staupe — schlichtweg im Volke auch Hundekrankheit oder Hundeseuche genannt. Falsche Fütterung und Haltung bereiten der Staupe leider einen nur zu günstigen Nährboden. Von den etwa 75 % aller Junghunde, die alljährlich an der Staupe zugrunde gehen, dürften etwa 50 % darum ins Gras beißen, weil sie unrichtig gehalten und falsch ernährt wurden. Zu oft wird auch der Fehler gemacht, daß man der Hündin zu viele Welpen läßt und somit eine ungünstige, nicht genügende Ernährung veranlaßt wird, die eine allzuschwache Kondition der Jungtiere zur Folge haben muß und die Widerstandskraft gegen Krankheitserreger bedeutend herabmindert. Mehr als 5 Welpen soll man auf keinen Fall der Hündin belassen, 3—4 ist noch besser. Die richtige und sorgsame Ernährung der Hündin ist ebenfalls für die Kondition der Junghunde von großer Wichtigkeit. Der Junghund, der von der Mutter entwöhnt wird, bedarf vor allem eines leicht verdaulichen und nahrhaften Futters. Er muß aber zuerst lernen, dieses Futter anzunehmen. Ein besonders brauchbares Hundefutter für diese Zwecke ist Puppy-Futter mit Pepsin. Wenn man den Tierchen zuerst mit dem Finger eine kleine Quantität dieses mit etwas Fleischbrühe angerührten Futters ums Mäulchen streicht, sie auf ähnliche Art und Weise auf die Futterschüssel aufmerksam macht, lernen sie das Fressen gar bald. Neben dem genannten Futter kann man mit vielem Vorteil auch Malz-Lebertran-Biskuits reichen. Füttere häufig, alle zwei Stunden und lasse nichts vor den Tieren stehen! So lautet eine alte Regel aus der Praxis. Erst wenn die jungen Hunde etwa 4 Wochen entwöhnt sind, kann man die Fütterung auf 4 Mahlzeiten am Tage herabsetzen. Die erste Mahlzeit reiche man jedoch morgens so früh als möglich. Neben dem genannten Futter kann man auch Küchenabfälle füttern, sofern diese einwandfrei sind; hüte sich aber verdorbenes Futter zu reichen, wodurch sehr oft Durchfall erzeugt wird, der sehr schwächt und Dispositionen zur Staupe erzeugt. Gleich nach der Entwöhnung von der Mutter wollen die Tierchen in der Regel nicht gut mehr gedeihen, es liegt dann aber weiter kein Grund zur Besorgnis vor. Oft sind es gerade in dieser Zeit Würmer, die die Junghunde oft arg plagen. Man bekämpft diese durch ein gutes Wurmmittel. Eine Wurmkur lasse man den Hund alle 3 Wochen durchmachen, sie kostet nur einige Pfennige und der Hund gedeiht dann sicher und bleibt kräftig. Ein wunderbares Mittel zur Aufzucht und Gesunderhaltung des Junghundes ist Phosphorlebertran. Man gebe davon jeden zweiten Tag etwa einen Eßlöffel voll. Der Lebertran dient besonders der Knochenbildung. Dem mehr erwachsenen Hund kann man mit Vorteil auch Reis mit Kalbsfüßen gekocht reichen, daneben reiche man Hundekuchen, und zwar gewöhne man die Tiere daran, ihn trocken zu fressen, wodurch die Kaumuskeln und die Zähne wohltuend beeinflußt werden. Knochen sind ferner dem mehr erwachsenen Junghund besonders von Vorteil,

doch vermeide man Knochen von Geflügel. Was die Haltung angeht, so verweichliche man den Hund vor allem nicht, junge Hunde müssen zwar in der ersten Zeit trockene und entsprechend warme Ställe und Laufräume haben, sollen aber auch schon frühzeitig an Wind und Wetter gewöhnt werden. Um Hautkrankheiten vorzubeugen, bade man den Hund in Zeitabständen von 14 Tagen in einem Wasser, dem man etwas Kreolin zugesetzt hat, ½ l auf 20—30 l Wasser. Viele Bewegung im Freien ist den Tieren ganz besonders notwendig. Man benutzt jedes passende Wetter, um den Tieren Auslauf in den Hof oder in den Garten zu gewähren. Wenn keine genügende Gelegenheit zur Bewegung gegeben wird, kann von einer harmonischen Ausbildung des Körpers und dessen Spannkraft nicht die Rede sein. Gute Fütterung und reichliche Bewegung sind die besten Schutzmittel gegen die gefürchtete Staupe.

298. Die Maul- und Klauenseuche. Bei der Behandlung der Maul- und Klauenseuche muß örtlich und allgemein vorgegangen werden. Die Klauen und das Maul sind mehrere Male täglich abwechselnd mit einer starken Abkochung von Eichenrinde und Kalkwasser abzuwaschen. In schweren Fällen sind Fußbäder in einem Badestiefel zu machen. Außerdem erhält das Tier Ganzpackungen, die zweistündlich gewechselt werden, um die Giftstoffe, die doch im kranken Körper vorhanden sind, auszuscheiden und gleichzeitig den Zufluß nach den Klauen und dem Maul abzugraben. Nach der Abnahme der Packung erfolgt eine Abwaschung des ganzen Tieres und Wiedereinbeckung wie oben. Zu den Einpackungen nimmt man 15grädiges Wasser, zu den Abwaschungen kaltes Wasser. Die Tiere müssen eine dicke Streu erhalten mit dicker Torfmullunterlage. Auch reine Torfmullstreu ist wegen ihrer desinfizierenden Wirkung zu empfehlen. Da den Tieren das Fressen schwer fällt, reicht man ihnen dünnflüssiges Futter und ein angesäuertes Wasser (Zitronensäure oder Eisenvitriol), weil dadurch die Bildung und Vermehrung der bösartigen Spaltpilze im Magen und Darm verhütet wird, denn es kommt vor allen Dingen auch darauf an, daß die Verdauung erhalten wird und die Tiere am Futter bleiben und dadurch auch an der Milch, wodurch ja hauptsächlich die Schädigungen bei der Seuche entstehen. Die Annahme, die Seuche entstehe nur durch Ansteckung und Einschleppung, ist unseres Erachtens eine irrige. Da hierfür keine vollgültigen Beweise erbracht werden können, wird beispielsweise behauptet, daß die Wilden die Seuche nach den bänischen Inseln verschleppt hätten, eine ganz unglaubliche, überspannte und durch nichts erwiesene Hypothese. Die Stallhaltung, schmutzige Ställe, mangelhafte Hautpflege, schlechte Ventilation der Ställe, mangelhafte Ernährung mit allerlei Kunstprodukten, die einen Überfluß an Stickstoff und Mangel an Nährsalzen und Kalk aufweisen, Überdüngung des Ackers an Stickstoff und Mangel an Nährsalzen im Boden, also einseitige Düngung bei Mangel an Kalk, Mangel an Tiefkultur, Überanstrengung der Tiere auf den Transporten, Eingehen der Hutweiden usw. sind als die hauptsächlichen Ursachen der Seuche anzusehen.

299. Wildschaden. Eine Rehkuh kann in einem Jahre 10 000 junge Fichten abäsen! Außer mit dieser Untugend beschäftigt sich das Hochwild noch sehr gerne mit dem „Schälen" der Bäume. Man glaubt vielfach, diese

Tiere wegschießen zu sollen, weil ihr Fehler angeblich erblich sei. Es ist aber nicht so. Es ist auch nicht wahr, daß das Schälen von den Tieren unterlassen wird, wenn saftige Waldwiesen ihnen gutes Futter liefern. Denn das Wild braucht notwendig Gerbstoff, und wenn ihm diese fehlen, dann sucht es sie sich in der Fichtenrinde, — oder degeneriert, wenn es das nicht kann. Man kann diesem Wildschaden aber so begegnen, daß man nicht alle Stockausschläge abholzt — es genügt, wenn die Kronen von Stockausschlägen befreit werden —, sondern sie dem Wild als Nahrung läßt.

300. Wie viele Kältegrade können Fische ertragen? Der bekannte Physiker Pictet aus Genf, der — lange Jahre in Berlin wohnhafte — Erfinder der Verflüssigung von Gasen und Pionier auf dem Gebiete der Kältetechnik, erstreckte seine Versuche über das Verhalten des tierischen Organismus gegen niedere Temperaturen u. a. auch auf Fische. Er nahm Süßwasserfische und ließ das Wasser, in dem sie lebten, zu einem Eisblock gefrieren. Taute er diesen Block nach einigen Monaten wieder auf, so begannen die Fische im Behälter umherzuschwimmen, als ob nichts geschehen wäre. In einem anderen Falle kühlte Pictet zunächst das Wasser in einem Bassin, in dem sich Schleien und andere Süßwasserfische befanden, für 24 Stunden auf 0° ab; alsdann ließ er es langsam zu einem Eisblock gefrieren, dessen Temperatur er allmählich auf — 20° erniedrigte. Ein Versuch ergab, daß man die eingefrorenen Fische wie Eis zerbrechen konnte. Nach zwei Monaten ließ Pictet das Eis wieder langsam schmelzen, worauf sich die Fische ohne äußerlich feststellbare Beeinträchtigung ihres Befindens zu rühren begannen. Kühlte er aber den Eisblock unter — 20° ab, so blieben die Fische tot. Kröten konnten bis auf — 28° und Blutegel sogar bis auf — 100 oder — 120° für mehrere Tage ohne Schaden abgekühlt werden.

301. Gegen die Quälerei der Schlachtfische. Die Hausfrauen und Köchinnen werden gebeten, fortan die alte Meinung fallen zu lassen, als hätten die Fische kein Gefühl, denn sie seien an das rücksichtslose Schuppen und Stechen gewöhnt. Besonders viel zu leiden haben die Karpfen, indem ihnen viele Fischverkäufer oder einkaufende Frauen und Mädchen, um zu sehen, ob der Karpfen ein „rogener" oder „milchener" sei, so gewaltsam den Leib drücken und pressen, daß gar der Rogen herauskommt. Solche schmerzhafte Quetschung wird ihnen aber nur wegen des lächerlichen Aberglaubens zuteil, daß rogene Karpfen im folgenden Jahre viel Geld ins Haus brächten. Die Menschen sollten doch keinen Augenblick vergessen, daß auch Karpfen Wesen mit Gefühl für Schmerz sind, und daß sie ihnen den Tod möglichst leicht machen werden. Dazu gehört erstens, daß die lebenden Fische nicht in Papier oder in einem trockenen Sack oder Netz, sondern in einem Wasserbehälter nach Hause getragen werden, ferner daß die Fische zu Hause nicht von Kindern hin- und hergejagt und geängstigt werden. Die Tötung selbst muß durch starken Betäubungsschlag auf den Kopf geschehen, dem sogleich die Abtrennung vom Rumpfe folgen muß; dann erst ist der Leib abzuschuppen. Also man schlachte nicht ohne wuchtige Betäubungsschläge, und man halte jede Tierquälerei fern, da das Fleisch von Fischen, die sich lange geängstigt haben, nicht gesund ist, wie ja auch das Fleisch der in Todesangst abgehetzten Tiere auf der Parforcejagd giftig ist und nicht gegessen werden kann.

302. Dressur eines scheuen Hundes. Will man einem Hunde das scheue Wesen abgewöhnen, dann muß man ihn viel an der Leine mit sich herumführen, damit er sich an Menschen, Tiere usw. gewöhnt. Dadurch, daß man den jungen Hund nicht mit hinausnimmt, wird er eben verpäpelt. So muß dem Hunde ganz allmählich mehr Mut beigebracht werden, was man durch geschickte Dressur so weit steigern kann, daß der Hund auch noch scharf und wachsam wird. Er muß „Lautgeben" lernen, indem man ihn anlegt und zum Bellen reizt und dann sagt „Laut, laut" und bei jeder Gelegenheit, wenn der Hund bellt, ebenfalls dies Kommando gibt. Dann läßt man draußen Geräusche machen und hetzt den Hund, läßt auch mit einem Stöckchen durch die Türspalte fuchteln und hetzt ihn ebenfalls. Auf diesem Wege ist er nach und nach scharf zu machen.

303. Zur Schlachtezeit.

Mußt töten du ein Tier — in leichtster Art
Und rasch geschieh's. Dadurch wird dir erspart,
Daß du in schmerzenvoll durchwachter Nacht
Unnöt'ger Qualen denkst, die du gebracht,

304. Transport verunglückter Hunde. Aus den primitivsten Mitteln kann man sehr leicht eine Tragbahre herstellen. Kann man einen Sack verwenden, dann schneidet man die unteren Ecken auf, schiebt die Stangen hindurch und bindet einige Querhölzer darüber. Hat man keine Stricke, dann verwendet man Taschentücher, Weidenruten, Getreide oder Binsen. Man kann aber auch einen Rock, einen Wettermantel oder auch zwei Rucksäcke verwenden. Nimmt man einen Rock, dann steckt man die Stangen durch die Ärmel und wickelt den eigentlichen Rock um die Stangen herum. Benutzt man einen Wettermantel, dann breitet man ihn an der Erde aus und wickelt die Stangen ebenfalls an den Längsseiten in den Mantel hinein. Verwendet man Rucksäcke, dann trennt man die Ecken auf und schiebt sie von beiden Seiten auf die Stangen. Selbstverständlich können auch Damenröcke verwendet werden. Hat der Hund das Bein gebrochen, dann muß es natürlich geschient werden. Hierzu verwendet man auch, was die Örtlichkeit bietet. Natürlich soll man möglichst glatte Gegenstände wählen. Ist man nur auf Ruten oder Knüppel angewiesen, dann spaltet man sie auf. Sehr viel Wert hat es, wenn man, nachdem man den Bruch eingerichtet hat, Binden oder Taschentücher umlegen kann, die man anfeuchtet, damit eine Entzündung vermieden wird. Der Transport hat natürlich auch möglichst schonend zu geschehen, denn ein so hoch intelligentes Tier wie der Hund empfindet Schmerzen genau so wie der Mensch. Die Träger der Bahre müssen im Gleichschritt gehen, damit das Tier vor Stößen geschützt wird.

305. Bekämpfung des Ungeziefers bei Stubenvögeln. Die Bekämpfung des Ungeziefers bei Vögeln macht häufig viel Schwierigkeiten, weil meist es dabei nicht richtig verfahren wird. Das beste Mittel zur Bekämpfung der Milben auf dem Vogelkörper ist das Seifenwasserbad. Es darf aber nur bei gesunden Vögeln angewendet werden, und zwar im Sommer an sehr warmen Tagen und im Winter bei hoher Stubentemperatur möglichst in der Nähe des Ofens. Man macht in einer Schüssel ein 28 grädiges, mäßig

starkes Seifenwasser zurecht und stellt eine zweite Schüssel mit gleichtemperiertem reinen Wasser daneben. Den Vogel übergießt man nun gründlich mit Seifenwasser, und damit nichts in Nase, Schnabel und Augen gelangt, hält man den Kopf des Vogels nach oben. Darauf spült man mit reinem Wasser tüchtig ab, trocknet ihn, indem man ihn in erwärmten weichen Tüchern in der Richtung der Federn streicht und hüllt ihn, den Kopf freilassend, in weiche erwärmte Tücher und stellt ihn in die Sonne, oder im Winter in die Nähe des Ofens. Nach ½ Stunde ist der Vogel trocken und wird dann durch einige Leckerbissen erquickt, muß aber vor Zugluft geschützt werden. Federlinge und andere auf den Vögeln hausende Parasiten werden wie die Milben bekämpft. Im Käfig befindliche Milben vernichtet man am besten durch gründliches Ausbrühen des Käfigs mit heißem Wasser oder besser mit Seifenwasser. Auch muß die Umgebung des Käfigs, Tische, Wände, Nagellöcher usw. gründlich gereinigt werden. Um den Geruch zu beheben, wäscht man den Sand in einer 2 prozentigen Formaldehydlösung und trocknet ihn dann und kann auch hiermit das Bauer reinigen.

306. Der Eichelhäher oder Holzhäher. Der Eichelhäher ist so wetterhart, überhaupt von so fester Gesundheit, daß er ohne Schaden während des Winters im Freien untergebracht werden kann. Wenn man jedoch wirklich Freude an diesem so klugen Spottvogel haben will, muß man ihn als Hausgenossen und womöglich steten Gesellschafter haben. Er lernt fast jede Stimme nachahmen, nicht nur die des Menschen, sondern auch die Laute der Tiere und selbst ihm auffällige Geräusche. Man füttert ihn mit Eicheln, Haselnüssen, Kerfen, die jedoch lebend sein müssen, toten Mäusen und ebensolchen Sperlingen. Auf Vogel- und überhaupt eßbare Beeren ist er geradezu versessen. Auch Buchnüsse verschmäht er nicht. Ein ihm sehr bekömmliches Weichfutter besteht aus weißem Käse, der aber gut ausgepreßt sein soll, Maismehl und gehacktem Fleisch. Damit die Feder- und Knochenbildung nicht leide, empfiehlt sich, in diese Kost etwas Sepia zu schaben. Trinkwasser, stets frisch und sehr reinlich gehalten, darf niemals fehlen.

307. Der Schafstall. Im Herbst kommt für die Schafe wieder die traurige Zeit, wo sie in großen Massen in dunkle, niedrige, dumpfe, überwarme Ställe gesperrt und gezwungen werden, den ganzen Winter auf ihrem Unrat zu stehen. Eine solche Behandlungsweise eines nützlichen und anspruchslosen Tieres ist eine große Dummheit, denn bei der schlechten Pflege eines Tieres schadet sich der Tierbesitzer am allermeisten selbst. In erster Linie leidet hier die Qualität der Wolle; sie wird dünn, fadig und brüchig und büßt viel von ihrer natürlichen Beschaffenheit und Haltbarkeit ein und liefert somit später auch nur minderwertige Garne und Stoffe. Sodann leidet die Gesundheit der Tiere, alle möglichen Krankheiten stellen sich ein, besonders auch Haut- und Fußkrankheiten, und es findet eine rapide Vermehrung der Parasiten statt — auch der Räudemilben —, so daß die Tiere keine ruhige Stunde mehr haben und schlecht an Fleisch zunehmen. Es liegt also im eigenen Interesse der Tierbesitzer, die Lebensbedingungen der Schafe so gut wie möglich zu gestalten und ihnen, auch wenn es draußen nichts mehr zu holen gibt, täglich einige Stunden Bewegung in frischer Luft zu geben, und zwar bei jedem Wetter. Das Schaf verlangt in seinem Futter viel Eisen und Nährsalze.

Beweis hierfür ist, daß sie außerordentlich gern Unkräuter fressen, denn gerade diese enthalten jene wertvollen Stoffe in hohem Maße, und zwar ungekünstelt, weil sie an ungedüngten Rainen und Wegen wachsen. Dadurch werden diese Pflanzen genötigt, sich ihre Nährstoffe aus den Urstoffen zu holen, sie dringen sogar mit ihren Würzelchen in die Steine ein, denn wir können vielfach beobachten, daß kleine Steine an den Wurzeln hängen, wenn wir solche Pflanzen ausziehen. Untersucht man diese Steinchen mit einem Mikroskop, dann sieht man, wie die Würzelchen ihre Konturen in den Stein eingeätzt haben. Diese Liebkosung ist keine unwillkürliche, sondern eine absichtliche, denn die Wurzeln suchen in den Steinen die Urstoffe, die zur Ernährung der Pflanzen von großer Wichtigkeit sind. Darum darf man den Schafen diese Nahrung auch für den Winter nicht entziehen. Die Ställe sollen nicht mit Tieren überfüllt werden, denn darin liegt eine große Gefahr für jedes einzelne Tier; sie sollen auch regelmäßig gründlich gereinigt und häufig ausgekalkt werden, wozu man heute sehr praktische Apparate hat, die das rasch und gründlich besorgen. Man braucht den Stall also nicht mehr mit dem Pinsel zu streichen, sondern trägt mit einer Handdruckspritze die Farbe oder das Kalkwasser auf Wände und Decken auf, wodurch natürlich viel Zeit gespart wird. In jeder größeren Wirtschaft sollte ein solcher Apparat vorhanden sein. Für kleinere Besitze sollten sie die Gemeinden oder die Vereine anschaffen. Sodann soll für gute Luft im Stall gesorgt werden. Da die Schafe im Winter schon ein tüchtiges Vließ haben, auch sonst sehr abgehärtet sind, können sie eine kühlere Stalltemperatur vertragen als andere Tiere. Die Freßlust wird dadurch auch gesteigert. Infolge des starken Vließes sind die Ausdünstungen aber auch stärker. Auch Licht gebraucht ein Schafstall. Es ist daher eine große Grausamkeit, die Tiere den ganzen Winter hindurch in ein dunkles Loch zu sperren, zumal sie so sehr an Licht und Luft gewöhnt sind. Der relativ gute Gesundheitszustand der Schafe ist auf zweierlei zurückzuführen: erstens darauf, daß sie viel draußen leben, zweitens darauf, daß sie an Wegen und Rainen und auf den Stoppeln viel Unkraut verzehren, wie das oben schon angeführt ist. Es soll daher auch die Stallfütterung in diesem Sinne eingerichtet werden. Zur Darreichung des Futters im Stall eignen sich runde Raufen besser als lange, weil sich die Tiere hieran nicht so stoßen und drängen können und daraus entstehenden Erkrankungen, Verlammen usw. weniger ausgesetzt sind. Außerdem lassen sich die runden Raufen leichter im Stall verstellen.

308. Verbesserung des Schlachtens. Gegen Ende des Jahres finden seit alter Zeit überall im Lande zahlreiche Ausschlachtungen von Schweinen statt, und fast immer kann man durch die stille Winterluft die langanhaltenden, gellenden Schmerzensschreie der armen Tiere vernehmen. Warum ist diesem Unwesen nicht schon längst durch eine Verordnung, welche Betäubung vor dem Abstechen für die Hausschlachtungen vorschreibt, ein Ende gemacht? Natürlich auch für das andere Schlachtvieh insgesamt. Notwendig ist solche Verordnung, die allen zu schlachtenden Tieren den leichtesten Tod sichert. Es gibt vortreffliche Schußtöter ohne lauten Knall, die schon in vielen Schlachthöfen Deutschlands im Gebrauche sind! Weshalb werden die Schlachttiere also nicht geschossen? Auch das Publikum müßte vorgehen

und von solchen Schlächtern und schlachtenden Eigentümern, die das Vieh statt es human zu schlachten, kannibalisch töten, nichts kaufen.

309. Das südamerikanische Kernstechen der Pferde. Die Behandlung der Pferde, denen das Zahnfleisch anschwillt und das man dann kurzerhand wegschneidet, ist eine sehr grausame. Will man die Tiere gegen das Leiden schützen, dann muß doch zunächst die Ursache festgestellt werden. Die Anschwellungen rühren meist von den harten Maiskörnern her, Pferden, die also etwas schwach im Maul sind, müßte der Mais geschroten oder, was noch besser wäre, aufgequellt werden. Zu dem Zweck gießt man auf das am nächsten Tage zu verfütternde Quantum am Abend vorher Wasser, soviel der Mais aufzusaugen pflegt, und deckt den Eimer zu. Tritt eine Anschwellung auf, die ja nicht plötzlich kommt, dann ist sofort Weichfutter zu geben, am besten gekochter Hafer oder aufgeweichter oder gekochter feingeschrotener Mais. Auch das Heu wäre einzuweichen, dann aber wieder aufzuschütteln, ehe es verfuttert wird. Außerdem wären den Tieren Halspackungen zu machen und das Maul kühl auszuspülen.

310. Das Bad der Tiere. Das Bad ist ein Allheilmittel in gesunden und kranken Tagen, das in der Tierbehandlung noch viel zu wenig angewendet wird. Man kann aber ein jedes Tier baden, vom Kanarienvogel bis zum schwersten Pferde, die passende Einrichtung vorausgesetzt, mit Ausnahme — — der Katze. Bei dieser könnte das Bad nur in Frage kommen, wenn es sich um ein recht zahmes Tier handelte und man das nötige Geschick dazu hätte, es zu halten. Es müßten nämlich die Beine zwischen die Finger genommen werden, und zwar linkes Bein zwischen Zeige- und Mittelfinger und rechtes Bein zwischen Mittel- und Goldfinger, und das Tier langsam unter Wasser getaucht werden. Besser ist es aber, bei den Katzen nur die Einpackung und das Heißluftbad anzuwenden. Trotzdem das Bad nur ein sehr mildes Mittel, ist es doch von starker Wirkung, namentlich wenn eine Packung oder ein Heißluftbad angeschlossen wird. In dem Wasser, in dem Kranke gebadet werden, hat man außerordentlich große Mengen von Bakterien gefunden, ein Zeichen, daß sie der Kranke doch ausgeschieden hat. Das Badewasser enthält aber auch nach dem Bade schlecht riechende Dunststoffe, die der Kranke ebenfalls ausgeschieden hat; es befreit den Körper also direkt von diesen schädlichen Stoffen. Damit regt es aber die Lebensgeister und den ganzen Organismus an, also nicht nur die Haut, sondern seine Wirkung geht auch bis auf die inneren Organe. Außerordentlich wohltuend wirkt es bei Verdauungsstörungen, es regt an und erwärmt den Leib zugleich. Das Badebedürfnis vieler Tiere ist ja auch ein hohes. Bei den wildlebenden Tieren, deren Instinkte noch rein und unverfälscht sind, ist es höher als bei den zahmen Haustieren. Man denke nur an das Suhlen der Hirsche und Wildschweine. Aber auch unser zahmes Schwein besitzt ein großes Badebedürfnis und nimmt draußen jede Pfütze an, die es findet. Es müßten daher unsere Viehbesitzer, namentlich die Schweinemäster, auf dieses Badebedürfnis einen viel größeren Wert legen. Wie leicht ist eine solche Anlage gemacht und wie leicht warmes Wasser durch den Kartoffeldämpfer bereitet, wenn das notwendig sein sollte, und wie leicht ist draußen oder in einer Stallecke eine Badegelegenheit geschaffen. — Natürlich darf auch der Massierpfahl nicht fehlen, denn das Schwein

hat ein großes Bedürfnis, sich dauernd zu scheuern. Beim Annageln der halbrunden Massierlatten achte man aber darauf, daß keine losen Späne daran sind und daß die Nägel nur an den oberen und unteren Enden eingeschlagen werden, da sich die Tiere sonst leicht verletzen könnten. Sehr dankbar sind die Schweine dafür, wenn sie nach dem Bade gebürstet werden. Für die Massenbehandlung der Schweine und bei der Massenerkrankung von Schweinen erweist sich gerade das Bad als außerordentlich einfaches Heilmittel. Man badet die Tiere und packt sie darauf tüchtig mit Stroh ein und wird damit schweren Erkrankungen auf alle Fälle vorbeugen und manches Tier retten können, das sonst unrettbar verloren wäre.

311. Mangelhafte Anspannung der Pferde. Mangelhaft ist die Beschirrung dann, wenn sie sich in schlechtem, verwahrlostem Zustande befindet und die Pferde infolgedessen wund scheuert. Schlecht unterhaltene Geschirre werden hart und verursachen den Pferden Druckschäden. — Fehlerhaft ist die Beschirrung dann, wenn sie dem Pferde nicht paßt, zu eng oder zu weit ist, oder wenn durch Einschnallen von Hilfszügeln die Pferde in ihren natürlichen Bewegungen gehindert werden. Man stelle das Übel ab und säume nicht.

312. Eichhörnchen. Das Futter für ein Eichhörnchen besteht aus allerhand Früchten, namentlich aber aus Nüssen, die mit Vorliebe gefressen werden. Besonders dienlich sind ihm aber auch Waldsämereien, und man gibt ihnen deshalb gern Tannenzapfen, Bucheckern usw. Außerdem gibt man täglich in einem sauberen Geschirr altes, in Milch eingeweichtes Weißbrot. Wenn das Tierchen eine genügend große Voliere hat, eventuell auch ein Laufrad, so daß es sich genügend Bewegung machen kann, ferner ein Nistkästchen, das gut mit trockenem Moos ausgestopft ist, dann kann man es sehr gut im Freien überwintern, denn in der Freiheit gibt es ja auch keine besonders geheizten Räume für Eichhörnchen.

313. Starker Durst bei Hunden. Wenn bei einem Menschen oder Tiere starker Durst vorhanden ist, dann liegen immer organische Störungen vor. Das Tier müßte täglich oder einen um den anderen Tag gebadet und dann gut eingepackt werden. Hierdurch wird der ganze Organismus gehoben und angeregt. Großer Wert ist auf die Ernährung zu legen. Alles, was zum Durst reizt, muß vermieden werden, vor allen Dingen darf man keine Knochen und nichts Gewürztes geben. Auch hier wäre der Hafer, namentlich mit Obst, vor allen Dingen mit getrockneten Pflaumen gekocht, sehr zu empfehlen, ferner saure Milch, namentlich auch Yoghurt. Dann sind täglich 6—10 gequetschte Wacholderbeeren im Futter zu geben. Als Trinken gebe man einen Tee von Eibisch, Enzian, Holunder und Pfefferminz.

314. Die Zecke oder der Holzbock. Beim Aufenthalt in Busch und Wald während der schönen Sommerszeit, namentlich beim Lagern auf Wald- oder Heideboden, wird man sehr oft von einem unliebsamen, blutdürstigen Gaste heimgesucht, der so seßhaft ist, daß man ihn nur mit Gewalt entfernen kann. Es ist der Holzbock, auch Zecke genannt, der im hungrigen Zustande kaum 3 mm groß ist, sich aber in ganz kurzer Zeit bis zur stattlichen Größe einer Haselnuß mit dem Blute des Menschen vollsaugt. Will man diesen Vampyr, der natürlich Schmerz bereitet, gewaltsam entfernen, indem man

ihn aus dem Fleische herausreißt, so reißt man gewöhnlich nur den mit Blut gefüllten Leib ab und der Kopf bleibt in der Haut stecken. Das kann aber gefährlich werden und bösartige Geschwüre verursachen. Deshalb versuche man nie den Holzbock durch Herausreißen zu entfernen, sondern beträufle ihn mit Petroleum, was ihn zum sofortigen Öffnen der Zangen veranlaßt. Nun kann man ihn leicht entfernen. Da man Petroleum in jeder einfachen Dorfschenke erhält, hat man dieses einfache Mittel ja überall zur Verfügung; doch sollte es nicht zu erlangen sein, ertrage man lieber den Schmerz bis zur Heimkehr, als daß man den Blutsauger gewaltsam beseitigt. Dasselbe gilt von unseren getreuen Begleitern durch Wald und Flur, den Hunden, die besonders gern von den Holzböcken heimgesucht und geplagt werden.

315. Haltung des Kanarienvogels. Als Futter gebe man $^2/_3$ Sommer-Rübsamen, $^1/_3$ Kanariensamen, täglich 5 Hanfkörner, dann aber Obst und Gemüse, so viel der Vogel mag. Der wilde Vogel ist nämlich ein starker Obstfresser, namentlich Feigen, Weintrauben, Datteln, also alle süßen Früchte mag er gern. Bade- und Trinkwasser ist jeden Tag frisch zu geben, beides von Stubentemperatur. Auch gewöhnlichen ungewaschenen Sand gebe man, jedoch kein Silbersand, der ist zu scharf, denn darin findet das Tierchen manches, was es braucht. Der Käfig ist abends zuzuhängen, damit das Tierchen auch seine normale Ruhe hat. Sogenannte Lichtfänger werden am Tage möglichst dunkel gehalten und abends geöffnet. Es liegt darin aber eine gewisse Grausamkeit, denn der Kanarienvogel liebt natürlich auch Licht und Sonne. Ebenso sind Glockenbauer eine große Tierquälerei, weil die Tierchen keinen natürlichen Sprung darin haben, sondern nur herauf und herunter huppen können.

316. Nistkästen. Um Nistkästen herzustellen, welche das Aussehen von Baumstämmen haben, ohne einen solchen auszuhöhlen, muß man die Natur möglichst nachahmen. Man wird also die Nistkästen tunlichst dort anbringen, wo Aushöhlungen von Baumstämmen schon vorhanden sind und diese durch Anbringen von Brettern ausbauen. Zuvor muß man natürlich die Baumhöhlung gut reinigen. Durch Anstrich der Bretter in der Farbe der Baumrinde und Anordnung derselben in einer runden, dem Baumstamm ähnelnden Form wird das Aussehen eines Baumstammes vorgetäuscht. Nun wird das offene Ende mit einem Brettchen verschlossen, seitlich ein Flugloch und unter diesem eine Sitzstange angebracht. Alle Fugen und Ritzen sind dicht zu verschließen; die Außenrinde umkleidet man mit Moos und Baumrinde. Zum Schutze gegen Katzen sind die Nistkästen mit Dornen oder Stacheldraht zu umgeben. Die Höhe der Nistkästen ist je nach der Vogelart verschieden. Für Stare, Wendehälse und Bachstelzen bringt man sie in 7—8, für Meisen in 4—6, für Rotschwänzchen und Fliegenschnepper in 3—4 m Höhe an. Man kann auch Nistkästen aus berindeten Baumstücken oder aus Brettern mit Ölanstrich und rindenartigem Überzug billig aus gartentechnischen Geschäften beziehen.

317. Gliederreißen oder nervöse Zuckungen beim Hunde. Man muß das Tier heiß baden, 28 ° R und langsam zuschütten bis auf 30 und 32 ° und das Tier dann gut einpacken in wollene Decken und Betten und langsam abkühlen. Natürlich muß vorsichtig verfahren werden, damit sich das Tier

nicht erkältet. Hierbei ist gut zu füttern, man gebe neben reichlich Fleisch, Hafer und Obst, namentlich enthalten die getrockneten Pflaumen viel Eisen. Ferner sind kleine Gaben von phosphorsaurem Kalk zu empfehlen und Knorpel, da sie viel Natron enthalten.

318. Die Karpfenlaus. Die Karpfenlaus pflegt meist in Teichen aufzutreten, wo die Fische nicht zureichende Ernährung haben; also die Teiche sind zu stark besetzt, oder es mangelt den Fischen an ihnen zusagendem Naturfutter. Der Boden des Teiches muß im Winter tüchtig ausfrieren; das ist das sicherste Mittel, all die kleinen gefährlichen Feinde des Karpfens vollständig aus der Welt zu schaffen. Ferner ist der Teichboden im Herbst mit ungelöschtem Kalk zu bestreuen, ein Verfahren, dem dann im Frühling, kurz bevor der Teich von neuem besetzt wird, Kopfdüngung mit leicht löslichem guten Thomasphosphatmehl zu folgen hat. Kochsalzbäder, die in der Weise zur Ausführung kommen, daß man 10 bis 15 Doppelzentner Karpfen zu gleicher Zeit in der genannten Lösung badet, sind sehr zu empfehlen. Als weiteres Mittel käme eine Lösung von schwefelsaurem Kupfer (½ bis 1 g pro Liter Wasser) in Betracht, die schon nach knapp viertelstündiger Wirkung unter den Schmarotzern aufräumt. Noch besser soll sogar eine Lösung, bestehend aus 2 g schwefelsaurer Magnesia auf 1 l Wasser, sich bewähren.

319. Die Krankheiten der Goldfische. Die Krankheitsursache einer weißlichen moosartigen, als „Schleim" oder „Krätze" genannten und gefürchteten Wucherung liegt darin, daß man zu viel Futter reicht und die Reste im Wasser bleiben, bis sie verfaulen. Das beste Mittel ist, wie überall, Vermeidung der Ursachen, also sparsame Fütterung. Man soll den Fischen nicht mehr Futter reichen, als sie auf der Stelle verzehren. Außerdem sollten stets Schnecken im Aquarium vorhanden sein, damit sie die Futterreste verzehren. Auch stelle man das Aquarium in einen warmen und hellen Raum und füge dem Wasser beim Einfüllen eine Prise Kochsalz hinzu. Die von der Krankheit bereits befallenen Fische sind von den gesunden sofort zu trennen und, bis die Krankheit gehoben, gesondert zu halten.

320. Streu für Pferdeställe. Ein vorzügliches Streumittel in Pferdeställen sind Sägespäne. Freilich kann man sie nicht in genügender Menge überall erhalten, aber in mittleren und großen Städten, wo viele Holzbearbeitungsbetriebe sind, fehlt es an diesem Material nicht; höchstens gebricht es an einer einheitlichen Sammelstelle. Mögen also die Fuhrherren sich eine Bezugsquelle sichern, da Stroh und andere Streumittel dauernd ziemlich hoch im Preise stehen. Die Pferde liegen sehr gern auf Sägespanstreu, auch stehen sie darauf weicher.

321. Geschwulst bei einem Hunde. Durch kalte Behandlung, also kalte Abwaschungen, kalte kurze Einpackungen und Massage erzielt man Abschwellung.

322. Stubentauben. Wenn man die Brutlust vermeiden will, futtert man Gerste, Weizen, Reis, Graupen; auch Mais kann man ruhig futtern. Hanfsamen jedoch reizt zum Brüten. Dasselbe gilt für alle sehr eiweißreichen Leguminosen wie Erbsen, Wicken und Bohnen. Ferner wirkt Hafer in dieser Beziehung anregend. Da Tauben im allgemeinen nicht im Zimmer gehalten werden, gibt es über Zimmertaubenzucht kein spezielles Werk.

323. Tiere aus brennenden Gebäuden zu bringen ist in den meisten Fällen mit recht großen Schwierigkeiten verbunden. Es ist nicht leicht, die durch die plötzliche Erscheinung des Feuers an sich erschreckten Tiere aus dem Stalle ungefährdet in den Hof zu bringen. Schon wenn Häuser in der Nachbarschaft brennen, und die Flamme von den Tieren gesehen wird, sind die Transportschwierigkeiten große. Um ein Verbrennen des Viehes zu verhüten, müssen den Tieren die Augen so schnell als möglich bedeckt oder verbunden werden. Sie lassen sich dann williger fortführen.

324. Pfauen. Im Mittelalter, wie auch schon in Griechenland und dem alten Rom, gehörte der schöne Vogel der Hera zu den Tieren, welche die üppige Tafel der Vornehmen zierte, und in jenen Tagen des Lucull galt es als besondere Feinheit, das Hirn des Pfauen auf den Tisch zu bringen. Es wurde mit allerlei Zutaten pikant gewürzt und neben Austern und anderen Delikatessen gereicht. Auch unsere Zeit fängt wieder an, dem Pfau einen Platz auf der Gasttafel zu gönnen, denn allmählich hat das herrliche Tier sich bei uns Heimatrechte erworben und mancher Geflügelhof zieht mehr davon als er füglich absetzen kann. Die eigentliche Heimat des Pfaus ist Ostindien, wo er in den Tschungeln und dichten Wäldern in großen Gesellschaften lebt. Oft werden die Bewohner jener Gegenden durch das nächtliche Geschrei dieser Vögel so gestört, daß man Massenjagden anstellt, um Ruhe zu bekommen. Auch dort zeigt er im Urzustande die ganze Pracht seines Gefieders, wird aber bedeutend eher fortpflanzungsfähig wie bei uns, da es hier erst nach drei Jahren geschieht. Die Jungen müssen bei uns in den ersten Wochen sehr vor schlechten Witterungseinflüssen, wie Nässe und Kälte, geschützt werden. Auch sorge man dafür, daß die Sitzstangen hoch und dick genug sind, denn wenn sich in der Jugend der Schweif des Pfaus abstößt, wird das Rad nie vollkommen gleichmäßig ausgebildet werden. Für die Tafel kommt es ja nun weniger auf die äußere Gestalt des Vogels an, als auf die rationelle Mästung, auf Feinheit des Fleisches und Wohlgeschmacks. Man füttere vorzüglich mit Hirse, Gerste, Weizen, auch mit Küchenabfällen und Grün. Der Pfau bedarf mehr als jedes andere Geflügel des freien Auslaufs, doch ist er während der Lege- und Brutzeit in geeigneten Gehegen zu halten. Die Aufzucht der Kleinen ist dieselbe wie des Truthahns oder der Perlhühner. Am besten schmecken die Pfauen im zweiten Jahre. Man kann sie sehr verschieden bereiten. Als Braten ist die beliebteste und bekannteste Art. Aber auch Salmis mit Zusatz von Austern, Pasteten, besonders in Württemberg vielfach und in ausgezeichneter Weise bereitet, Timbalen, kurz fast in derselben Weise wie der Fasan, das Perlhuhn und die Poularde, sind Gerichte von Pfauen herzustellen.

325. Putenaufzucht. Das Aufziehen junger Puten ist bekanntlich sehr schwer, da dieselben leicht an Durchfall sterben. Die größte Schwierigkeit ist, daß sich der Stuhlgang vor die Afteröffnung setzt, dort fest wird und dieselbe verklebt, so daß das Tierchen unrettbar verloren ist. Um dieses zu verhindern, fand man ein sehr einfaches Mittel heraus, was sich vorzüglich bewährte. Am zweiten Tage, nachdem die Tierchen aus dem Ei gekommen waren, fing man an, jedes Tierchen am After einzuölen. Zu diesem Zwecke nimmt man das Tierchen in die linke Hand, den After nach oben haltend,

taucht mit einem Pinsel in Öl und läßt einen Tropfen auf die Afteröffnung fallen. Das Öl wird sofort eingesogen und ein Verschluß ist unmöglich. Das Ölen muß in den ersten zwei Wochen einen um den andern Tag vorgenommen werden, in der dritten Woche jeden dritten Tag, dann kann man damit aufhören. Auf diese Weise wird vielen Tierchen das Leben gerettet, die sonst unfehlbar sterben müßten.

326. Knochen als Jungviehfutter. Ein wertvolles Objekt zur Aufzucht jeglichen Feder- und Jungviehes wird noch recht wenig gewürdigt, ja sogar in den meisten betreffenden Haushaltungen weggeworfen, und zwar die Knochen. Wer Kücken oder Jungvieh aufzieht, soll jeden Knochen so lange ins Feuer legen, bis er weißglühend und dadurch porös und mürbe geworden ist und beim Erkalten eine weiße Farbe zeigt. Diese ausgeglühten Knochen werden in einer Kiste gesammelt und trocken aufbewahrt. Kommt dann die Zeit der Verwendung, so können sie im Mörser zerstoßen werden, oder, was noch leichter und schneller gehen dürfte, sie werden mit einem Hammer oder Stück Holz erst etwas zerkleinert und dann zwischen eine Lage von 3 bis 4 fachen Zeitungspapier geschüttet und mit dem Nudelholz, fest aufgedrückt, darüber hin- und hergerollt, bis sie derartig klar erscheinen, daß sie von den Kücken aufgenommen werden können. In aufgebrühter Kleie, Schrot oder zerquetschten Kartoffeln vermischt, werden sie gern gefressen, wohingegen sie beim Jungvieh in den dicken Schrot- oder Kleietrank verrührt werden. Da diese zerkleinerten Knochen wegen ihres hohen phosphorsauren Kalkgehalts zum Aufbau des Knochengerüstes dienen, so wird man staunen, was für kräftige, starke Tiere dadurch erzielt werden. Wer sich nur Legehühner hält, dem ist dies ebenfalls anzuraten; denn es wird dadurch nicht allein das Eierlegen sehr befördert, sondern auch zur Bildung der Eierschale trägt es derartig bei, daß ein Weichlegen der Eier nicht mehr vorkommen dürfte.

327. Esel oder Pony. Ein Esel stellt sich je nach Größe auf 100 bis 300 Mk. Ein Esel ist billiger zu erhalten als ein Pony, weil der Esel ein Allesfresser ist, namentlich auch alle Gemüseabfälle frißt. Es genügen bei ihm 3 Pfd. Hafer, während ein Pony wenigstens das doppelte Quantum haben muß. Bezüglich Ankauf eines Esels ist es ratsam, sich mit dem Deutschen Tierschutzverein, Berlin, in Verbindung zu setzen, der solche besorgt, ohne daran zu verdienen.

328. Hundebett. In der Regel müssen sich die Zimmerhunde in den Ecken herumdrücken oder liegen auf Teppichen und Sesseln herum und machen sich auf diese Weise durch ihr fortgesetztes Haaren sehr lästig. Auch für den Besuch machen sich die Hunde dadurch oft unangenehm fühlbar. Dagegen macht ein guterzogener Hund, der auf kurzes Kommando oder nur auf einen Wink mit der Hand sein Lager aufsucht, stets einen guten Eindruck. Bei einiger Strenge gewöhnt sich ein Hund auch rasch daran.

329. Ekzem beim Hund. Von der Naturheilanstalt für Tiere in Steglitz bei Berlin kann man ein sicheres Mittel dagegen erhalten.

330. Zahnfleischentzündung beim Zwergrattler. Man bestreiche das Zahnfleisch täglich mehrere Male mit einer leichten Lösung von essigsaurer Tonerde mit einem Pinsel. Vor allen Dingen darf man dem Hunde kein hartes Futter mehr geben, namentlich aber keine Knochen, weil man

dadurch das Losewerden der Zähne fördert. Eine gute allgemeine Pflege, die das Tier bei Kräften hält, ist das einzige, was man hier machen kann.

331. Hundewäsche. Die Hunde, die öfter ausgeführt werden, und besonders weiße Hunde, sind im Frühjahr gut zu waschen. Die Wäsche muß alle Woche wiederholt werden. Zarte Hunde, die sich nicht erkälten dürfen, reibe man, wenn sie frisch geschoren sind, oder auch junge Terriers, mit einem Brei von Magnesia und Spiritus ein, der dünnflüssig gehalten wird und den man nach dem Erstarren sorgfältig mit der Striegel und kleinen Kardätsche wieder aus dem Haar entfernt. Der Hund sieht dann weiß und sauber aus.

332. Tierfreundliches Plakat. Auf der zum Heidelberger Schloß emporführenden steilen Fahrstraße liest man ein Plakat: „Schonet die Zugtiere! Nehmet Vorspann!" — Diese Aufforderung müßte eine Million mal im deutschen Vaterlande zu finden sein, überall da, wo es steil ist. Vergeblich wäre es nicht.

333. Ansteckender Scheidenkatarrh der Rinder. Der ansteckende Scheidenkatarrh setzt ein mit Schwellung, Rötung und erhöhter Empfindlichkeit der Scheidenschleimhaut, auf der nach einigen Tagen hirsekorngroße, dunkelrote, derbe Knötchen auftreten. Es stellt sich ein anfangs glasiger, später eitriger oder schleimig-eitriger Scheidenausfluß in geringer Menge ein. Die Tiere stallen öfter und drängen auf Harnabsatz. Die Berührung der Geschlechtsteile ist den Tieren schmerzhaft. Das Allgemeinbefinden der Tiere ist in der Regel überhaupt nicht gestört. Nach Verlauf von etwa vier Wochen (von dem Auftreten der ersten Krankheitserscheinungen an gerechnet) beginnt bei den erkrankten Tieren der Zeitpunkt der Abheilung. Die Schleimhaut wird blasser, die Knötchen nehmen eine hellere Färbung an und der Scheidenausfluß wird allmählich spärlicher, wenn er auch nicht ganz verschwindet. Dieses Stadium kann wochen-, ja monatelang andauern, wenn nicht heilend eingegriffen wird. Als geheilt sieht man die Krankheit an, wenn die Scheidenschleimhaut ihre normale Farbe wieder hat, also keine entzündliche Rötung und Schwellung mehr vorhanden ist, die Knötchen hell und durchsichtig erscheinen und die Scheidenschleimhaut keinen Ausfluß mehr liefert. Nach den bisherigen Erfahrungen tritt nach dem Überschreiten der Seuche bei den Tieren keine Seuchenfestigkeit ein. Es liegt klar auf der Hand, daß gegen eine Seuche in solch großer Verbreitung und mit so folgenschweren ökonomischen Verlusten alle möglichen Arzneimittel und Behandlungsmethoden versucht worden sind, um der Krankheit Herr zu werden. Von der Praxis wird heute die Tatsache freudig begrüßt, daß nach der Behandlungsweise des Tierarztes Dr. Plate mit seinen Vaginal- und Bullenstäben ein Weg und ein Mittel gefunden zu sein scheint, womit man der Seuche Herr werden kann.

334. Taubenpaare einzugewöhnen in neue Behausungen ist oft schwer, zuweilen sogar unmöglich. Letzteres ist gewöhnlich dann der Fall, wenn die angekauften Paare einer größeren, ruhiger gelegenen und besser eingerichteten, überhaupt ihrer Lebensweise zusagenderen Taubenhaltung entstammen als es die ist, in welche sie eingebracht wurden. Manche zeigen sich dabei so eigensinnig, daß sie selbst durch wochenlanges Einsperren bei bester Pflege zum Bleiben nicht zu bestimmen sind, sogar die erbrüteten Jungen verlassen, fortfliegen, sich wildernd umhertreiben und schließlich an geeigneten

Stellen im Freien niederlassen. Tauben solcher Art sind diejenigen, welche man in Großstädten zuweilen sehr zahlreich an Bahnhofsgebäuden, Kirchen und Türmen, wie anderen Hochbauten antrifft. Ein gutes Hilfsmittel, Tauben zum Verbleiben in einer für sie neu hergerichteten Behausung zu bestimmen, ist das Bestreuen des Bodens derselben mit Aniskörnern, die sie aufpicken können, und das Bestreichen der Wände mit Anisöl, dessen Geruch sie entzückt.

335. Bad für größere Hunde. Starke Hunde, die weniger empfindlich sind, bade man lau mit Abwaschung von Panakaya-Seife, die überhaupt für die Hundewäsche sehr zu empfehlen ist, da sie alles Ungeziefer wie jeden Räude- und Akarusansatz vertilgt. Die Hunde lieben dieses Bad sehr, es darf aber nicht zu heiß sein, 25° R ist das beste; nach dem Bade rasch abrubbeln, abspülen und gut trocken reiben. Wir bedienen uns zum Abseifen einer alten Handbürste, die nicht zu scharf sein darf. Nach dem Trocknen lasse man den Hund noch ein bis zwei Stunden in seinem Lager zugedeckt ruhen. — Auch wenn der Maulkorb wieder nötig ist, sehe man darauf, daß dieser gut paßt und nirgends drückt.

336. Fremdes Vieh aneinanderzugewöhnen Es ist ratsam, die schwächeren und besonders auch die furchtsamen Tiere und überhaupt alles Vieh am Kopf und Hals mit Branntwein zu waschen. Die Tiere werden bald anfangen, sich gegenseitig zu belecken und das Gewöhnen aneinander wird schneller vor sich gehen, als der Besitzer glaubt.

337. Erdflöhe. Die Erdflöhe bekämpft man, indem man die befallenen Beete mit Superphosphat überstreut, auch Kalkstaub tut gute Dienste; ferner kann man sich eine mit Teer bestrichene Schleife herstellen, also ein Brett, das man auf einer Seite mit Teer bestreicht, und zwar, wenn es wagerecht gehalten wird, an der Unterseite, zuvor aber Drahtstäbe in Ösen hängt, die, sobald das Brett über die Beete durch zwei Leute geführt wird, die Erdflöhe anregen und zum Springen veranlassen. Hierbei kommen sie in den Teer und bleiben kleben.

338. Wolläuse auf Kakteen. Diese Kakteenlaus gehört in die Klasse der Wolläuse und entwickelt sich in geschlossenen Räumen am zahlreichsten. Wenn die mit der Laus behafteten Pflanzen längere Zeit im Freien aufgestellt werden, so vermindert sich das Ungeziefer wesentlich und verliert sich oft ganz. Die Blutlaus kommt nur auf Bäumen, die in die Klasse der Äpfel gehören, vor. Die Kakteen dürfen also ohne Sorge einer Infektion der Obstbäume in den Garten gestellt werden.

339. Raupen und Kohlweißlinge, die als Zerstörer im Garten ihr Wesen treiben, vernichtet man mit Kalk. Der Kalkstaub wird morgens, solange das Kraut noch feucht ist, aufgestreut, und zwar reichlich, sodaß der Kohl ganz weiß ist. Es kann frischer oder alter Kalk sein, den man in der Luft zerfallen läßt. Man wiederhole das Mittel einige Male und wird überrascht von dem Erfolge sein.

340. Kohlweißlinge. Man mische unter den chemischen Dünger 6—8 l ungereinigtes Petroleum und verwende ihn wie gewöhnlich. Auch kann man alte Lumpen in Petroleum tauchen und sie an verschiedenen Stellen in die Erde stecken. Auch ein anderes Mittel kann man noch anwenden, indem man einige Hände voll phosphorsaures mineralisches Salz in die Beete säet.

341. Vergiftung der Blattläuse. Bewährt hat sich ein Auszug der Herbstzeitlose (Colchicum autumnale), der bekannten Giftpflanze unserer Wiesen. Man sammelt die reifen Samen, zerkleinert oder pulverisiert sie und zieht den Giftstoff, das Colchicin, mit denaturiertem Spiritus oder mit Essig aus. Der Auszug wird mit Wasser verdünnt und auf die Blattläuse gegossen oder gespritzt. In wenigen Minuten lassen sich auf diese Weise Tausende der widerwärtigen Tiere für immer unschädlich machen, und es fällt vor allen Dingen das ekelhafte Zerdrücken der ungebetenen Gäste weg. Treten auch nach einigen Tagen an den frischen Trieben neue Blattläuse auf und muß das Bespritzen von Zeit zu Zeit wiederholt werden, so wird der Zeitaufwand, den bisher das Töten der Blattläuse verursachte, wesentlich vermindert. Außerdem ging es beim Zerdrücken der verhaßten Wesen nicht ohne eine Beschädigung der Pflanze, besonders der Rose, ab. Wer keine Samen der Herbstzeitlose mehr erlangen kann, der verschaffe sich im Herbste die Zwiebeln dieser Pflanze, verwahre sie in einem Glasgefäße, zerkleinere sie im Frühjahr und bereite daraus den giftigen Auszug.

342. Backsteinblattern der Schweine. Die Backsteinblattern gehören zu den ungefährlichen Schweinekrankheiten; sie unterscheiden sich vom Rotlauf äußerlich dadurch, daß sich Quaddeln, wie sie von Brennesseln erzeugt werden, dabei bilden. Das Rot ist intensiver als bei Rotlauf, bei dem es mehr blaurot ist. Der Ausschlag beginnt mit markstückgroßen Flecken, dehnt sich dann aber mehr aus. Im allgemeinen werden derartige Hauterkrankungen als spezifische Hauterkrankungen angesehen; das ist ein Irrtum. Die Haut scheidet hier nur aus, was in dem Organismus Krankes steckt. Beweisen läßt sich das dadurch, daß man die Hautkrankheit bei einem Stallgenossen, der noch nicht äußerlich erkrankt ist, durch naturgemäße Mittel rasch zum Ausbruch bringt. Die Krankheit steckt also in dem Tiere. Die Behandlung ist eine sehr einfache. Man wäscht das Tier dreimal am Tage mit warmem Essigwasser, halb Essig, halb Wasser, ab und deckt es mit wollenen Decken oder Stroh ein, gibt leichtverdauliches, dünnflüssiges Futter, bei schlechtem Stuhl einige Klystiere oder etwas Glaubersalz ins Futter, läßt das Tier in der Zwischenzeit bei gutem Wetter ins Freie und in ein paar Tagen ist die Sache behoben.

343. Junge Entchen vom Teich einzutreiben. Ein praktisches Mittel, dies zu erreichen, ist folgendes: In eine geteerte, dicke Schnur bindet man faustgroße Korkstücke geringerer Sorte, dann befestigt man das eine Ende am Ufer in der Nähe derjenigen Stelle, wo man die Enten ans Land treiben will und legt die Schnur an der einen Hälfte des Teichufers entlang. Am Abend erfaßt man das freie Ende und zieht die Schnur, am Ufer weitergehend, über den Teich. Sämtliche Enten werden vom Teich verschwinden, da sie die Berührung ihrer Schwimmhäute mit der Schnur scheuen. Schon am nächsten Abend warten sie das Herannahen der schwimmenden Schnur gar nicht ab, sondern flüchten sich flatternd und schnatternd ans Land.

344. Eicheln, ein gutes Hühnerfutter. Eicheln, welche im Herbst gesammelt, im Backofen gedörrt, zu Mehl gemahlen, können dem üblichen Futter in kleiner Menge beigemengt werden. Auch zerstampfte Knochen vermehren den Eierertrag wesentlich. Die gemahlenen Knochen werden mit Wasser gekocht und mit Kleie vermengt.

345. Bruteier. Will man gewiß sein, daß den Eiern, welche man einer Bruthenne unterlegt, nach Verlauf von 20—21 Tagen Küchlein entschlüpfen, so halte man mit der rechten Hand jedes Ei vor die Flamme einer Lampe oder eines angezündeten Lichtes; die Finger der linken Hand halte man geschlossen als Decke über das Ei. Jedes Ei, welches an seiner runden Seite einen kreisrunden, schwärzlichen, dunklen Fleck hat, taugt zum Unterlegen.

346. Seidenraupenzucht. Es gibt Erwerbszweige, die durchaus nicht neu, sondern nur in Vergessenheit geraten sind und deshalb neu belebt und erlernt werden müssen. Zu diesen gehört die Seidengewinnung durch Aufzucht von Seidenraupen (Bombyx mori), eine Beschäftigung, die von der Hausfrau neben ihrer sonstigen Tätigkeit leicht ausgeführt werden kann, besonders wenn ihr dabei noch einige geschickte Kinderhände Hilfe leisten. Die ganze Arbeit ist in 5—6 Wochen — von Anfang Mai bis Mitte Juni — getan, und wenn sie auch im letzten Drittel der Zeit viel Aufmerksamkeit erfordert, so wird es doch kaum einen anderen Nebenerwerb geben, der in wenigen Wochen einen gleich hohen Ertrag abwirft. Dabei sind die für das erste Jahr notwendigen Ausgaben gering zu nennen; in der Folge werden aber auch diese wegfallen oder bis auf ein Minimum reduziert werden. Der Seidenbau ist vor allem solchen Frauen zu empfehlen, die ein Stück Garten oder Land ihr eigen nennen. Es ist aber durchaus nicht ausgeschlossen, daß man auch in der Großstadt Seidenraupenzucht treiben kann, sofern man einen geeigneten, gut zu lüftenden Raum zur Verfügung hat und sich die nötige beträchtliche Menge Maulbeer- oder Schwarzwurzellaub verschaffen kann. Füttert man mit letzterem, so kann man in einem Sommer sogar mehrere Ernten erzielen, während Maulbeerbüsche oder Bäume nach Johanni nicht mehr entlaubt werden dürfen. Außer dem Züchtungsraum werden einige leichte Holzgestelle und Tische, eine Anzahl Filetnetze in schmalen Holzrahmen und ebensoviel Pappdeckel benötigt. Ferner eine Rolle Papier ohne Ende zu Unterlagen und sogenannte Spinnhütten — zwischen Holzleisten befestigte Stroh- oder Birkenreisigbündel —, in denen die Raupen die Kokons spinnen. Eine Unze (30 g) Graines (Raupeneier) kostet im Instituto Bacologico Susani in Mailand (gelbe Mailänder Rasse) zirka 7½ Franks. Von den 35 000 Eiern, die eine Unze liefert, schlüpfen ungefähr 30 000 Raupen aus. Kann man diese auch in ihrem ersten Lebensalter bequem auf einem Karton unterbringen und zu jeder Mahlzeit mit ein paar Handvoll kleingeschnittenen Blättern sättigen, so wachsen die Tierchen doch nach der ersten Häutung sehr rasch und brauchen täglich mehr Futter. Man berechnet für 1 Unze Graines = 500 bis 600 Pfd. Blätter. Der Ertrag von Kokons wird von den verschiedenen Züchtern auf 35—60 kg frische (schwerer als getrocknete) Kokons berechnet. 1 kg frische Kokons geben 100 g Rohseide. Bei Schwarzwurzel-Fütterung werden die Blätter von 7170 Pflanzen — die bei richtigem Anbau einen Raum von 71,7 qm Boden beanspruchen — gebraucht, deren Samen nur 70—90 Pfg. kostet. Der Preis, der für Kokons gezahlt wird, richtet sich nach der Qualität der Seide und der sachgemäßen Behandlung der Kokons. Der Züchter kann diese selbst abhaspeln, ein Verfahren, das jedoch nicht ganz leicht ist und Übung erfordert, außerdem die Arbeit erheblich vermehrt.

Es sind von verschiedenen Seiten Einwürfe gegen eine Wiederbelebung des Seidenbaues in Deutschland gemacht worden. Erstens sei hier das Klima dafür ungeeignet, zweitens lohne der Ertrag die Mühen nicht und drittens gebe es keine Absatzquellen im Lande selbst für die Kokons. Erwähnt sei hier nur die Geschichte des Seidenbaues in Deutschland, um die gegnerischen Bedenken zu entkräften, und zwar durch ein unanfechtbares Material, das den deutschen Seidenbau der Jahre 1840—1860 betrifft. Danach war damals die Seidenbauproduktion, die ungefähr 1820 wieder in Deutschland eingeführt wurde (nachdem sie vorher durch Kriegsjahre fast erloschen war), in raschem Wachstum begriffen. Zwei in Berlin seit 9 und 12 Jahren bestehende Zentral-Haspelanstalten haben jährlich viele Tausende von Metzen Kokons angekauft und verarbeitet. Ebenso die Zentral-Haspelanstalt in Prettin. Der Gewinn mancher Seidenbauer in Pommern, Brandenburg und bei Prettin erreichte jährlich 250 Taler und darüber. Der Lehrer Voigt bei Berlin hatte 1858 einen Gewinn von 330 Taler, der Kaufmann Stief in Potsdam hat für 800 Metzen Kokons 760 Taler eingenommen. Zwei Berliner Seidenzüchter pachteten 1847 bei Sanssouci eine Maulbeerallee von einer halben Meile Länge für 170 Taler und hatten nach 5—6 Wochen einen Reingewinn von 1000 Talern! Es wurden in jenen Jahren bei mittlerer Ernte 30—40 Metzen Kokons von einem Lot Graines, bei guter Ernte aber 50—60 Metzen erzielt, die — je nach der Qualität — mit 27½ Silbergroschen bis 1 Taler 5 Silbergroschen pro Metze bezahlt wurden. Wenn trotzdem der Seidenbau in Deutschland fast ganz wieder eingeschlafen ist, so sind daran weder das Klima — das in den letzten fünfzig Jahren milder anstatt strenger geworden ist — noch irgendwelche andere Mißerfolge schuld, sondern einzig die große Raupenepidemie, die — soviel ich weiß — anfangs der sechziger Jahre des vorigen Jahrhunderts einsetzte und sich über ganz Deutschland ausbreitete. Wie die Reblaus ganze Weinbezirke überfällt, so ergriff die verheerende Krankheit fast alle Bestände der deutschen Züchtereien. Und da man die Art der Seuche nicht kannte und keine Mittel zu ihrer Abwehr wußte, ging die im Aufblühen begriffene deutsche Seidenindustrie abermals zugrunde, und das um so sicherer, als in verseuchten Räumen jahrelang keine Raupen mehr gedeihen. Daß das rauhe Klima kein Hindernis ist, beweist auch die Tatsache, daß sogar in den Wolgadörfern bei Astrachan der von einer Italienerin eingeführte Seidenbau blüht und der dortigen armen Bevölkerung reichen Gewinn abwirft. Auf dem schlechten Boden der Wolganiederungen, der zum Getreidebau ungeeignet ist, gedeiht der Maulbeerbaum prächtig. Es gehen jährlich mindestens 60 000 000 Millionen Mk. für Rohseide ins Ausland, die dem Volksvermögen entzogen werden. Nehmen wir nun an, daß sich in allen Dörfern und kleineren Städten des Deutschen Reiches nur je 3—6 Menschen fänden, die den Seidenbau ernsthaft betrieben und von denen jeder nur 50 Pfd. Kokons erntete (soviel Raupen kann ein einzelner Erwachsener leicht pflegen), so würde damit schon ein großer Teil des Geldes dem Volksvermögen gerettet werden. Es gibt so viel minderwertigen Boden, der für den sehr rasch wachsenden Maulbeerbusch gerade recht wäre, so manches Stückchen Land, das nur von Unkraut überwuchert ist. Ställe, Scheunen und Speicher (letztere sind in jener Zeit ohnehin leer), lassen sich leicht zu

Zuchträumen herrichten, alte und schwächliche Leute, Kinder — alle können sich an der Seidenraupenzucht beteiligen, nur muß es unter genauer Kontrolle geschehen.

347. Die 3 Grundprinzipien der Taubenzucht sind: 1. Farbe und Zeichnung, 2. Form des Körpers und der Feder, 3. Leistungen. — 1. Unter den Farbentauben gibt es eine Menge der schönstgezeichneten Arten, wie: Schwalben, vollplattig und schnippig, mit und ohne weiße Binden, Schilder, Mohren, Weißschwänze, Gimpel usw. Alle diese Tauben sind Feldtauben, und es kommt bei ihnen in der Hauptsache nur auf Farbe und Zeichnung an, Figur und Körperform treten in den Hintergrund. Aus der Fremde eingeführte Rassen haben unsere Farbentauben verdrängt, wie überhaupt den Sinn und die Freude an einer tadellos reinen Zeichnung, verbunden mit satter, glänzender Farbe, herabgestimmt. Bei keiner der neueren Rassen findet man die sogenannten Schmalzkiele, welche größere Mengen öliges Fett absondern und so dem Gefieder einen prächtigen Glanz verleihen. Ein Schwarm gleichartiger Farbentauben sieht großartig aus. — 2. Mehr als auf Farbe wird in neuerer Zeit auf Form gezüchtet, und zwar auf Figur im allgemeinen und auf Kopf im speziellen. Diesen Umschwung hat die Einführung des englischen Kröpfers und des orientalischen Mövchens zuwege gebracht. Der englische Kröpfer, dieser hochbeinige, schlanke Geselle mit seinen munteren, eleganten Bewegungen, konnte seine Wirkung nicht verfehlen. Ganz speziell auf Form werden die Huhntauben gezüchtet, Hühnerschecken, Modeneser und Malteser. Die Pfautauben mit ihrer charakteristischen Stellung haben noch die Eigentümlichkeit, im Affekt den langen auf den Rücken gebogenen Hals in zitternden Schwankungen zu halten, was auf den Laien besonderen Eindruck macht. Reizende Geschöpfe sind die Mövchen, bei denen die Kopfform eine große Rolle spielt. Das Jabot der Mövchen, das deren Brust oder Hals ziert, macht uns auf die Federformation aufmerksam, ebenso die Perücken- oder Lockentauben. Die Perückentaube ist eine beliebte Art, aber schwer zu züchten. Die Lockentaube, mit ihren wie mit einem Brenneisen gebildeten Federlöckchen auf den Flügeln, ist eine hervorragende Ziertaube, hat aber wenig Vertretung. Der Züchter hat an seinen Tieren sehr große Freude, wenn er sieht, worin das Junge die Eltern an Rassereinheit übertrifft, wenn es ihm gelungen ist, durch geeignete Zuchtwahl eine Farbe oder Zeichnung zu erzielen, welche bisher der Rasse nicht eigentümlich war, oder wenn er gar auf einer Ausstellung durch Preise ausgezeichnet wird. — 3. Eine große Freude des Liebhabers, der auf Leistungen sieht, ist der Flugsport, weil dieser am meisten anregt. Es ist manchmal ein schweres Stück Arbeit, die Nachzucht hierzu dienstbar zu machen, aber mit Hilfe der alten dressierten Tauben wird es gelingen. Auch gehört eine gewisse Übung dazu. Die Dressur besteht darin, die Tauben, etwa 20—30 Stück, Flucht oder Stich genannt, zu veranlassen, sich geschlossen möglichst schnell in die Höhe zu erheben, immer höher und höher zu steigen, bis sie selbst einem scharfen Auge nur als winzige Punkte sichtbar sind. Ein Schwarm von 30 Stück hochstehenden Fliegern darf dem Auge etwa nur so groß wie eine Quartseite erscheinen. Der Liebhaber hat nun seine helle Freude daran, wie seine Hochflieger am Firmament exerzieren, wie der ganze Flug wie auf Kommando

blitzschnell schwenkt und hierbei, wenn von den Sonnenstrahlen getroffen, wie ein einziges, weißes Wölkchen im blauen Äther flimmert.

348. Aufzucht junger Hunde. Der junge Hund sei niemals angekettet. Man halte ihn in einem ungeheizten Raume, der aber gegen Wind und Feuchtigkeit gut geschützt sein muß. Als Lager diene den Tieren ein reichliches Strohlager, das auf einem erhöhten Brette anzubringen ist. Falsch wäre es, den Hund im geheizten Zimmer zu halten. Dadurch würde er weichlich und besonders für die von allen Hundefreunden so sehr gefürchtete Staupe disponiert. Der hart aufgezogene Hund übersteht die Staupe viel leichter. Niemals lasse man einen Tag verstreichen, ohne dem Hund die notwendige Bewegung zu geben. Ausgezeichnet bewährt haben sich kurze Radtouren, in mäßigem Tempo gefahren. Hält man zwei Hunde, dann lasse man beide täglich einige Stunden spielen. Je mehr Bewegung, um so besser die Entwickelung, um so fester wird das ganze Gebäude, um so straffer der Stand und um so härter und voller die Muskulatur. Kommt der Hund auf seinen Gängen mit Geflügel zusammen, dann bestrafe man ihn leicht, wenn er Miene macht, sich daran zu vergreifen. Auch ins Zimmer führe man den Hund beizeiten und mache ihn stubenrein. Ein Hund, der nur selten Gelegenheit hat, auf der Landstraße, im Hause usw. mit Menschen zu verkehren, wird ein verblödeter Zwingerhund. Leider gibt's so viele dieser Sorte! Eine ganze Rasse kann auf diese Weise verblödet werden. Die Fütterung und das Futter spielen natürlich eine Hauptrolle bei der Aufzucht. Der eben von der Mutter entwöhnte Junghund soll etwa 4—5 mal am Tage Futter erhalten. Nicht viel, aber oft! heißt die Regel. Nicht mit wertlosen, gehaltlosen Stoffen soll man füttern, sondern mit solchen, die hohen Nährwert haben. Als ein ganz vorzügliches Futter für Jagdhunde ist folgendes zu empfehlen: Gut zerkleinerte Kalbsbeine werden gekocht, und in dieser Brühe kochen wir Reis, den wir dann mit Lebertran-Biskuits (gebrochen) reichen. Die Knochen erhält der Hund als Zugabe. Man versäume auch nicht, dem Junghund hin und wieder einen Löffel Phosphor-Lebertran zu geben, der besonders sehr zur Knochenbildung beiträgt. Ein wichtiger Faktor ist auch die Reinlichkeit. Man vergesse nicht, den Hund zu bürsten und zu baden und sorge dafür, daß er frei von Ungeziefer bleibt. Alle 14 Tage lasse man den Hund eine Wurmkur machen.

349. Puten zu mästen. Man füttere die Puten mit gequollener Hirse oder gequelltem Mais (Kukurutz), gestampften Kartoffeln, heiß mit Schrot- und Fleischmehl vermischt, oder auch Brot. Diese Futtermittel erzeugen ein feines wohlschmeckendes Fleisch. Zum Saufen gebe man ihnen so viel saure, noch besser abgerahmte süße Milch, als die Tiere haben wollen. Die Pute liebt Abwechselung im Fressen, als letztes Futter am Tage reiche man ihr Körner, die halten über Nacht am längsten vor. Das alte Futter muß stets entfernt werden, ehe man neues einschüttet.

350. Puten mästen. Puten mästet man am besten mit grobem, schwarzem Brote, welches mit saurer Milch begossen wird.

351. Geflügelmästung. Geflügel mästet sich in Gemeinschaft besser, als allein, falls man es nicht stopft oder nudelt. Man sperrt eine Anzahl Hühner oder Kapaunen (Hennen dürfen nicht darunter sein) in einen sauberen,

nicht zu engen, noch zu hellen Stall mit Sitzstangen und gibt ihnen mehreremal am Tage reichliches und kräftiges Futter, jedoch stets nur so viel, daß sie alles auspicken. Auch sorge man für Abwechslung, damit sie zum Fressen gereizt werden. Morgens reiche man ein Weichfutter, um 10 Uhr Gersten-, Weizen- oder Buchweizenkörner, zu Mittag Küchenabfälle aller Art, womöglich etwas Fleisch, kleingeschnittenes Brot, gekochte Gerstengrütze, aufgequollene Hirse usw. und endlich vor dem Aufsitzen wieder Körnerfutter, damit diese in der Nacht länger vorhalten. Das Weichfutter kann entweder aus gestampften, gekochten Kartoffeln mit Kleie oder Schrot, etwas Salz und eine Kleinigkeit Fleischmehl (dies ersetzt einigermaßen die Würmer) bestehen, oder aus einem trockenen Breie von Gersten- und Buchweizenmehl mit Milch oder Molken angerührt. Etwas Grünes unter das Weichfutter gemengt trägt zur guten Verdauung bei, nicht minder Sand und Kalk, welche auch gereicht werden müssen. Gutes, stets reines eisenhaltiges Trinkwasser ist eine Hauptbedingung bei der Mast, saure Milch wird ebenfalls gern angenommen. Binnen 4—5 Wochen werden die Hühner sich gut angemästet haben. Dann ist ihr Rücken rund, die Haut fein weiß, die Brustknochen vollständig ausgefüllt und zwischen Hals und Schulter sind die Fettstreifen besonders angeschwollen. Die Ente, deren Element das Wasser ist, mästet sich weniger leicht und braucht erst einige Zeit, ehe sie sich an die Gefangenschaft gewöhnt. Man gebe ihr gestampfte Kartoffeln mit Fleischmehl, Schrot oder Kleie vermengt in einen Trog, in den zweiten gequollene Gerste oder Hafer und in den dritten Wasser, worin auch Körner schwimmen mögen. Geht ihr Schwanz fächerförmig auseinander, hat sie unter den Flügeln kleine Fettpolster, so wird sie jung einen vorzüglichen Braten liefern. Auch sie läßt sich mit kleinen Klößchen, wie die Gans, nudeln und steht dieser dann durchaus nicht nach. Der Stall, worin die Enten zur Mast eingesperrt sind, muß sauber und rein gehalten werden, ein trockenes Lager ist Hauptbedingung.

352. Geflügelmästung. Für frei umherlaufendes Geflügel, auch für das im engen Raum sitzende, sind folgende Futterstoffe am wirksamsten: gekochter Mais, Schwarzbrot in Milch oder auch Bier eingeweicht, gekochte Kartoffeln mit Kleie und Fleischfuttermehl, dazu auch etwas Weizen, Gerste usw. Auch gekochtes Pferdefleisch kann man mit Nutzen verfüttern. In Frankreich wird das Geflügel mittelst einer Maschine mit einem Brei aus Buchweizen-, Hafer- oder Gerstenmehl mit frischer Milch angemacht, „weiß" gemästet.

353. Käfige zu reinigen. Gyps zur Tilgung des schlechten Geruchs in Käfigen ist schädlich. Infolge seiner porösen Beschaffenheit saugt er die fauligen Stoffe auf, hält sie fest und kann so erst recht ein Herd von Krankheitsstoffen werden. Ausbrühen mit heißem Wasser und Ausscheuern der Käfige ist der einzig gute Weg, um sie zu reinigen.

354. Kochinchina als Winterleger. Kochinchina sind die besten Winterleger, zumal solche, welche aus Frühbruten hervorgegangen sind. Das Eierlegen im Winter befördert man dadurch, daß man den Tieren einen warmen Stall anweist und sie nicht mit zu schwerem Futter versieht, damit sie nicht, wozu sie bei ihrem wenig lebhaftem Temperament neigen, zu fett werden; man gebe ihnen also nur mäßig Getreide, am besten Gerste, dagegen mehr tierische Nahrung und Küchenabfälle von Gemüse usw.

355. Halsanschwellung bei Puten. Die Ursache der Halsanschwellung bei den jungen Puten ist der Genuß narkotischer Pflanzen. Die im Unterhautzellgewebe angesammelte Luft ist durch Einschnitte, welche durch die Haut der am meisten geschwollenen Stellen angebracht werden, zu entfernen. Die Öffnungen verklebt man, nachdem durch Streichen und Drücken sämtliche Gase aus ihnen entfernt sind, mit Kollodium oder Eiweiß.

356. Eingewöhnen fremder Tauben. Um dies zu erreichen, binde man den Tauben die Flügelspitzen zusammen. Ungefähr 3 cm von der äußersten Spitze wird der Flügel mehreremal fest umwickelt und der Faden tüchtig verknüpft, so daß er nicht heruntergestreift werden kann. Es schmerzt die Tauben nicht und hindert sie nur am Hochfliegen. Man kann sie schon nach 2 Tagen aus dem Schlage lassen und bleiben sie immer in seiner Nähe. Man soll den Faden erst nach 14 Tagen bis 3 Wochen lösen; besser ist es jedoch, die Flügel erst dann freizugeben, wenn sie sich paaren und das Nest gemeinsam bebrüten.

357. Englische Ailesbury-Enten. Dieser höchst wirtschaftliche Entenschlag ist aus England zu uns gekommen, wo er noch lange nicht genug gewürdigt wird. Die Tiere besitzen ein rein weißes Federkleid und unterscheiden sich von der weißen, deutschen Ente vor allem durch ihre Größe, sowie durch ihren rosafarbigen Schnabel, welcher dieselbe Farbe hat, wie ein gutgepflegter Fingernagel. Die Ailesbury-Ente wächst sehr schnell, so daß sie in einem Alter von 6 Wochen bei ordentlicher Pflege bereits 2 kg wiegt, ein ausgewachsener Enterich, sofern er einer Märzbrut entstammt und in der Michaeliszeit gut gemästet wird, erreicht mit Leichtigkeit ein Gewicht von 6 kg.

358. Sprechende Elstern. Um eine Elster ohne Zungenlösung zum Sprechen zu bringen, muß man sich viel mit dem Vogel beschäftigen und ihm die Worte oder auch kürzere Sätze, letztere im Ganzen und nicht stückweise, sehr häufig vorsprechen, namentlich zu solchen Zeiten, in denen er nicht von der Außenwelt abgelenkt wird, also am besten morgens und abends, wenn alles still ist. Seinen Stand darf er dabei nicht in der Nähe des Fensters haben, da der äußerst rege Vogel auf alles, was um ihn her vorgeht, achtet. Erst wenn er ein Wort oder einen Satz fehlerlos erlernt hat, mag man ihm weiteres beibringen. Übrigens sind nicht alle Elstern gleich gelehrig. Die eine lernt gleichsam spielend, die andere nur mit vieler Mühe. Bei sehr vielen endlich ist alle Mühe vergebens.

359. Erkältete Amazone. Man gebe einem erkälteten Amazonenpapagei einen solchen Stand in der Stube, daß er Temperaturschwankungen möglichst wenig ausgesetzt ist. Vor allem ist er gegen Zugluft zu schützen.

360. Laubfrösche. Werden Laubfrösche im Sommer eingefangen und daran gewöhnt, von einer bestimmten Person die Fliegen oder Würmchen zu nehmen, so ist es dieser im Winter nicht schwer die Tierchen zu füttern. Man schneidet aus magerem Ochsen- oder Kalbfleisch feine Riemen, die das Aussehen von Würmern haben und hängt dieselben an eine Stricknadel, welcher man eine zitternde Bewegung gibt. Die Bewegung der Fleischfäden täuscht die Frösche; sie schnappen danach, als ob es Würmer wären. Noch einfacher ist es, die Laubfrösche mit den roten Käfern zu füttern, welche es während des ganzen Jahres bei den Bäckern gibt.

361. Laubfrosch. Mann kann einen Laubfrosch frei im Zimmer, möglichst an einem Blumenfenster, halten; er nimmt seinen Aufenthalt je nach der Witterung, bei hellem Wetter auf den Gewächsen selbst und bei dunklem Wetter in den meist mit Wasser versehenen Untersätzen der Blumentöpfe. Jede Fliege, welche in den Bereich der Blumen kommt, wird von ihm erhascht; außerdem gibt man ihm namentlich im Winter hin und wieder eine Fliege.

362. Houdans. Die Houdans sind die besten Nutzhühner. Sie sind leicht aufzuziehen, wachsen schnell, legen viele und sehr große Eier, sind nicht wählerisch im Futter, zahm und zutraulich, dabei für jeden Hühnerhof eine Zierde. Ihr Futter besteht aus den Küchenabfällen, welche gekocht und mit Kleie vermischt werden. Morgens und abends reiche man Gerste. Die Houdans sind sehr gute Fleischhühner und werden bis 4 kg schwer, haben zartes, weißes Fleisch und zeigen nur wenig Brütlust.

363. Federvieh abzuschlachten. Zum Schlachten gehört eine feste, sichere, kundige Hand und ein scharfes Messer, um dem Tiere jegliche unnötige Qual zu ersparen. Es wird oft mit stumpfem Messer geschlachtet, so daß das arme Tier sich zu Tode fliegen und rasen muß. Jede Mißhandlung eines Tieres, zumal im Todesschmerze, ist aber eine Abscheulichkeit. Den Kindern muß schon früh tief eingeprägt werden, daß das Tier den Schmerz ebenso empfindet, wie der Mensch, und daß es eine gewaltige Sünde sei, einem Geschöpfe Gottes unnötig Martern zu verursachen.

364. Schnelles Töten des Geflügels. Man lasse sämtliches Federvieh, auch Gänse und Enten, in folgender sehr schneller Weise schlachten: Das Tier wird, damit die Federn nicht verunreinigt werden, in einen Lappen gewickelt, mit dem Kopf auf einen Holzklotz gelegt und ihm der Kopf dicht hinter dem Genick mit einem scharfen Beil abgeschlagen. Das Ausbluten geht regelrecht vor sich; das Fleisch bleibt weiß und schmackhaft, ebenso das Fett. Der Kopf kann mit dem sogenannten „Klein" auf den Tisch gebracht werden. Man gewöhnt sich bald an einen kopflosen Hühnerbraten, um so mehr, als ein Gänse- oder Hühnerkopf mit seinen leeren Augenhöhlen doch einen traurigen Anblick gewährt.

365. Hühner schnell zu mästen. Eine leichte Art, Hühner zu mästen, ist folgende: Man sperrt die Tiere in einen nicht großen, mäßig hellen und mit einer Sitzstange versehenen Raum und füttert sie alle 2 Stunden mit Gerstenschrot, welches mit süßer Milch angerührt wird, so daß die Hühner es bequem fressen können. Zum Trinken bekommen sie nichts. Die Tiere fressen sehr begierig und sind in 14 Tagen, höchstens 3 Wochen fett.

366. Gedörrte Maikäfer als Geflügelfutter. Die Maikäfer werden in große Gießkannen getan, kochendes Wasser darüber geschüttet, einen Augenblick darauf stehen gelassen, dann abgegossen und die leblosen aber nicht aufgeweichten Maikäfer in die Bratröhre auf eine Unterlage von Löschpapier gebracht. In 15—20 Minuten sind sie so weit gedörrt, daß sie wieder in Säcken für den Winter als Beigabe zum Hühnerfutter aufgehoben werden können.

367. Nesteier. Um sich billige Nesteier zu verschaffen, nimmt man gewöhnliche Hühnereier, die man beim Gebrauch nicht zerbricht, sondern durch zwei an den beiden Spitzen des Eies gemachte kleine Löcher ausbläst. Dann

füllt man sie mit feinkörnigem, trockenem Sande vollständig aus und klebt die beiden Löchelchen mit Papierschnitzeln oder kleinen Leinwandlappen zu, die man mit Leim oder Gummiarabikum bestreicht.

368. Eingewöhnen der Tauben. Man achte stets darauf, daß der Taubenschlag dicht verschlossen ist, damit kein Tier eindringen kann. Ein einziges Mäuschen kann die Tauben vom Schlage vertreiben.

369. Junges und altes Geflügel zu unterscheiden. Es ist nicht immer leicht, diesen Unterschied zu machen, indessen geben die harten, hornigen Füße, die trockener, schorfiger erscheinenden Nacktteile (Kamm, Kinn- und Ohrlappen), die massigere Gestalt der älteren Tiere gegenüber den zarten, glatten Füßen, den weichen, frischen Nacktteilen, dem leichter gebauten und anmutiger getragenen Körper der jüngeren einige Anhaltspunkte ab.

370. Nistkästen. Für Höhlenbrüter lassen sich am besten Kokosnüsse als Nistkästen herrichten, indem man einen Eisendraht um die Nüsse legt und sie so an die Bäume nagelt. Die Vögel nehmen nicht allein derartige Kästchen gerne als Brutplätze ein, sondern diese übertreffen auch alle anderen Vorrichtungen in bezug auf Dauerhaftigkeit und sind sehr billig. Eine Nuß kostet gegen 40 Pfg. und das Loch, welches zum Einschlüpfen des Vogels angebracht werden muß, bohrt jeder Drechsler ein.

371. Garneelenschrot für Vogelfutter. Garneelenschrot ist für Rotkehlchen, Schwarzplättchen usw. ein empfehlenswertes und ganz zuträgliches Futter. Jedoch darf man es nicht unvermischt geben; es empfiehlt sich vielmehr, es mit Semmelmehl und Möhren zu einer krümeligen Masse vermengt, zu reichen. Ameiseneier, Ochsenherz usw. mehr sind überflüssig und nur vielleicht alle Wochen zweimal der Abwechselung wegen als Zugabe zu reichen.

372. Bienenfleiß. In der Zeit des süßen Honigs ist es von Interesse, zu erfahren, welche ungeheure Mengen von Blüten seitens der Bienen besucht werden müssen, ehe ein kg Honig auf unsere Tafel gelangen kann. Nach den Untersuchungen des englischen Botanikers Alexander Wilson in Dublin enthalten 125 Blütenköpfe des roten Wiesenklees, Trifolim pratense, gegen 2 g Zucker, 125 000 Köpfchen 1 kg. Rechnet man, daß jedes Blütenköpfchen aus 60 einzelnen Blüten zusammengesetzt ist, so wäre dies der Nektar von $125\,000 \times 60 = 7\,500\,000$ einzelnen Blüten. Da nun im Honig 75% Zucker enthalten sind, so gehören zu einem kg 5 600 000 einzelne Kleeblüten, welche von den fleißigen Bienen besucht und ihres Nektars beraubt werden müssen.

373. Ungeziefer in Herbarien. Unter den kleinen Feinden der Herbarien sind die Käferlarven der Anobien, welche alles zerfressen, die schlimmsten. Mit Vorliebe üben sie ihr Zerstörungswerk an den dicken Blütenköpfen verschiedener Synantheren, Wolfsmilchgewächse und Kreuzblütler. Als sicher wirkendes Vertilgungsmittel kann die allerdings sehr giftige Quecksilbersublimatlösung in Spiritus, mit welcher die angefressenen Pflanzen und Papierdüten betupft werden, empfohlen werden. Auch gelangt man zum Ziele, wenn man die getrockneten Pflanzen längere Zeit Schwefeldämpfen aussetzt, doch gehört hierzu eine besondere Vorrichtung, so daß immer die Behandlung mit Sublimat die einfachste bleibt. Sind die angefressenen Pflanzen nicht besonders seltene oder z. B. als Erinnerung wertvolle Exem-

plare, so ist es am besten, dieselben zu verbrennen und andere zu sammeln. Im Zimmer weggeworfen dürfen die Pflanzen nicht werden, da sonst die Annobien weiter wandern. Die besten Vorbeugungsmittel sind: 1. nur vollkommen trockene Pflanzen aus der Presse in die Sammlung zu bringen; 2. getrocknete Pflanzen aus anderen Herbarien nicht sofort einzureihen, sondern erst auf ihre Reinlichkeit hin zu prüfen; 3. diejenigen Pflanzenarten, welche besonders gern angefressen werden, vor dem Einreihen in die Sammlung mit Sublimat zu vergiften und 4. öftere Durchsicht des Herbarium, denn nur in längere Zeit unberührt gebliebene Sammlungen nistet sich das Ungeziefer ein.

374. Maulwürfe zu vertreiben. Man stecke ein in Terpentin getauchtes Läppchen in seinen Gang, den er sodann nicht wieder betreten wird; setzt man dies Verfahren fort, so wird er bald ganz vertrieben sein.

375. Gegen Hasenfraß. Um Hasen von Kohlfeldern fernzuhalten, steckt man Holzstäbe, welche mit Fleisch und Würsten im Rauch gehangen haben, in den Feldern herum.

376. Maulwurfsgrillen zu fangen. Der Fang der Maulwurfsgrille kann bei einiger Aufmerksamkeit mit Erfolg betrieben werden. Von Mitte Juni bis gegen Mitte Juli legt das Tier seine Eier in hühnereigroße, gegen 10 cm tief liegende Räume, welche innen schleimig ausgekleidet, durch mehrere Röhren mit der Oberfläche in Verbindung stehen. Diese Röhren, durch kleine Erdaufwürfe kenntlich, dienen dem scheuen Tiere als Schlupflöcher, die Nester werden mit Vorliebe an schattenlosen Stellen angelegt und kennzeichnen sich außer den erwähnten Erdaufwürfen durch die darüber welkenden Pflanzen. Mit einem einzigen Spatenstich kann man leicht das ganze Nest ausheben. Doch ist darauf zu achten, daß die Eier nicht verstreut werden. Ein anderes Mittel, die Maulwurfsgrille zu fangen, besteht darin, daß man nach anhaltender Trockenheit die Stellen, welche Gänge zeigen, mit Wasser begießt und danach mit Strohmatten belegt. Angelockt durch das feuchte Erdreich, sammeln sich die Werren unter den Decken und können leicht gefangen werden. Wie so viele andere Tiere sind auch die Maulwurfsgrillen Freunde von Bier; man fängt deren eine große Anzahl, gräbt man mit gestandenem Bier halbgefüllte Töpfe in den Garten ein. Ende September oder Anfang Oktober, je nach der Witterung, wird ein 75 cm tiefes, viereckiges Loch gegraben, mit Pferdedünger fest vollgefüllt und mit Erde bedeckt. Hier werden sich zur scheinbar geschützten Winterruhe alle Werren zusammenfinden, und im Januar kann dann der Rest gefangen werden.

377. Hasenfraß. Die Hasen schädigen im Winter unsere Feld- und Gartenkulturen ganz erheblich. Besonders ist dies bei jungen Obstbäumen der Fall, bei welchen durch Abfressen der Rinde in einem Jahre mehr vernichtet werden kann, als in vielen Jahren nachwächst. Zum Glück ist der Hase mit einem äußerst feinen Geruchssinn ausgestattet und meidet daher „alles, was stinkt". Einzelnstehende Obstbäume werden gewöhnlich mit einer Mischung von Lehm, Ocker und strohfreien Kuhfladen bestrichen, ferner tun gute Dienste, ohne den Bäumen zu schaden, Anstriche mit verdünnter Karbolsäure, mit in Wasser zu Brei gerührtem sauligem Käse oder Fischen, mit sogenanntem „Franzosenöl" usw. Alle diese Anstriche müssen aber so hoch

gemacht werden, daß selbst bei hohem Schnee die Hasen nicht darüber kommen. Wer wenige Bäume zu schützen hat, kommt am einfachsten mit dem Einbinden des Stammes mittelst Reisig oder Dornen zum Ziele. Bemerkt sei noch, daß auch viele Ziergehölze, wie Blutbuchen, Caragana, Colutea, Cytisus usw. vom Hasenfraß zu leiden haben und am besten durch Einbinden zu schützen sind.

378. Die Mauser der Finken. Der Buch- oder Edelfink muß während der Mauserung besonders vor Erkältung geschützt werden. Die Temperatur sei also möglichst gleichmäßig; vor Zugluft namentlich will der Vogel bewahrt sein, wenn die Neubefiederung ohne Störung vonstatten gehen soll. Nicht minder wichtig ist die Fütterung. Wie schon der Name des Vogels besagt, gehört er eigentlich in den Buchenwald; demgemäß sollen ihm auch Buchnüsse nicht vorenthalten sein; ebenso gebe man in das Bauer neben frischen und zarten Schößlingen von allerlei Gehölz, wie Tanne, Fichte, Pappel, Birke, zumal auch die der Buche. Ferner allerhand Sämereien, wie Mohn, Rübsen, Salatsamen und Sonnenblumenkerne. Zu dieser Kost muß Weichfutter hinzukommen, also eine der Mischungen, die man jetzt am besten in einer Vogelhandlung kauft, um sie vor dem Verabreichen meist noch mit etwas Möhrensaft oder Baumöl anzufeuchten. Schließlich soll der Fink auch noch Mehlwürmer erhalten, dann kommt er wieder frühzeitig in den Schlag. Hanfsamen ist nur mäßig zu geben, höchstens hin und wieder als Leckerbissen; sonst verfettet er den Vogel und zeitigt damit an ihm die Neigung zu Schlaganfällen.

379. Das kalk- und phosphorsäurearme Futter für Milchvieh. Über den Einfluß kalk- und phosphorsäurearmer Nahrung auf die Milchabsonderung sind von der landwirtschaftlichen Hochschule Hohenheim Versuche aufgestellt worden, deren Ergebnisse sich in folgendes zusammenfassen lassen: Wird milchgebenden Tieren die für den Erhaltungsbedarf sowie für die Milchbildung nötige Kalk- und Phosphorsäuremenge durch die Nahrung nicht zugeführt, so schießt der Organismus diese Stoffe aus seinem Bestande zu, ohne daß die Tätigkeit der Milchdrüse anfangs beeinträchtigt wird; erst bei längere Zeit fortgesetzter kalk- und phosphorsäurearmer Fütterung wird auch die Milchsekretion geschädigt, indem mit der sinkenden Milchmenge weniger Milchbestandteile — einschließlich Kalk- und Phosphorsäure — abgesondert werden. Wird aber wieder für die Zuführung genügender Kalk- und Phosphorsäureverbindungen Sorge getragen, so ergänzt der Organismus rasch seinen bei der kalk- und phophorsäurearmen Fütterung geopferten Kalk- und Phosphorsäurebestand wieder, und die Milch steigt allmählich wieder an. Auf die prozentische Zusammensetzung der Milch hat die kalk- und phosphorsäurearme Fütterung jedoch nur einen schwachen Einfluß ausgeübt, namentlich wurde der prozentische Gehalt der Milchasche an Kalk und Phosphorsäure eher erhöht als verringert.

380. Reinlichkeit bei der Bienenwirtschaft. Reinlichkeit innen und außen ist das rechte Kennzeichen und die beste Empfehlung einer tüchtigen Bienenwirtschaft. Ein Bienenwirt, der es vertragen kann, daß die Umgebung seines Standes ein ruppiges, verunkrautetes Aussehen hat, bei dem sieht es gewöhnlich bedenklich aus, während selbst ein ganz bescheidener Stand mit hübschen Wegen und schön geebnetem Vorplatz einen idyllischen, anziehenden

Punkt im Garten bildet. Wer sich die Mühe nicht verdrießen läßt, im Spätherbst noch einmal die Umgebung seines Standes gründlich von Unkraut, Blättern usw. zu säubern, der hat doppelten Vorteil, die Spinnen haben dann dort weniger Nist- und Fanggelegenheit am Stand.

381. Gänserupfen. Daß das Ausrupfen der reifen, der Mauserung nahen Federbedeckung für die Gans wenig Schmerzen verursacht, lehrt die Eiderente, welche die kostbaren Eiderdaunen dadurch liefert, daß sie vor dem Eierlegen im Mai sich selbst den Flaum auszupft und ihr Nest damit auskleidet. Unstreitig wird das rechtzeitige Rupfen der Gänse diesen ebensowenig Schmerzen machen, als das freiwillige den Eiderenten. Eine Quälerei entsteht aber, wenn man die armen Gänse zur Unzeit, z. B. noch im Spätjahr, kahlrupft, zu einer Zeit, wo die nach der Mauser neugebildeten Federn völlig unreif sind und sehr fest in der Haut sitzen, so daß dieses Ausrupfen dem Vogel große Pein und eine Entzündung der die Federschale umschließenden Hautröhre verursacht, wozu dann noch die grausame Entblößung der ganzen Körper-Oberfläche in rauher Jahreszeit und die Qual der Frostempfindung kommt. Berupfte Tiere erkälten sich leicht, neigen zu Krankheiten und verbrauchen ihre Körpersäfte zunächst zur Bildung neuer Federn, während sie ihre Kraft im Winter zur Erzeugung von Wärme nötig haben. Nach angestellten Versuchen steht der Federgewinn durch das jährlich zwei- bis dreimalige Rupfen nicht im Verhältnis zum Verbrauch am Futter, um die ausgerupften Federn zu ersetzen. Nichtberupfte Gänse liefern bedeutend mehr Fleisch und Fett und trotzdem ebensoviel Federn.

382. Überwinterung der Schildkröten. Die Schildkröten überwintert man, indem man sie in einen Keller bringt, der vollkommen frostfrei, aber nicht völlig dunkel ist. Hier setzt man sie in eine Kiste, die jedoch nicht gar zu klein sein darf. Der Boden der Kiste wird mit Sägespänen oder trockenem, recht feinen Sand bedeckt, über den man eine Moosschicht ausbreitet. Die erstere Füllung braucht nur etliche Zentimeter hoch zu sein; das Mooslager dagegen soll sehr reichlich ausfallen — etwa 15—30 cm hoch. Es soll ferner frei von jeder Unsauberkeit sein; Waldnadeln und etwaige kleine Stengel müssen auf das sorgfältigste herausgesucht sein. In die Kiste stelle man ferner ein Gerät mit Wasser und etwas von dem Futter, das die Schildkröte gewöhnlich erhält. Im Deckel der Kiste befinde sich ein Ausschnitt, der mit Drahtgaze überspannt wird. Die Temperatur des Kellers darf niemals, auch zur Nachtzeit nicht, unter 5° R fallen. Hier ist die Schildkröte bis zum Frühjahr zu belassen.

383. Schutz der Pferde gegen Fliegen. Es empfiehlt sich, zur Abwehr der Fliegen von den Pferden die dem Schweife nicht erreichbaren Stellen mit frischen Nußblättern so einzureiben, daß diese ganz zerrieben werden und der ausgepreßte Saft sich den Haaren und der Haut mitteilt. Hellere Pferde werden dadurch allerdings grünlichbraune Flecken bekommen, die aber bald wieder verschwinden. Deswegen ist es anzuraten, die im Herbste als wertlos weggeworfenen grünen Schalen der Nüsse trocken aufzubewahren, sie zum Gebrauche im Sommer mit heißem Wasser zu übergießen (ungefähr eine Handvoll auf einen Liter Wasser) und bis zur Abkühlung ziehen zu lassen. Man kann auch vor dem Übergießen mit heißem Wasser die trockenen Schalen

erst mit etwas denaturiertem Spiritus anfeuchten und erweichen. Mit dieser Flüssigkeit reibe man die empfindlichen Stellen ein; der bittere Geruch und Geschmack wehrt die Fliegen ab. Das vielfach gebräuchliche Einreiben mit Fett, Öl, Petroleum usw. schützt zwar auch, aber die fette Substanz verstopft die Hautporen, verhindert das wohltätige Schwitzen und befördert das Anhaften des Staubes. Man mache einen Versuch mit den Nußblättern oder dem Nußwasser, und vor allen Dingen: man lasse in der Fliegenzeit dem Pferde sein natürliches Schutzmittel, den Schweif, unverkürzt.

384. Der Schwan und seine Zucht. Der Schwan ist der stolzeste und stattlichste Vogel unter dem ganzen Wassergeflügel. Zum Nutzgeflügel ist er in keiner Hinsicht zu rechnen, auch nicht zum Hausgeflügel, er wird lediglich zur Zierde und zur Belebung öffentlicher oder privater Gewässer gehalten. Es gibt nur wenige Arten, hauptsächlich sind die weißen Schwäne vertreten, seltener trifft man den schwarzen Farbenschlag an. Der Schwan unterscheidet sich von der Gans durch größeren und stärkeren Körperbau, der Leib ist gestreckt, der Hals sehr lang und dünn, meist S-förmig getragen, der Kopf verhältnismäßig klein, der Schnabel etwa kopflang, an der Wurzel höher als breit, oder auch höckerig, nach vorn nicht verschmälert, aber flach gewölbt und in einen rundlichen, nur die halbe Spitzenbreite einnehmenden Nagel ausgehend, die Zügelgegend nackt, in der die Wachshaut des Schnabels bis an und bei alten Vögeln bis hinter das Auge sich erstreckt. Die Füße sind sehr kurz und stämmig, die Zehen mit großen, vollen Schwimmhäuten verbunden. Die Befiederung ist sehr dicht, am Unterleib pelzartig, die Daunen reich, fein und zart. Die Geschlechter sind gleich gefärbt und sehr schwer zu unterscheiden, nur der Kopf und Hals des Männchens ist etwas stärker als der des Weibchens; mit Sicherheit ist jedoch das Geschlecht nur in der Paarungszeit erkennbar. Auf dem Lande ist der Schwan schwerfällig und plump, und seine majestätische Haltung kommt nur im Wasser zur Geltung. Er lebt fast ausschließlich im feuchten Element und sucht dort gründelnd seine Nahrung, die hauptsächlich in Wasserpflanzen aller Art, Würmern, Muscheln und anderen kleinen Tieren besteht. Der Schwan kann sehr gut fliegen, erhebt sich aber meist nur vom Wasser aus und ebenso läßt er sich aus der Luft nur auf das Wasser wieder nieder, da er auf dem Boden zu hart aufschlagen würde. Von manchen Arten vernimmt man, abgesehen von einem Zischen oder Gemurmel, kaum eine Stimme, andere schreien hell oder auch trompetenähnlich, die Männchen kräftiger als die Weibchen. Gegen anderes Geflügel sind sie neidisch, herrschsüchtig und boshaft, gegen den Menschen werden sie selten so zutraulich wie Enten und Gänse, sie bleiben in der Regel scheuer und zurückhaltender, beanspruchen ihr bestimmtes Revier und dulden in diesem kein anderes Geflügel. Die Schwäne leben streng paarweise, die Geschlechter bekunden sowohl gegen sich wie gegen die Jungen die größte Liebe und Fürsorge. Das Männchen hilft beim Nestbau, beschützt das brütende Weibchen und nimmt an der Aufzucht und Pflege der Jungen lebhaften Anteil. Das Nest ist ein Haufen von Wasserpflanzen, Schilf, Stroh und Reisig, das mit Hilfe des Schnabels zusammengebracht wird. Das Weibchen legt gewöhnlich 4—6, manchmal auch bis 10 Eier von schmutziggrüner Farbe. Die Brutzeit dauert 35—40 Tage. Die Jungen gehen bald nach dem Ausschlüpfen

mit der Mutter aufs Wasser, wachsen dann sehr schnell, bekommen ein unscheinbares, graues Federkleid und färben sich erst im dritten Jahr aus, nachdem sie längst die Größe der Alten erreicht und sich von diesen getrennt haben. Zur Besetzung der Teiche eignen sich alle Arten der Schwäne. Von einer Züchtung kann eigentlich kaum die Rede sein, da sie immer ein halbwildes Geflügel bleiben, und man tut am besten, nur darauf zu achten, daß sich die Tiere möglichst blutsfremd paaren und größere Störungen von ihnen ferngehalten werden. Zum Nestbau stellt man ihnen in Parkgewässern gewöhnlich Schwanenhäuschen in der Art wie Hundehütten am Ufer oder noch besser auf kleinen Inseln auf. Am liebsten nisten jedoch die Schwäne frei am Ufer in einem im Gebüsch versteckten Platz. Wird eine größere Anzahl von Schwänen gleichzeitig gehalten, so hat man dafür Sorge zu tragen, daß die einzelnen Paare Gelegenheit haben, voneinander entfernt zu nisten, da sonst harte Kämpfe vorkommen und sie auch gegenseitig die Jungen verfolgen. Gewässer mit starker Strömung eignen sich zur Schwanenhaltung nicht, es kommen hauptsächlich nur ruhige Teiche und Seen oder breite Flüsse mit kaum merklichem Lauf in Frage. Als Beifutter gibt man ihnen Brot, Kartoffeln, eingeweichte Kleie und Körner; überhaupt macht die Ernährung keinerlei Schwierigkeiten. Eine besondere Wartung und Pflege verlangen die Tiere nicht, sie ertragen unser Klima und auch die Kälte des Winters sehr gut, man hat nur dafür zu sorgen, daß im Winter stets einige Stellen des Wassers eisfrei bleiben, und bei sehr kaltem Wetter muß man die Schwäne des Nachts aufs Land treiben, da sie sonst leicht festfrieren. Die Jungen wachsen unter dem Schutze der Alten schnell heran, jedoch muß man ihnen gegen den Herbst das Handgelenk des einen Flügels amputieren, da sie sonst leicht fortfliegen.

385. Graupapageienpflege. Graupapageien (Jakos) lieben die Geselligkeit so sehr, daß sie schwer einzeln zu halten sind; ja, es ereignet sich sogar, daß sie, allein im Käfig, melancholisch werden und an Blutandrang im Gehirn zugrunde gehen. Man soll deshalb immer lieber zwei zusammen halten. In ihrer tropischen Heimat treiben sie sich in großen Schwärmen in den höchsten Baumwipfeln schreiend und lärmend herum. Sie lieben es, die Nahrung zu wechseln, und vertauschen darum oft den Aufenthalt in den Kokospalmen mit dem in den Maisfeldern. Die halbreifen Körner, die ihr bevorzugtes Futter bilden, sind so wasserhaltig, daß die Papageien damit auch ihren Durst stillen und überhaupt nie trinken. — Damit ist ein Fingerzeig für die Behandlung der Jakos in der Gefangenschaft gegeben. Halbreifer Mais, Hafer, Hirse, Orangen, Zitronen, grüne Zweige, Bananen, Palmfrüchte sollen abwechselnd gereicht werden, nie aber Hanf, den diese Vögel durchaus nicht vertragen, und der häufig tödlich wirkt. Von Beeren ziehen sie die Ebereschenbeeren allen anderen vor. Reifen Mais weicht man etwas ein, man soll ihn aber nicht abkochen, weil wichtige Bestandteile dabei verloren gehen. Junge Holunderzweige, die man dem Jako in den Käfig zum Benagen steckt, werden oft bis zum letzten Bißchen aufgefressen. Sie bilden eine höchst wesentliche Nahrungssubstanz, die niemals fehlen soll. An Stelle von Holunderzweigen können auch solche von Obst- und Nadelbäumen genommen werden. Gemüse und Obst sind dem Papagei nicht zu-

träglich, am allerwenigsten aber, wie schon erwähnt, der Hanf. Trinkwasser soll er nur in ganz geringer Menge erhalten. Der Graupapagei ist in hohem Grade zähmbar und kann bei einiger Geduld zu einem großen Wortschatz gelangen. Weibliche und Kinderstimmen imitiert er leichter als das tiefere männliche Organ. Die Jakos klettern viel lieber als sie fliegen und sollen auch in der Gefangenschaft Gelegenheit dazu haben. Mit einem kleinen Baum, den man in den Käfig stellt, kann man diesem Trieb Rechnung tragen. Nicht gesund hingegen ist ihnen das Schaukeln im Käfig. Es ist ein Irrtum, wenn man meint, den Vogel, der aus den Tropen kommt, mit übermäßiger Wärme umgeben zu müssen. Viel wichtiger ist es, für große Feuchtigkeit in der Luft zu sorgen. Nasses Aufwischen des Zimmers, Aufstellen von Wassergefäßen ist für das gute Gedeihen des Graupapageis sehr anzuraten. Bei guter Pflege dürfen auch Wassergüsse mit einer kleinen Blumenspritze und gelegentlich Dampfbäder nicht fehlen.

386. Kaninchen zu transportieren. Das Kaninchen ist ein Tier, das vermöge seiner Eigenschaft, sich für gewöhnlich ganz niederzuducken oder zu hocken, einen Transport recht gut verträgt. Bei guter Verpackung kommt es kaum vor, daß Tiere eingehen. Nur bei schlechter Verpackung, bei Nässe, Luftmangel und schlechter Verpflegung auf sehr langen Reisen, zum Beispiel über See, dürften Verluste vorkommen. Eine Hauptsache beim Versand der Kaninchen ist eine dicke und lockere Einstreu, je dicker, desto vorteilhafter. Dieses einfache Mittel, den Kaninchenversand sicherer zu machen, wird jedoch viel zu wenig angewendet. Man lege eine dicke Lage Heu oder Haferstroh, ein bis zwei Handhoch, in die Kiste und befestige einige Rüben oder dergleichen mit Bindfaden fest am Deckel. Auch nagle man den Deckel in mehreren Teilen auf, so daß mehrere Luftzugänge entstehen, bohre an den Seiten mehrere Löcher ein und nehme die Kiste nicht zu klein. Eine dicke Einstreu verhindert, daß den Tieren die Räderung allzu fühlbar wird. Im Transportwagen sollen die Tiere luftig gestellt sein, jedoch so, daß sie nicht durch heftigen Zug leiden. Nachttransport ist schädlicher als solcher bei Tage.

387. Leonberger Welpen. Nachdem man den kleinen Hund von der Mutter weggenommen, gibt man ihm 4—5 Tage nur kuhlaue Milch mit wenig Wasser verdünnt. Dann reiche man ihm 14 Tage lang früh, mittags und abends ein Schüsselchen Mehlsuppe mit Butter und Milch verdünnt. Darauf gibt man ihm zu Mittag ein Schüsselchen von in Wasser, mit etwas Butter oder Fett gekochtem Grieß, Reis oder Nudeln usw. mit ganz feingeschnittenem Brot und ein klein wenig gutes Fleisch hinein, mit etwas Bouillon verdünnt, so daß es nicht ein zu dicker Brei wird. Die Portionen müssen natürlich mit dem Wachsen des Hundes vergrößert werden. Er darf während des ganzen ersten Lebensjahres nur laue Milch mit etwas Wasser trinken. Der Verdauung wegen erhält der junge Hund alle 2 Tage einen Stich Butter oder ein Scheibchen Speck. In allem muß große Pünktlichkeit herrschen, namentlich muß der Hund täglich ausgeführt werden und sich viel in freier Luft bewegen können, damit er seine Gliedmaßen gehörig ausarbeiten lernt. Man kämme den Hund täglich und überbürste ihn dann mit einer Stahlbürste; dadurch wird sein Fell weich und glänzend. Diese Aufzucht ist freilich nicht ganz billig, aber man erzielt dadurch schöne gesunde Tiere.

388. Imkern. Will eine Frau das Imkern kennen lernen, so empfiehlt es sich, vorerst in Erfahrung zu bringen, ob sie das Bienengift, welches durch Bienenstiche beigebracht wird, heftig angreift oder nicht. Selbst die besten Schutzmittel gegen das Gestochenwerden helfen nicht immer, sie erschweren aber die Zucht. Der Imker braucht ferner Ruhe, Mut und einiges Verständnis. Die beiden ersten Eigenschaften wird sich eine Frau leicht aneignen, wenn sie sieht, wie ein geübter Züchter seinen Völkern den Meister spielend zeigt. Verständnis findet sich nach und nach durch Belehrung und Erfahrung. Ganz ohne männliche Hilfe kann eine Frau nie Bienenzucht treiben, selbst wenn sie alle die vorgenannten guten Eigenschaften besitzt. Aber es findet sich gewiß immer ein guter Nachbar, der bereit ist, einen Schwarm mit einzufangen oder behilflich zu sein, wo die körperlichen Kräfte der Frau nicht ausreichen. Will eine Frau sich die Eigenschaften einer guten Bienenmutter nicht angewöhnen, sondern alles durch fremde Hände besorgen lassen, so würde ihr die Bienenzucht dessenungeachtet viel Vorteil bringen, und zwar unter folgenden Bedingungen: 1. Es müssen reichlich honigende Pflanzen im Umkreis einer halben Stunde vorhanden sein. Der Vorzüglichkeit nach geordnet sind dies besonders: Weide, Ahorn, Herlitze, Obstbäume, Raps, Esparsette, Weißklee, Linde, Sommerrübsamen, Fenchel, Haide. Außerdem finden sich in jeder Gegend verschiedene Ackerunkräuter, Wiesen- und Waldblumen. In Thüringen ist kein Ort, in welchem nicht Bienen gehalten würden, von den fruchtbaren Niederungen bis hinauf zu den Höhen des Thüringer Waldes. 2. Die Völker müssen einen ruhigen, sonnigen, vor rauhen Winden geschützten Stand haben. Dieser findet sich wohl in jedem Garten, ohne irgendwie die Annehmlichkeiten desselben zu beschränken. 3. Der Gärtner, der Hausmann, oder ein sonstiger Bienenfreund, muß die Pflege übernehmen. Der Arbeiten an einem Bienenstande sind nicht gar zu viele, zumal wenn er nicht groß ist. Nur gewisse Zeiten verlangen aufmerksame Bedienung, namentlich das Frühjahr, die Trachtzeit und die Einwinterung. Die Oberaufsicht muß selbstverständlich von der Eigentümerin das ganze Jahr über geführt werden. Die Vorteile sind abhängig von diesen günstigen Vorbedingungen. Der materielle Gewinn schwankt zwischen 1—20%. Höher ist noch der moralische Nutzen, den die Bienenzucht der Frau wie dem Manne gewährt. Wo könnte die Frau besser Vorbilder finden für Fleiß, Reinlichkeit, Ordnungsliebe, Anhänglichkeit usw. als bei der Biene? Um sich über die Natur der Bienen, ihre Triebe und Neigungen zu unterrichten, ist es nützlich, folgende Werke zu studieren: Dathe, Lehrbuch der Bienenzucht 3 Mk.; Vogel, Handbuch der Bienenzucht 3 Mk.; Berlepsch, Die Biene und ihre Zucht mit beweglichen Waben 8 Mk. Ein großes Kapital ist nicht erforderlich. Der Anfänger soll mit 2—5 guten Völkern, einer nicht zu schwärmlustigen Rasse, den Grund legen und darauf weiterbauen. Ein großes Bienenhaus, welches viel Geld kostet, ist nicht nötig. Viel schöner ist in einem geschützten Garten ein solches mit fertiger Zinkdachung für 6—8 Stöcke (Beuten). Dasselbe kostet neu 50—70 Mk. und wird von vielen Fabrikanten geliefert. Ein gutes Volk mit beweglichem Bau wird in Thüringen im Frühjahr mit 20 Mk. bezahlt. Völker in Körben mit Stabilbau sind bedeutend billiger und recht gut für den Anfang, da sie weniger Verständnis in der Zucht erfordern und bei etwaigen Verlusten den Imker nicht zu hart treffen.

389. Rotkehlchen. Nicht jeder Vogel gewöhnt sich sofort nach erfolgter Übersiedlung an die neue Umgebung; ein Männchen wird, vorausgesetzt, daß ihm nichts fehlt, bald wieder singen. Wichtig ist, daß die Sprunghölzer ja aus weichem Holz gefertigt und ovalförmig sind. Als Dicke des Sprungholzes genügt, wenn der Vogel auf ihm zu stehen imstande ist; es ist durchaus nicht nötig, daß er es mit den Zehen umklammern kann. Ferner werde das Sprungholz mit dickem, hellgrauem, weichem Tuche überzogen; die Naht soll sich an der unteren Seite des Holzes befinden. Als Futter muß der Vogel erhalten ein Gemisch von geriebener, altbackener Semmel mit trockenen Ameiseneiern und Weißwurm, den so viel geriebene Möhre oder angefeuchtetes Karottengries zugesetzt wird, daß eine feuchtkrümelige Masse entsteht. Dazu sind etliche Mehlwürmer zu verabreichen. Zur Abwechslung etwas Vogelbiskuit, der in Milch aufgeweicht und dann wieder ausgepreßt wird, und wenn irgend möglich einige Holunderbeeren. Beerennahrung ist dem Rotkehlchen sehr nötig bis Mitte Februar. Mehlwürmer ja nicht mehr als täglich vier Stück und stets nur in frischgehäutetem Zustande! Ein Leckerbissen für das Rotkehlchen bilden frischgefangene Regenwürmer, Spinnen, Kellerasseln, Fliegen, Ohrwürmer. Bei dieser Verpflegung ist der Vogel durchaus durchaus geborgen.

390. Ungerupfte Gänse. Legt man mehr Gewicht auf Größe und Schwere, als auf Güte der Federn, so darf man die Gänse nicht rupfen, was überdies grausam ist. Die Federn der geschlachteten Gänse, wenn diese vorher gebadet und einen Tag in einem gutgestreuten Stall gehalten wurden, sind meist auch nicht schlecht. So macht man es in Pommern. In Schlesien rupft man die Gänse, hat viele gute Federn, doch die Gänse bleiben klein.

391. Gänserupfen. Man rupft die Gänse, sobald sie völlig ausgewachsen und ausgefiedert sind, was man daran erkennt, daß sich die Flügel über dem Schwanze kreuzen. Die Federn sind dann völlig ausgebildet und elastisch, die Mauser tritt bald ein, der man zuvorkommen muß, um keine Federn zu verlieren. Die Ganser werden in manchen Gegenden alle zwei Monate gerupft, an anderen Orten sogar auch die Gänse, und zwar zuweilen auf die unbarmherzigste Weise und zu großem Nachteil der Zuchtstämme, die dadurch natürlich sehr zurückkommen. Die Zuchtgänse sollte man vom Oktober bis zur Sommermauser gar nicht rupfen, und die Ganser wenigstens vom November bis März, und wenn man auf größeren Bruteierertrag rechnet, bis Mai ebensowenig. Wer seinen Zuchtstamm verbessern will, darf ihn gar nicht rupfen; auch die zur Mast einzustellenden Gänse dürfen mindestens 6 Wochen vorher nicht gerupft werden. In jedem Fall aber müssen sie nach dem Rupfen gut gefüttert werden. Man rupft Federn und Daunen an der Brust, am Bauche und unter den Flügeln — hier befinden sich die weichsten und besten Federn — muß aber Flügeltragfedern stehen lassen, weil sonst die Flügel herabfallen und oft auf dem Boden schleppen. Auch ist es jetzt an einigen Orten polizeilich, und mit Recht, verboten, die Tiere an Brust und Bauch unbarmherzig kahlzurupfen. Als die besten, elastisch bleibenden Federn und Daunen gelten die von den lebenden Tieren, besonders von gut gefütterten, und von solchen, die auf dem Wasser gehalten werden. Es wird jedoch kaum einen Unterschied in der Güte geben, wenn man die geschlachteten Gänse sofort nach dem Schlachten vorsichtig rupft.

392. Junge Bernhardiner zu füttern. Man füttere den Bernhardinerhund des Tages dreimal: Früh Schwarzbrot, mittags Suppe mit Nudeln, die aus schwarzem Weizenmehl mit Wasser bereitet sind, nebst Fleischüberresten und dem Grünzeug der Suppe. Abends zwei Brote. Besonders gut für Hunde ist Pferdefleisch. Man kann statt der Nudeln auch Nocken aus Gerstenmehl in die Suppe kochen. Vor allem hüte man sich, den Hunden harte Knochen zu geben, da hiervon die Augen leicht triefend werden.

393. Goldfische sind nicht schwer zu erhalten, aber sie verlangen Aufmerksamkeit. Wenn sie gehörig gepflegt werden, so können sie 10—12 Jahre leben. Man benutze Glaskugeln, die man einmal in der Woche reinigt, indem man die Fische mit einem kleinen Netz in ein anderes Gefäß bringt und dann die Kugel mit lauwarmem Wasser auswäscht. Man nehme aber ja keine Seife dazu. Ferner beobachte man folgende Regeln: 1. auf 1 l Wasser nehme man nicht mehr als 1 Fisch; 2. man nehme stets dasselbe Wasser, sei es nun Quell- oder Flußwasser, und wechsele es im Sommer täglich, im Winter jeden zweiten Tag; 3. man bediene sich mehr tiefer als breiter Gefäße mit kleinen Kieseln auf dem Boden, die ebenfalls rein gehalten werden müssen; 4. man stelle die Gefäße in den Schatten und in einen kühlen Teil des Zimmers; 5. man bediene sich zum Fangen der Fische beim Wechseln des Wassers niemals der Hand; man füttere nur jeden 3. oder 4. Tag und gebe ihnen nur sehr wenig auf einmal; 7. vom November bis zu Ende Januar füttere man sie garnicht und nur sehr wenig während der drei folgenden Monate.

394. Herdgrillen zu vertreiben. Heimchen werden vertilgt durch Eingießen kochenden Wassers und Verstopfen ihrer Löcher, sowie Auslegen von (mit Arsenik gekochtem) Malz.

395. Heimchen. Heimchen vertreibt man für immer, wenn man alle Ritzen und Spalten der Wände und Fußböden undurchdringlich mit Zement verputzen läßt.

396. Heimchen oder Herdgrillen. Mit bestem Erfolge kann man Heimchen aus einem Herde vertreiben, indem man pulverisierten Schwefel, auf einen alten Scherben geschüttet, unter die Herdplatte stellt und anzündet. Selbstverständlich müssen alle Ringe der Platte eingelegt sein, damit der Schwefeldampf im Innern des Herdes bleibt. Das Heimchen wird durch die Dämpfe entweder herausgetrieben und kann dann leicht getötet werden, oder es erstickt im Herde. Man tut gut, den Schwefel unter die hinterste Ringöffnung zu stellen, da das Heimchen sich ziemlich tief im Herde versteckt hält. Pulverisierten Schwefel erhält man in jeder Apotheke. Etwa ein Blechlöffel voll genügt, um das lästige Tier zu vertreiben.

397. Heimchen vertreiben. Folgendes Pulver streue man auf Papier und lege es mehrere Abende an die Stellen, wo die Tiere sich meistens aufhalten. Man nimmt 1 Gewichtteil pulverisierten ungelöschten Kalk, 1 Gewichtteil pulverisierten Borax und mischt dies genau, dann noch 2 Gewichtteile feines Mehl und 2 Gewichtteile weißen Zucker. Nachdem auch diese beiden letzteren besonders gemischt sind, vermengt man sorgfältig sämtliche Teile.

398. Brutzeit der Kanarien. Ein Kanarienweibchen brütet 13 Tage und bedarf während der Brütezeit eines besonderen Futters nicht. Sind aber einmal junge Vögelchen im Neste, so muß täglich dreimal, morgens, mittags

und abends, das bekannte Eifutter ($^1/_3$ Ei, $^2/_3$ altbackene Semmel, letztere gerieben und mit dem Ei gut vermengt und leicht angefeuchtet) gereicht werden.

399. Würmergruben zur Hühnerfütterung. Ist man nicht in der Lage, den Hühnern freien Auslauf auf Rasenplätze, den Garten oder in Ställe gewähren zu können, so empfiehlt sich die Anlage von Würmergruben. Hierzu macht man Gruben, am besten in lockerem, lehmhaltigen Boden, von etwa $^1/_2$ m Tiefe, stellt Haferstroh senkrecht hinein und füllt die Grube mit dem ausgeworfenen Boden. Die Erde muß feucht erhalten und daher die Grube im Sommer mit alten Brettern und Reisig zugedeckt werden. Im Winter sorgt man für die nötige Wärme durch Bedeckung mit strohigem Dünger. Nach 30 Tagen wirft man die Erde den Hühnern hin, die mit großer Begierde die Regenwürmer hervorscharren. Legt man 30 solcher Gruben an, so kann man täglich eine öffnen, die man wieder mit etwas frischem Stroh auslegt und mit dem ausgescharrten Boden zuschüttet. Madengruben, bei deren Auslegung Fleischereiabfälle, Blut und Dünger zur Verwendung kommen, sind des üblen Geruches und anderer Unzuträglichkeiten wegen weniger empfehlenswert, als die oben angegebenen Regenwürmergruben, welche sehr vorteilhaft auf die Eierproduktion einwirken.

400. Zungenlösen der Vögel. Die Behauptung, die Elster lerne leicht sprechen, nachdem ihr die Zunge gelöst worden ist, ist nicht richtig. Es sei hervorgehoben, daß das Zungenlösen durchaus überflüssig ist, und daß jeder Vogel, Elster, Rabe, Star, Papagei u. a. m. ganz ebensogut sprechen lernen, wenn die Zunge ungelöst bleibt, als wenn man jene unnötige Tierquälerei vornimmt.

401. Schnellmästung der Kapaunen. Die ausgewachsenen Kapaunen werden in einen reinlichen mit Sand ausgestreuten Stall eingesperrt. Als Futter erhalten sie einen Napf mit eingestampfter roher Hirse und ein Gefäß mit saurer Milch. In der ersten Zeit muß das Futter alle Tage erneuert werden, später fressen sie weniger, bedürfen aber täglich frischer saurer Milch. Das Fleisch schmeckt vorzüglich, ähnlich dem von Fasanen. Länger als 16 Tage darf man die Kapaunen nicht mästen, sie werden sonst wieder mager.

402. Goldfische. Die Fische fühlen sich um so wohler, je größer das Aquarium ist und je mehr Gesellschaft sie in demselben haben. Öfteres Füttern schadet ihnen keineswegs. Man vermeide dies nur in einem kleineren Gefäß, weil durch das übrigbleibende Futter das Wasser schleimig wird. Öfteres Wechseln desselben, ohne die Goldfische zu berühren, ist Hauptbedingung. Wichtig ist, daß die Goldfische Sauerstoff haben. Man bläst daher mittelst eines Blasebalgs mit feiner Spitze täglich Luft in den Behälter. Enthält das Aquarium Pflanzen, so ist dieses Lufteinblasen nicht nötig, weil die Pflanzen selbst Sauerstoff absondern. Sehr zuträglich soll den Goldfischen unter anderen Wasserpflanzen die sogenannte Wasserpest oder Anarchaois sein.

403. Halskrankes Schwarzplättchen. Ist der Vogel an Hals- oder Lungenentzündung erkrankt, so halte man ihn in recht warmer aber feuchter Luft und bringe ihn am besten über Tag in die Küche und zur Nacht in ein Schlafzimmer, wo der Käfig in die Nähe des Ofens gestellt werden muß. Will man ihn nicht in die Küche bringen, so umgebe man den Käfig mit Efeu

und anderen Blattpflanzen, welche häufig vermittelst eines Erfrischers mit schwach erwärmtem Wasser bespritzt werden.

404. Kreischender Papagei. Je besser ein Papagei abgerichtet, bez. erzogen ist, und je mehr er spricht, desto weniger pflegt er zu schreien. Man versuche daher den Alexandersittich zu zähmen und seine Sprachbegabung auszubilden. Sollte dies nicht glücken, so wende man eine Zwangsmaßregel an, aber nur mit äußerster Vorsicht. Man lege ein dickes schweres Tuch neben seinen Käfig, rufe ihm jedesmal, sowie er zu lärmen beginnt, ein- und dasselbe Wort immer im gleichen Tone zu und bedecke plötzlich den Käfig mit dem Tuch. Eine Hauptsache dabei ist es aber, daß man, sobald der Vogel verstummt, das Tuch sogleich wieder abhebt und Zuruf und Verdecken jedesmal wiederholt, sobald er schreit. Nur dann sieht er ein, daß es eine Strafe ist, während er andernfalls unter dem Tuch weiter lärmen wird.

405. Schutz der Tiere gegen Insekten. Eine Abkochung von Nußblättern gehört zu den einfachsten Mitteln gegen Insektenstiche. Der Tee muß aber stark sein und täglich ein- bis zweimal (je nach dem Wetter) zur Bestreichung angewendet werden; gleichgute Wirkung wird durch Abkochen von Knoblauch erzielt. Denselben Dienst leisten: Saft der Kürbisblätter, roher Fischtran, rohe Karbolsäure in Verdünnung 1 : 100%, Hirschhornöl (von sehr starkem Geruch), Anisöl (nur wenige Tropfen), Abreibungen mit der Blüte der Schafgarbe. Dabei sind natürlich diejenigen Teile des Körpers, welche — wie Brust, Bauch und Beine — am empfindlichsten sind und am wenigsten vom Tiere geschützt werden können, besonders zu berücksichtigen. Alle vorbenannten Mittel, mit Ausnahme des letzteren, werden mit einem Tuche oder Flanellappen eingerieben.

406. Sprechlehre der Papageien. Am besten zähmt man Papageien durch liebevolle Behandlung und regelmäßige Wartung, welche, wenn tunlich, durch eine und dieselbe Person zu besorgen ist, die sich möglich viel mit ihrem Pfleglinge abgeben und besonders oft mit ihm sprechen muß, wobei es gut ist, wenn der Name des Vogels oft genannt wird. Als vorzügliches Papageienfutter ist „Mais" zu empfehlen, dem man etwas „Hanf" beimischen kann. Reichliches Badewasser muß dem Vogel täglich in das Bauer gestellt werden. Um ihn zum Sprechen zu bringen, sage man dem Vogel dieselben Worte täglich mehrere Male vor. Auch mag man ihm vorpfeifen. Es ist gut, wenn das Bauer während des Lernens bedeckt ist.

407. Nachtigallen in Treibhäusern. Nachtigallen in Gewächshäusern zu halten, ist nach verschiedenen Seiten hin sehr nützlich. In erster Linie bringen sie Vorteil durch das Vertilgen des Ungeziefers, denn man wird keine Spinne, keine Ameise, keine Kellerassel oder dergleichen Ungeziefer mehr finden. Anfangs sind sie scheu, doch bald werden sie durch die Mehlwürmer, welche man beim Füttern dicht vor sich hinwirft, dazu angelockt, in die Nähe zu kommen. Nach wenigen Tagen kommen schon einige der Vögelchen auf das Gefäß geflogen, in welchem man die Mehlwürmer vorrätig hat. Damit sie aber nicht zu viel bekommen, teile man ihnen eine bestimmte Zahl Würmer zu, und zwar erhält jeder Vogel täglich 8—10 Stück. Außerdem stelle man ihnen immer eine Schale Ameisenpuppen zu ihrer Verfügung,

und es fehle ihnen nicht an frischem Wasser. Um Weihnachten beginnen bereits einige Nachtigallen mit dem Schlagen, denen bald alle folgen.

408. Aquarium. Als Gefäß wähle man nicht die kugel- oder birnenförmigen Glasbehälter, sondern diejenigen mit rechtwinklig aufeinanderstoßenden Flächen, weil diese eine größere Menge Wasser fassen können. Je mehr Wasser das Gefäß faßt, desto mehr Fische kann man halten: durchschnittlich rechnet man auf 1 Bewohner 1 l Wasser. Derartige Behälter kann man sich von jedem Klempner leicht anfertigen lassen. Das den Fischen zu reichende Wasser muß, wenn es der Leitung entnommen wird, filtriert sein oder einige Tage an der Luft stehen; hartes Brunnenwasser darf niemals gereicht werden; auch Fluß- und Regenwasser lasse man einige Tage stehen, bevor man es den Fischen gibt. Im Winter braucht das Wasser nur alle 14 Tage, im Sommer muß es schon nach 3—4 Tagen erneuert werden. Im Winter gönne man den Fischen möglich viel Ruhe, füttere nur alle 3—4 Wochen und dann auch nicht zu viel. Sehr viele Goldfische, Karauschen usw. gehen an zu reichlicher Nahrung zugrunde. Vielfach werden Ameiseneier, eigentlich Puppen, verfüttert; doch sind diese wenig zu empfehlen, da einmal die Hülle für die Fische ungenießbar und unverdaulich ist, deshalb auch stets an der Oberfläche des Wassers schwimmt, zum andern aber das Innere wenig oder keine Nahrungsstoffe bietet; besser sind Oblaten, die man für ein Billiges haben kann; das Beste aber ist „Fischfutter für Aquarien", welches fabrikmäßig hergestellt wird und sehr zu empfehlen ist. Die Fische fühlen sich wohl bei diesem Futter und gedeihen vortrefflich.

409. Houdans. Die Houdans sind die besten Nutzhühner. Sie sind leicht aufzuziehen, wachsen schnell, legen viele und sehr große Eier, sind nicht wählerisch im Futter, zahm und zutraulich, dabei für jeden Hühnerhof eine Zierde. Ihr Futter besteht aus den Küchenabfällen, welche gekocht und mit Kleie vermischt werden. Morgens und abends reiche man Gerste. Die Houdans sind sehr gute Fleischhühner und werden bis 4 kg schwer, haben zartes, weißes Fleisch und zeigen nur wenig Brüttust.

410. Alte und junge Hühner zu unterscheiden. Es ist nicht immer leicht, diesen Unterschied zu machen, indessen geben die harten, hornigen Füße, die trockener, schorfiger erscheinenden Nackteile (Kamm, Kinn- und Ohrlappen), die massigere Gestalt der älteren Tiere gegenüber den zarten, glatten Füßen, den weichen, frischen Nackteilen, dem leichter gebauten und anmutiger getragenen Körper der jüngeren einige Anhaltspunkte ab.

411. Mast der Hühner. Eine leichte Art, Hühner zu mästen, ist folgende: Man sperrt die Tiere in einen nicht großen, mäßig hellen und mit einer Sitzstange versehenen Raum und füttert sie alle 2 Stunden mit Gerstenschrot, welches mit süßer Milch angerührt wird, sodaß die Hühner es bequem fressen können. Zum Trinken bekommen sie nichts. Die Tiere fressen sehr begierig und sind in 14 Tagen, höchstens 3 Wochen fett.

412. Ungeziefer auf Rosenblättern sind meist die Larven der schwarzen Kirschblattwespe, die man durch Abspritzen von 1 Prozent Spekulin vertreibt.

413. Rosentriebwespe. Wenn in den Rosentrieben ein Tier lebt, so ist es die Made der Rosentriebbohrwespe und die Knospen werden abwelken.

Damit die Nachkommenschaft der Wespe vernichtet wird, müssen die Triebe bis 5 cm unterhalb der hohlen Stelle abgeschnitten werden, alle sind zu zertreten oder zu verbrennen.

414. Geflügelzucht. Es ist ein Übelstand, daß die Nutzgeflügelzuchten, die sich nur auf Eierproduktion aufbauen, gerade in den Monaten, in denen man die meisten Eier hat, nur die niedrigsten Preise erzielen. Wie wäre ihnen geholfen, wenn im März, April und Mai die Eier das brächten, was sie etwa im November bis Februar gelten. Namentlich für die großen Eierverkaufsgenossenschaften ist es eine brennende Frage, eine bessere Verwertung, der geradezu in den warmen Frühjahrsmonaten massenhaften Eier zu haben, als sie für einen gar zu niedrigen Preis, der nicht die Produktion deckt, etwa an Armee-Verwaltungen zur Zwiebackfabrikation abzugeben. Man hat zur Abhilfe an ein Lagern der Eier in Kühlhäusern gedacht. Jedoch ist die Verbesserung des Preises keine allzu große. Es gibt nun ein sehr einfaches Mittel, an das merkwürdigerweise sehr wenige gedacht haben, um eine ganz wesentliche Steigerung der Einnahmen zu erzielen, und das ist das Umsetzen des Eies in Fleisch, mit anderen Worten das Ausbrüten und Heranziehen von Schlachtgeflügel. Es wird dies in größeren Betrieben natürlich nicht ohne Brutmaschine und künstliche Aufzucht abgehen. Jedoch sind das heute keine Schreckgespenster mehr und brauchen es am wenigsten für Leute zu sein, die Eiergeflügel vom Schlage der Wyandottes oder weißen bzw. gelben Orpingtons züchten. Denn diese Rassen liefern gerade in diesen eierreichen Monaten die kräftigst und zahlreichst befruchteten Eier, und man wird, vorausgesetzt, daß man eine wirklich leistungsfähige Brutmaschine besitzt, staunen über die Schlüpfergebnisse. Auch die Aufzucht ist gerade in diesen Monaten sehr einfach und geht rasch vom Flecke, sodaß man wenigstens von obigen Rassen, die bei vorzüglichster Eierproduktion auch gute Futterverwerter für Fleischansatz sind, in 3 Monaten $2\frac{1}{2}$—3pfündige Tiere hat.

Was aber wird daran verdient? Nehmen wir an, daß 1 Henne in jenen 3 Monaten zusammen 50 Eier legt, so würden diese durchschnittlich 30 Küken geben, die am Leben bleiben. Diese würden, 3 Monate alt, geschlachtet, etwa 2,20 Mk. das Stück einbringen. Sie kosten aber an Futter und Heizung und Erzeugungskosten (künstlich) zirka 1,65 Mk. bis 1,70 Mk. An jedem Küken also 50 Pf. Verdienst. Die 50 Eier, bzw. 30 Küken bringen also 15 Mk. Hätte man aber die 50 Eier verkauft, so würde man vielleicht in diesen Monaten einen reinen Nutzen von etwa 1 Mk. erzielt haben, sehr oft aber weniger. Bei einem Stamm von 50 Hennen würde man aus diesen 3 kritischen Monaten also statt 50 Mk. 750 Mk. herausholen können.

Allerdings ist die Arbeit dann wesentlich größer, und man würde für Brutmaschinen und Kückenaufzuchthäuser, Stallungen und Umzäunungsmaterial ein Anlagekapital von etwa 1500 Mk. berechnen. An Boden 2—3 Morgen. Aber auch, wenn man dies berücksichtigt und 10% Abschreibungen macht, würden immer noch zirka 500 Mk. Verdienst übrig bleiben. Wer also die Zeit, die Kraft, Energie und namentlich auch das nötige billige Terrain hat, der versuche es. Aber natürlich darf man keine teuren Hilfskräfte benutzen, weil diese Spesen jeden Gewinn verschlingen können.

415. Von der Hühnerpflege. Der April bringt in der Regel den größten Eierertrag. Sämtliche Hühnerrassen sind teils mit Legen, teils mit Brüten beschäftigt; auch die Truthühner beginnen zu brüten. Der Züchter hat reichliche Arbeit mit der Pflege der Küken wie der Brut- und Legehennen. Die Küken schütze man gegen Nässe und Kälte, lasse sie aber bei warmem Wetter ins Freie. Kräftige Fütterung ist für die Küken wie für die Legehennen notwendig; namentlich darf es an Grün, an Fleischfutter wie an Kalk oder zerstoßenen Eierschalen nicht fehlen. Wenn keine ausreichenden Grasplätze zur Verfügung stehen, lege man ausgestochene Rasenstücke in die Lufträume. Die Nester sind häufig zu reinigen und mit frischem Heu oder Stroh zu versehen. Man setze womöglich zwei oder drei Hennen zugleich, um nach dem Aussondern der unbefruchteten Eier oder beim Auskommen einer geringeren Zahl von Küken diese zusammen einer oder zwei Hennen übergeben zu können. Gänse läßt man nach Mitte des Monats nicht mehr brüten. Tauben sind reichlich zu füttern; die jungen Brieftauben machen die ersten kürzeren Reisen.

416. Schildkröten im Winter. Die Schildkröte wird ebenso wie der Igel in einem kühlen Raume überwintert, indem man sie in einem Behälter mit Moos ausgefüllt, unterbringt. Man nehme eine längliche Kiste, teile sie in der Mitte durch eine Scheidewand in zwei Teile, schneide in diese Wand ein Loch, daß das Tier hindurchkriechen kann und fülle den hinteren Raum mit Moos aus. Man kann es dem Tiere dann selbst überlassen, sein Winterquartier zu wählen und es in dem vorderen Raume immer noch solange füttern, wie das Tierchen munter ist.

417. Zur Bienenschwärmzeit. In den meisten Gegenden Deutschlands ist der Juni der eigentliche Schwarm- und Volltrachtmonat. Man lasse darum seinen Bienenstand von morgens 8 Uhr an bis nachmittags 3 Uhr nie ganz ohne Aufsicht. Hat ein Volk einen Vorschwarm abgestoßen, so erfolgt der Nachschwarm nach 3, 5, 7, 9 oder 13 Tagen; selten erscheinen Nachschwärme später. Hört man abends das Tüten und Quaken der jungen Königinnen, so kann man andern Tages auf einen Nachschwarm rechnen. Öfteres Nachschwärmen ist nicht gut und wird verhütet, wenn man die Mutterstöcke mit den Vorschwärmen verstellt oder in Mobilbauten die Weiselzellen bis auf eine, die schönste und größte, zerstört. Schwärmen die Bienen nicht zur rechten Zeit und nicht oft genug, so vermehre man seine Völker durch Ableger oder Kunstschwärme. Von guten, kräftigen Völkern mache man je einen Ableger; bei geringeren Völkern rechne man einen Ableger auf je zwei Völker; schwachen Völkern mute man in dieser Beziehung gar nichts zu, sondern verwende sie lediglich zur Honigzucht. An trachtlosen Tagen füttere man Ableger und Schwärme. Mit Kunstwaben ist möglichst nachzuhelfen.

418. Kalkbeinchen bei Dompfaffen. Wenn die Tierchen an sogenannten Kalkbeinen leiden, die durch Milben verursacht werden, dann weiche man die Krusten in warmem Schmierseifenbade ein, pinsele dann mit Petroleum nach und darauf mit Provenceröl, und man wird das Leiden in kurzer Zeit behoben haben. Das Bauer ist gründlich mit kochendem Wasser zu reinigen. Die Sitzstangen sind am besten zu erneuern.

419. Vertreibung der Stallfliegen. Das erste Mittel zur Bekämpfung der Stallfliegen ist die Herstellung von Zugluft, ohne daß aber dadurch die Stalltiere einem direkten Gegenzug ausgesetzt sein dürfen. Der Stall soll ferner möglichst dunkel gehalten werden. Für wirksam als Vertreibungsmittel hält man auch blaues oder grünes Licht, das man durch Verhängen oder Bekleben der Fenster mit entsprechendem durchscheinenden Papier oder Stoff herstellt. Aus mehrfachen leicht ersichtlichen Gründen zieht man das einfache Weißen des Stalles mit Kalk, das mindestens jedes Jahr einmal erfolgen sollte, vor und sucht dann durch stark riechende oder sonstwie wirkende Zusätze zum Kalk, die Fliegen zu vertreiben. So wird vielfach etwas Alaun unter den Kalk gemischt, da der Alaunkalk den Fliegen nicht behagt. Lorbeeröl wird als altbekanntes Vertreibungsmittel vielfach in Ställen als Fliegen-Abhaltungsmittel in der Weise angewendet, daß man es in flachen Behältern an den Fenstern und Luken aufstellt. Alle Arten Fliegen, namentlich aber Stechfliegen, werden ferner sicher aus dem Stalle vertrieben, wenn man Chlorkalk auf ein Brett streut und mindestens ein Fenster etwas offen läßt. Ein Radikalmittel zur Vertilgung der Stallfliegen ist Insektenpulver. Dieses Mittel erscheint, besonders da es in gewissen Zeiträumen wiederholt angewendet werden muß, etwas kostspielig, ist es aber nicht, wenn man den großen Nutzen in Betracht zieht. Das Insektenpulver muß in dem von Tieren vollständig geleerten Stall bei geschlossenen Fenstern und Türen zerstäubt werden und zwar in dem Maße, daß der Stallraum mit einer Staubwolke vollständig erfüllt wird. Empfehlenswert ist ferner das Aufhängen von Stallfliegenfängern, die mit einem breiten Fangband versehen sind und dadurch zahlreiche Fliegen wegfangen.

420. Gegen Bremsen. Weidende Tiere werden gewöhnlich stark durch Stechfliegen und Bremsen belästigt, auch rufen die Stiche dieser Insekten häufig Geschwulste und Geschwüre hervor. Ein häufiges Waschen der Rinder mit Kreolinlösung ist unbedingt erforderlich, zweckdienlich ist ferner noch das Einreiben der Tiere mit Bremsenmitteln. Empfohlen werden außerdem noch Einreibungen mit Lorbeeröl sowie das Waschen mit einer Abkochung von Walnußblättern. Sämtliche Bremsenmittel, Kreolin, Viehwaschseifen, Lorbeeröl und dgl. sind in der Drogenhandlung erhältlich.

421. Wilde Fasanen. Zur Balzzeit versammelt der Hahn durch seinen lauten Ruf eine Anzahl Hennen um sich. Die spätere Brut und Aufzucht überläßt er ihnen ganz allein. Die Fasanenhenne bereitet ihr kunstloses Nest versteckt unter dichtem Gebüsch oder in hohem Grase durch Ausscharren einer kleinen Vertiefung, welche mit einigen Grashalmen ausgepolstert wird und worin das Gelege von 8—15 Eiern untergebracht wird. Die Brutzeit dauert je nach den Witterungsverhältnissen 23—26 Tage. Die Jungen werden wie bei jungen Wildhühnern von der alten Henne bedeckt und geführt. Solange sie noch nicht fliegen können, hält sich die Henne mit ihnen auf dem Erdboden auf. Im Daunengefieder sind die Jungen hauptsächlich gegen Regen sehr empfindlich und gehen dann leicht zugrunde; sind sie dagegen erst befiedert, so sind sie sehr widerstandsfähig. Die Männchen zeichnen sich meistens durch ein farbenreiches Gefieder mit sehr langen Schwanzfedern aus, während die Hennen in einfachem Federkleid erscheinen. Die meisten Arten sind von

schlanker, eleganter Figur, einige sind dagegen gedrungener, fast plump. Das Futter besteht aus Sämereien, Beeren, Würmern und deren Larven. Letztere werden meistens aus dem Boden gescharrt. Fasanen sind sehr dumm und sehr scheu. Die Aufzucht und Freilegen ist nicht lohnend.

422. Schwarze Blattläuse in den Beständen der Kirschbäume vertilgt man dadurch, daß man eine Abkochung von Tabak macht und mit Wasser verdünnt, etwa 1 : 10. Auf 20 l dieser Emulsion setzt man dann 1 l Brennspiritus zu. Mit dieser Flüssigkeit muß der ganze Kirschbaum tüchtig eingespritzt werden, besonders von unten, weil sich die Blattläuse stets an der Unterseite der Blätter aufhalten. Es ist nötig aufzupassen, wenn sich die ersten Läuse zeigen und dann sogleich zu spritzen. Auch ist es sehr gut, wenn man recht viel Marienkäferchen sammelt und diese dann auf die Zweige der Bäume setzt. Diese nützlichen Läusevertilger säubern den Baum in kurzer Zeit.

423. Die Fasanenvoliere. Die Voliere soll nicht zu klein sein, wenn man wirklich Erfolg und Freude an den Tieren haben will. Ein Raum von 3 m Länge, 3 m Breite wird mit engmaschigem Drahtgeflecht 2 m hoch eingezäunt und ein Teil der Voliere mit einem festen Dach und festen Seitenwänden versehen, damit die Insassen einen Raum für die Nachtruhe und Schutz gegen Witterungsunbilden haben. Das Drahtgeflecht soll eine Maschenweite von 29 mm haben, damit Sperlinge und Ungeziefer aller Art nicht durchschlüpfen können. Der vordere Raum in der Voliere ist mit Tannen und Sträuchern zu besetzen, während in dem hinteren, überdachten Raum einige hohe Sitzstangen für die Nachtruhe der Tiere angebracht sind. In so angelegten Volieren halten sich Fasanen auch im Winter ganz gut.

424. Aufzucht der Fasanen in der Voliere. Um Fasanen sachgemäß zu erziehen, gibt man schon im Monat Februar zu je einem ausgewachsenen Zuchthahn zwei Fasanenhennen. Alte, ganz ausgewachsene Tiere brauchen in der Voliere viel frisches Wasser, viel gewachsenes Grün, wozu man ganz kleine Haferbeete anlät, und als Futter Hirse, Hanf und Weizen gibt. Während der Paarung und Brutezeit kann man Mehl-Regenwürmer und Ameiseneier, nebst gestoßenen Austernschalen oder Sepia füttern. Die Hennen legen meist gegen Nachmittag jeden zweiten Tag ein Ei. Ihre Nester in der Voliere kann man niedrig im Buschwerk zwischen dem Gesträuch anbringen. Besser als die Fasanenhenne brüten Glucken aus. Nach 23 Tagen schlüpfen die Kleinen aus. Sie sind bis zur beginnenden 3. Woche gut zu erziehen, dann federn sie aus und dabei gehen trotz sorgsamster Pflege viele ein. Sie bekommen zuerst Buchweizengrütze gestreut oder geschälte Hirse mit Semmelkrümeln und hartem Ei fein vermengt, doch ist Semmel nicht sehr ratsam, da sie bei großer Hitze leicht säuert. Man darf immer nur wenig Futter auf einmal streuen, da sie immer erst alles aufpicken müssen, weil das Futter sonst verdirbt und daran gehen viele Fasanen ein. Frisches Knochenschrot als Beigabe von der 2. Woche an.

425. Halbbad für Hunde. Das Halbbad geben wir bei kleineren Hunden in einem Eimer, bei größeren in einem größeren Gefäß. Es reicht bis an das Schulterblatt und dient einesteils dazu, die hintere Partie stark anzuregen, z. B. bei Lähmungen, oder von Kopf und Hals abzuleiten. Seine Wirkung ist im Wechsel mit kalten Abgießungen, Massage, Einpackung, Klistieren

eine hervorragende. Man muß das nur einmal am eigenen Körper probieren, dann lernt man erkennen, wer wir sind und was wir können.

426. Unerzogener Jagdhund. Das Würgen von Küken und Enten darf er nicht machen. Eine gehörige Portion Prügel wirkt sehr erzieherisch. Sodann soll man dem Hunde mit einer Windbüchse oder einer Gummischleuder eins aufbrennen, wenn er hinter dem Geflügel her ist. Ruft oder pfeift man ihn dann noch dabei, dann läßt er sich bald abrufen oder pfeifen und läßt es dann auch völlig.

427. Angeschossene Katze. Man entferne die Schrotkörner, denn diese sind die Ursache, daß immer wieder Wunden aufbrechen. Wenn man an der Stelle eine Packung anbringen kann und diese mit einem Tee von Zinnkraut, Salbei, Aloe, Arnika, Kamille anfeuchtet, wird man den Heilungsprozeß fördern. Man lege also eine angefeuchtete Kompresse auf und wickele eine leichte Wollbinde darüber. Duldet die Katze die Packung nicht, dann muß man die Wunden recht häufig auswaschen. Besser ist aber die Packung, denn damit bekommt man das Tierchen rasch wieder zurecht. Blutvergiftung ist dabei ausgeschlossen.

428. Magen- und Darmkatarrh der Katze. Wenn ein starker Durchfall vorliegt, ist ein Tee von Baldrian, Eichenrinde, Tormentillwurzel, Wermut, Kamille, Tausendgüldenkraut mit Milch gemischt zu geben, am besten mit altbackener Semmel hineingeweicht. Hierzu gebe man gebratenes oder mageres, rohes Fleisch und tote Mäuse. Des Nachts mache man dann eine gutanschließende, feuchte Leibpackung. Festigt sich der Stuhl wieder, dann lasse man die Tormentillwurzel in dem Tee weg, gebe aber die anderen Tees ruhig weiter, bis das Tierchen gesund ist.

429. Dohlen. Dohlen begnügen sich mit jeder Kost, falls sie nicht übel riecht, sauer und überhaupt verdorben oder stark gewürzt ist. Man gewöhnt sie ein mit Fleischstückchen, etwas Grünzeug, Gemüse, Brot; ferner verlangen sie Hülsenfrüchte, Getreidekörner, Obst und Beeren. Allerhand lebende Insekten oder auch einmal ein toter Sperling sind für sie Leckerbissen. Wichtig ist, daß die in der Gefangenschaft gehaltene Dohle im täglichen Futter einen Zusatz von Knochenmehl bekommt.

430. Wildtauben. Wildtauben möglichst jung eingefangen, stehen bei richtiger Behandlung unseren Haustauben an Zahmheit kaum nach. Auch Paarung mit den letzteren ist keineswegs ausgeschlossen, kann jedoch nicht verbürgt werden. Am meisten geeignet für diese dürften unsere Feldflügler sein. Wildtauben tragen übrigens, gepaart mit Haustauben, nicht wenig bei zur Auffrischung des Bluts der letzteren. Sie leben vorzugsweise von Eich- und Buchnüssen, Heidelbeeren, Hülsenfrüchten und Getreidekörnern; die liebste Nahrung der Ringeltaube dürfte der Same von Tanne, Fichte und Kiefer sein. Übrigens paaren sich Wildtauben sogar im Freileben nicht selten mit unseren Haustauben.

431. Laichzeit des Hechtes. Der Hecht laicht vom Februar bis April und ist somit während dieser Zeit ungenießbar. Erst vom August ab ist er wieder gut.

432. Räudemilben der Hühner. Sie befällt vorzugsweise Hals und Brust ihrer Wirte, kann jedoch mit Sicherheit nur durch mikroskopische Unter-

suchung festgestellt werden. Die betreffenden Stellen sind jeden zweiten Tag mit Karbolwasser (1 : 100) zu bestreichen, die erkrankten Hühner strengstens von den gesunden zu trennen. Schließlich kann das Leiden auch durch nicht zweckmäßiges, zu hitziges Futter verursacht sein. Dies wäre besonders Mais und Buchweizen. Als Gegenmittel gelten feingeschnittener Kohl, weiße Rüben oder auch recht viel Grünfutter. Auch ½ Teelöffel voll Rizinusöl dem Patienten verabreicht, bewirkt oftmals ein Zurückgehen solchen Hitzausschlags.

433. Krankheit des Graupapageien. Die Graupapageien erreichen ein sehr hohes Alter; mit 22 Jahren ist ein Graupapagei knapp in das Jünglingsalter getreten. Man sorge für sonnigen Standort, Wechsel in der Fütterung, für Beschäftigung, indem man ihm frische Zweige von Obstbäumen in den Käfig gibt. Leidet der Papagei an Verstopfung, so gebe man ihm ein- bis zweimal täglich 5—6 Tropfen Rizinusöl in Haferschleim. Mit der Körnerfütterung ist dann auszusetzen und statt deren Haferschleim und möglichst Obst zu geben. Wenn sich unter den Flügeln rote Stellen zeigen, so fette man diese leicht mit gutem Olivenöl ein.

434. Behandlung der Katzen bei Augenbindehautentzündung. Von gar zu fetter Kost ist abzuraten; doch ist es schwer, Katzen auf Diät zu setzen; vor allem kann man ihnen nicht gut jede Fleischnahrung entziehen. In solchem Falle aber mag diese durch Milch, worin Weißbrot gebrockt ist, ersetzt werden.

435. Krämpfe bei Katzen. Was man Krämpfe nennt, kann vielleicht nur auf innere Vorgänge zur Ranzzeit zurückzuführen sein, die sich aber bald wieder geben. Es kann aber auch ein Wurmleiden vorliegen. Gewißheit erlangt man, wenn man den Kot sorgfältig daraufhin untersucht. Als Mittel gegen die betreffenden Schmarotzer käme gepulverte Arekanuß in Betracht; doch muß die Katze hungern, bevor sie die Arznei erhält. Auch wenn ein Zahnleiden vorliegt, stellen sich nicht selten krampfartige Erscheinungen ein; doch werden diese zumeist nur bei jungen Katzen wahrgenommen.

436. Bienenzucht. Die Bienenzucht ist ein sehr unterhaltendes, gewinnbringendes und dabei müheloses Geschäft. Es ist durchaus nicht nötig, daß zum Imkern geraucht wird, denn man hat zum Rauchmachen bei größeren Arbeiten ein blasebalgartiges Werkzeug. Das Kapital, welches die Anfängerin anzulegen hätte, beträgt etwa 150 Mk. Diese verteilen sich wie folgt: Häuschen 50 Mk., 2 Kästen (Wohnungen) 20 Mk., 2 Völker 40 Mk., Honigschleuder 25 Mk., sonstige Geräte: Wabenzange, Wabenmesser, Rauchmaschine, Schutzhaube, Schwarmfang, Lehrbuch usw. 15 Mk., zusammen 150 Mk. Wer kein eigenes Grundstück besitzt, kann sich für wenig Geld den kleinen Platz für das Häuschen mieten. Man setzt sich zu Anfang des Jahres mit einem zuverlässigen Imker in Verbindung. Bei ihm bestellt man zwei Völker — man fange nicht mit mehr an — lieferbar bei Beginn der Obstblüte. Der Bienenvater gibt dann einen seiner leeren Kästen her als Muster für den Schreiner. Dieser sollte nur ganz trockenes Holz verwenden, damit die Kasten nachher nicht eingehen, was sehr unangenehm werden kann. Der Verkäufer der Bienen sollte im ersten Jahre von Zeit zu Zeit nachsehen und der Anfängerin mit Rat und Tat an die Hand gehen, was beim Kaufe gleich ausbedungen werden sollte. Man hat allerdings anfangs die Unannehmlichkeit des Ge-

stechenwerdens zu überwinden. Nach und nach gewöhnt sich der Körper so an das Bienengift, daß ein Stich weder schmerzt noch schwillt. Die Imkerei ist die Poesie der Landwirtschaft; es ist sehr unterhaltend, durch die Fenster hinten im Kasten das fleißige Völkchen in seinem Staatsleben zu beobachten. Man sieht dann, wie sie Honig oder Höschen eintragen, Zellen bauen, Drohnen abtreiben, wie sie sich um ihre Königin scharen. Man hat seine Freude am Schwarm, und am fröhlichen Spiele der Jungen. Fast jeder Tag bringt neue Entdeckungen und neue Freuden. Die Imkerei ist sehr gewinnbringend. Ein Stock kann, je nachdem das Jahr günstig, 7½—25 kg Honig geben, was einem Ertrag von 15—50 Mk. gleichkommt. Der Honigverbrauch steigert sich fortwährend; man ist daher um den Absatz nie in Verlegenheit.

437. Geflügelte Ameisen kann man sicher vertilgen, wenn man starkes Salzwasser in die Ritzen einspritzt, wo sich die Ameisen aufhalten oder zum Vorschein kommen. Auch Alaunwasser läßt sich für diese Zwecke verwenden.

438. Geschwüre an den Füßchen der Kanarienvögel sind durchaus nicht selten. Zurückzuführen sind sie meist entweder auf Erkältung, und dann sind sie gichtischer oder rheumatischer Art, oder unzweckmäßige Sitzgelegenheit, oder schließlich auf nicht zusagendes Futter. Liegt der erstere Fall vor, so empfiehlt sich, das erkrankte Glied in warmem Wasser zu baden, nachher mit Bleiwasser zu kühlen und täglich mit verdünntem Glyzerin (1 : 10) zu bepinseln; darauf folge möglichst dickes Bestreuen oder Bestäuben mit feinstem Stärkemehl. Ist der Grund zu suchen in unzweckmäßigen Sitzstangen, so ersetze man diese durch geeignete; sie sollen vor allem niemals hart oder zu dünn sein. Schließlich entstehen karbunkelartige Geschwüre am Fuße wiederholt, wenn der Vogel mit Hanf gefüttert wird, der womöglich schon längere Zeit vorher gequetscht und infolgedessen verdorben war. Das in diesem Gesäme enthaltene Öl wird nämlich, wenn es mit der Luft in Berührung kommt, leicht ranzig und erzeugt dann, als Kost verwendet, derartige Geschwüre. In diesem Falle bleibt Hanf als Futter am besten überhaupt eine Zeitlang fort, um dafür durch Grünzeug — Vogelmiere oder Salatblätter — ersetzt zu werden.

439. Zweckmäßige Ernährung der Kanarienvögel. Vor allem sollte sich jeder Besitzer von Kanarienvögeln merken, daß die verschiedenen Arten auch abweichend gefüttert werden. Was unseren deutschen Kanarienvogel betrifft, so pflegt man ihm zu verabreichen ein Gemisch von Rüb-, Spitz- und Hanfsamen. Darin darf jedoch der letztere in nur ganz geringer Menge vorhanden sein, sonst wird der Vogel träge, dumm, unfruchtbar, und zugleich verfärbt sich das Gefieder. Als Tagesration berechnet man im Durchschnitt für jeden Vogel einen Teelöffel voll Rübsamen, ferner einen halben, der gemischt ist aus geschältem Hafer und Spitzsamen. Dazu mögen etliche Körnchen gequetschten Hanfes kommen. Rübsamen muß vor jeder Fütterung in reinem Wasser angequellt sein, und zwar immer nur so viel von diesem Samen, wie der Vogel täglich erhält. Man achte ferner darauf, daß der Spitzsamen vollkörnig und glänzend strohgelb sei. Als Abwechslung darf in diese Kost kommen Samen von Salat und Hirse. Grünfutter — Vogelmiere oder Kreuzkraut — darf nie fehlen; beide müssen jedoch stets vollkommen

trocken sein. Auch ein Stückchen Apfel bekommt dem Tierchen; ebenso soll stets ein Stückchen Speck zu seiner Verfügung stehen. Dazu als Beigabe dreimal wöchentlich Eifutter, bestehend aus hartgekochtem Hühnerei oder Vogelzwieback. Diese beiden Bestandteile werden zu gleichen Teilen so innig durcheinandergemengt, daß sie einzeln dem Auge nicht mehr erkennbar sind.

440. Ohrgeschwür bei Hunden. Sollte der Hund wirklich ein schwammartiges Gewächs im Ohr haben, dann müßte dasselbe auf operativem Wege entfernt werden. Wenn es sich aber um Ohrwurm handelt, dann pinsele man das Ohr täglich zwei- bis dreimal mit einer 5prozentigen Formalinlösung aus, trockne mit einem Wattebausch aus und streue es dann mit Tannoformpulver ein, wozu man am besten wiederum einen kleinen weichen Pinsel benutzt. Der Hund darf nur mäßig gefüttert werden und soll nur wenig Fleisch erhalten. Hundekuchen sind sehr zu empfehlen. Außerdem muß man gute Hautpflege mit dem Hunde treiben, ihn also oft baden und dann gut einpacken.

441. Mäuse aus Scheunen und Getreidemieten zu vertreiben. Bei der Einfuhr des Getreides halte man trockenen, möglichst feinen weißen Sand in Bereitschaft und lasse, nachdem eine Fuhre eingefahren und fertig gepreßt ist, etwa 2—4 Metzen darauf ausstreuen. Dieses Verfahren wiederholt man bei jeder Fuhre, bis die Miete oder das Getreide in der Scheune eine Höhe von 3—4 Fuß erreicht hat. Solange man dieses Verfahren anwendet, wird man in den Mieten nie eine Maus finden, noch irgendwie eine Spur dieser Tiere bemerken, ebenso beim Ausdreschen des Getreides in der Scheune. Dies ist erklärlich; denn wollen die Mäuse eindringen, so verursachen sie durch ihr Laufen und Kriechen eine Bewegung, des sie zunächst umgebenden Getreides, und es fällt ihnen infolge der Bewegung etwas von dem trockenen Sande auf den Pelz. Dies können sie nicht vertragen und sie treten deshalb bald den Rückzug an.

442. Strohfutter für Pferde. Wenn im Herbst die Nächte länger werden und die Pferde früher in den Stall kommen, so gebe man ihnen nach dem Abfüttern Erbsen-, Bohnen-, Linsen- oder auch Haferstroh in die Raufen. Bei knappem Heuvorrat werden die Pferde gern große Mengen guten Strohs fressen und dadurch Heu sparen. Sie haben dann was zu tun und gewöhnen sich keine Untugenden an. Man kann so viel Stroh gut verwerten und Heu sparen. Es macht ja auch wenig Mühe, denn man gibt dafür auch weniger Häckfel.

443. Tauben an den Schlag zu gewöhnen. Tauben gewöhnen sich leichter in einen Schlag, der schon von Tauben bewohnt war, als in einen neu eingerichteten. Um sie zu gewöhnen, ist es nötig, den Taubenschlag als zukünftige Wohnstätte so wohnlich wie möglich, vor allem ungeziefefrei und vor Raubzeug sicher zu machen; der letztere Punkt bildet bei der Eingewöhnung eine Hauptfrage; denn der tierische Instinkt treibt die Taube von einem Schlag, den Katzen und anders Raubzeug leicht erreichen können, leicht weg; das Sicherheitsgefühl kann dort nicht aufkommen. Fast jede Taube, die eine Art mehr und die andere weniger, ist mit einem hohen Grade Heimatssinn begabt, der es schwer zuläßt, daß der heimatliche Schlag vergessen werde; trotzdem kann es dem Züchter gelingen, Tauben an einen andern Schlag zu

gewöhnen, wenn er es versteht, mit den Tieren umzugehen, und wenn es ihm gelingt, ihr Zutrauen zu gewinnen. Hierbei ist es Hauptsache, daß nicht mehrere, sondern immer nur eine und dieselbe Person den Taubenschlag betrete. Der Pfleger der Tauben soll ruhig auftreten und den Tauben freundlich zureden, sie müssen sich an ihn und seine Stimme gewöhnen; es geschieht dies um so eher, wenn der Pflegende stets in derselben Kleidung kommt. Haben sich die Tauben erst an die Person gewöhnt, dann wird ihnen der Schlag schon heimischer werden; die Umgebung lernen sie auch kennen, sobald ein Aussichtskasten vor dem Schlag angebracht ist, der es ihnen ermöglicht, auch die nächste Umgebung in Sicherheit kennen zu lernen. Haben die Tauben Eier oder Junge, dann ist ein Bleiben leichter zu erhoffen, weil ein sicherer Nistort die Gewähr gibt, daß sich die Tauben heimisch fühlen. Weniger fluggeübte Tauben gewöhnen sich leichter als fluggewandte.

444. Taubenfreunde. Das Häuschen für die Tauben hat zumeist ein schräges Dach, mit Dachpappe benagelt, ein paar halbrunde Fluglöcher, vor denen Latten zum Auffliegen und Ruhen, und ein breiteres Brettchen für den Futter- und Wassernapf. Das Häuschen wird unter einem Fenster nach dem Hofraum zu angebracht, so daß man Reinigung und Fütterung vom Fenster aus besorgen kann. Das Pärchen bringt im Laufe des Sommers gewöhnlich 4 mal 2 Eier, von denen zumeist 5 ausgebrütet werden. Um die Tiere an ihren Schlag zu fesseln, gieße man Anisöl hinein und auch menge man Aniskörner unter das, aus Weizen, Wicken, Erbsen, Hanfsamen und Buchweizen bestehende Futter. Die Tauben sind hübsche Tiere, sehr zahm, leicht zu ziehen, spaßhaft in ihrem häuslichen Leben, aber wenn man meint, daß es mit der Sanftmut weit her wäre, irrt man sich, denn ein eifersüchtiger Täuberich hackt und beißt auf seinen Nebenbuhler ein, wie ein Wüterich und läßt dabei die knurrendsten Zornestöne hören. In der Stadt wie auf dem Lande ist die Taubenzucht nur zu empfehlen, denn eine mühe- und kostenlosere Aufzucht hat man bei keinem anderen Geflügel. Die Anschaffung ist verhältnismäßig billig, wenn man von Rassetauben absieht, die ja für praktische Zwecke auch zu schade sind. Will man aus Liebhaberei Rassetauben ziehen, so sind Pfauentauben, Kröpfer, Tümmler, Kapuziner eine wahre Zierde des Hofes, besonders letztere mit ihren Häubchen sind allerliebst. Zuweilen erhalten die Tauben auch Kartoffeln, rohen Reis und Salatblätter.

445. Mehlwürmerzucht. Mehlwürmer (Larven des Mehlkäfers), sind als Futter für insektenfressende Vögel und Reptilien sehr gesucht. Zur Zucht nimmt man ein großes Glas, oder auch einen Topf, legt etwas Sauerteig, womit man Brot backt, hinein, schüttet das Mehl darauf, tut einen Bogen angefeuchtetes Fließpapier dazu, setzt zehn bis zwölf Mehlwürmer hinein, bindet das Gefäß zu und setzt es an einen warmen Ort (im Winter hinter den Ofen), so wird man in 4 Wochen viele tausend Mehlwürmer bekommen und neben den Würmern eine Menge schwarzer Käfer erblicken. Die Mehlwürmer kann man in der Regel bei den Bäckern bekommen. Wer einen Mehlkasten hat, der feuchte einen wollenen Lappen mit Wasser an und lege ihn unter den Mehlkasten, so werden den anderen Tag viele Mehlwürmer im Lappen sein. Man gebe wohl acht, daß die Mehlwürmer nicht aus dem Gefäß entwischen können, sonst kann man in kurzer Zeit das Haus voll schwarzer Käfer haben.

446. Geflügelte Ameisen. Die geflügelten Ameisen stellen sich erst in der Paarungszeit, also im Sommer ein. Die Bekämpfung müßte sich auf die Gartenameise beschränken, denn die Waldameisen stehen unter forstgesetzlichem Schutz. Die gelbe Holzameise ist deshalb besonders schädlich, weil sie die Eier der Blattläuse sammelt und überwintert, um sie zum Frühjahr — auszusetzen. Man bekämpft die Ameisen durch Übergießen der Nester mit kochendem Wasser. Man fängt sie in Weinflaschen, die zur Hälfte mit Zuckerwasser oder Spiritus gefüllt sind, mit Schwämmen, die in Honigwasser getaucht wurden, die, wenn gefüllt, in kochendes Wasser geworfen werden. Man vergiftet sie mit Honig-, Sirup- oder Zuckerwasser, dem Hefe zugesetzt wurde, oder mit Zuckerwasser, dem zwei Teile Pottasche und drei Teile Honig zugesetzt wurden.

447. Kröten als Gartenpolizei. Das sicherste Mittel gegen Schnecken und Regenwürmer ist die Kröte. Am Tage verkriecht sie sich gern an einen kühlen, schattigen Ort, man errichte ihr deshalb in der stillsten Ecke des Gartens aus faust- und kopfgroßen Stücken einen Steinhaufen. Nachts kommt sie leise hervor, geht den Schleimstraßen der Schnecken nach und nimmt diese in großer Menge auf. Die Regenwürmer, die besonders in der Nacht ihr Wesen treiben, indem sie die Blätter der Gemüsepflanzen an den Spitzen in die Erde ziehen, und die beim Schein der Laterne und bei der geringsten Erschütterung des Bodens durch unsern Tritt in den Boden schlüpfen, werden von der Kröte so leise beschlichen, daß sie ihrem Schicksal, gefressen zu werden, nicht entgehen. Damit die Kröte nicht vorzeitig entweiche, versehe man den Gartenzaun etwa $\frac{1}{2}$ m hoch mit engem Maschendraht; geht ihr aber die Nahrung aus, so fange man sie in der Dämmerung mit einem Schmetterlingsnetz und gebe sie einem benachbarten oder befreundeten Gartenbesitzer. Im Herbste, wenn sich die ersten Fröste einstellen, überschütte man ihren Schlupfort mit einer dicken Lage Laub. Wie beschafft man sich eine Kröte? Sie ist sicher da zu finden, wo sie Ruhe, Sicherheit und genügend Nahrung hat; man suche sie am besten im Frühjahr in der Abenddämmerung.

448. Mauserpflege der Kanarienvögel. Die Kanarienvögel müssen während der Mauser, die meistens im Juli beginnt, kräftig gefüttert werden. Neben dem üblichen Futter von Rübsamen und Kanariensamen ist etwas Ei und Hanfsamen zu geben. Auch das Trinkwasser muß täglich mindestens zweimal frisch gegeben werden.

449. Vogelfang mit Pfahleisen. Dieses Instrument wird gewöhnlich im freien Felde auf einem Pfahle fängisch gestellt, um Raubvögel zum Niedersetzen zu veranlassen. Durch das Zusammenschlagen der Eisenteile wird der Fang bewirkt. Zahlenmäßig ist nun aber festgestellt worden, daß auf diese Weise nur wenig dem Menschenhaushalte schädliche Raubvögel (Habichte und Falken), dagegen vielmehr ihm nützliche (Eulen und Bussarde) gefangen werden, so daß der beabsichtigte Zweck der Eisenaufstellung nicht erreicht wird. Zudem ist es arge Tierquälerei, Vögel mit einem solchen Instrumente zu fangen; denn die Eisen werden eben gestellt und im weitern kümmert sich niemand darum, wie es den Gefangenen ergeht, so daß diese oft mit zerschlagenen Beinen längere Zeit zappelnd hängen, größte Schmerzen leiden und verhungern müssen, wenn nicht zufällig der Eisensteller vorübergeht, sie

auslöst und die Falle aufs neue stellt. Da sich erwiesen hat, daß gerade auf den Feldern, wo die Eisen am fleißigsten gestellt wurden, die Mäuseplage eintrat, weil nicht Hühner- und Taubenstößer in die Eisen gingen, wohl aber die besten Mäusefänger (Eulen, Bussarde, Turmfalken) darin gefangen wurden, so scheint es klüger, die Pfahleisen fortzulassen, als sie aufzustellen.

450. Um verscheuchte Tauben einzufangen empfiehlt es sich, auf dem Taubenschlage an der Ausflugsöffnung eine Klappe anzubringen, die aus glatten Stäbchen besteht und nach innen aufgeht. Die Stäbchen mögen so weit auseinander sein, daß eine Taube fast hindurchkommt. Von den verscheuchten Tauben kommt dann eine nach der anderen und staunt, daß ihr der Eingang verhindert ist. Wenn schon Tauben inne sind, locken diese auch. Zuletzt versuchen die Tauben, ob sie sich nicht durch die ziemlich weit auseinanderstehenden Stäbchen hindurchzwängen können. Dadurch heben sie die Klappe etwas empor und diese fällt dann hinter jeder Taube wieder zu. Auf dem Schlage werden die eingefangenen Tauben so lange gehalten, bis sie ins Brutgeschäft eingetreten sind. Dann können sie freigelassen werden.

451. Fliegen zu vertreiben bzw. sie zu töten, streue man ein Räucherpulver aus getrockneten Kürbisblättern, zerquetschtem Fenchel- und Koriandersamen auf glühende Kohlen und räuchere damit abends die betreffenden Räume, nachdem man Fenster und Türen verschlossen hat. Ein sehr sicher wirkendes Mittel gegen Fliegen und andere lästige Insekten ist die Tinktur aus persischem Insektenpulver, welche aber mit starkem und nicht verdünntem Weingeiste zubereitet sein muß. In einem Zerstäubungs-Apparate angewendet, kann man aus Wohnungen usw. alle Fliegen schnell damit vertreiben.

452. Kaninchenzucht als Liebhaberei. Das Kaninchen ist ein reinliches und genügsames Wesen, dem man allenthalben mit mehr Ernst und Aufmerksamkeit entgegenkommen sollte. Nur ist trockenes Grün sehr wichtig, da bei ungeeigneter Fütterung die Tierchen bald an Dissenterie und Auszehrung eingehen. Brennesseln, Wegebreit, Kohl, mit Ausnahme von Rotkohl, den sie nicht vertragen, sind ihre Hauptnahrung. Der Stall darf nicht kalt, nicht zementiert und muß sehr rein gehalten werden, besonders ist aller Nässe ein guter Abfluß zu schaffen. Am besten ist ein Etagenställchen aus einer hohen Kiste, die Luft und Licht hat, aber wasserdicht ist und gegen Regen und Witterungsunbilden gesichert steht. So behandelte und gut aufgezogene Kaninchen geben die besten und mannigfaltigsten Gerichte für die Küche und bringen, wenn man die Tiere von guten Rassen zieht, dem Züchter einen netten Ertrag ein. Ein gutes Getränk, das einzige, was den Kaninchen zuträglich ist, ist Milch und am besten Ziegenmilch; davon setze man den säugenden Häsinnen und den jungen Tieren, die selbst schon allein fressen, jeden Morgen und Abend ein Näpfchen voll vor.

453. Zimmeraquarium. Man sehe bei Anschaffung eines Aquariums weniger auf Leichtigkeit und Zierlichkeit, als auf Festigkeit und Haltbarkeit des Behälters. Am besten sind die viereckigen sogenannten Kasten-Aquarien. Man achte besonders darauf, daß die Glastafeln genügend dick, vor allem aber vollkommen rein sind. Das Aquarium habe seinen Platz an einem von der Morgen- und Abendsonne erhellten Fenster. Den Strahlen der Sommer-

mittagssonne darf man es nicht aussetzen, damit die Temperatur des Wassers niemals 18° C. überschreite. Überhaupt ist es gut, das Thermometer häufig zu gebrauchen, um die Temperatur durch Nachfüllen von Wasser zu regeln. Zur inneren Einrichtung gehört ein Felsen, der dem Aquarium zur Zierde gereicht und seinen Bewohnern teils Schlupfwinkel, teils Schatten vor der Sonne bietet. Man kann Korallen oder Tuffstein fertig kaufen, doch sind diese nicht immer zweckentsprechend; am besten baut man sich selbst einen Felsen aus Lava oder Metallschlacke auf, wobei man Glätte und Politur vermeide. Die einzelnen Stücke werden mit Portland-Zement verbunden, den man mit etwas feinem Sand zu einem nicht zu dünnen Brei anrührt, auch müssen die zu kittenden Stücke stets ordentlich naß sein, weil sonst der Zement nicht haftet. Zur Bepflanzung der Felsen empfehlen sich vor allem Farnkräuter, die nicht nur hübsch aussehen, sondern sich auch mit der spärlichen Erde, welche man ihnen auf dem beschränkten Raume bieten kann, begnügen. Den Boden des Aquariums belege man mit einer 6 cm hohen Schicht reiner Moorerde; auf diese untere Schicht wird etwa 3 cm hoch reiner weißer Flußsand geschüttet. In diesen Grund werden die Wasserpflanzen eingepflanzt, wobei man die Erde möglich wenig aufrühren darf. Hierauf überschütte man den ganzen Boden nochmals mit einer ganz dünnen Lage erbsengroßer Steinchen aus einem Bache und lege zwischen die Pflanzen hie und da hübsche Muscheln, Schneckenhäuser, glänzende Steinchen und dergleichen. Nachdem die Pflanzen einigermaßen festgewachsen sind, kann man mit dem Einsetzen der Tiere beginnen. Zu diesem Zwecke begebe man sich an einem windstillen und kühlen Tage mit einem an einem langen Stocke befestigten Leinwandnetz auf die Jagd. Gräben, Lachen, Teiche und Sümpfe bieten ein ausgedehntes Jagdgebiet. Man erbeute von den Wasserbewohnern aller Art, was zu erhaschen ist, senke auch das Netz öfter in den Schlamm unter das Wasser und lese die darin enthaltenen Tierchen aus. Auf diese Weise erhält man eine genügende Anzahl von Schnecken, Insekten, Wasserkäfern, Wasserspinnen, Fluß- und Teichmuscheln, Wasserasseln, Puppen und Larven, Libellen, Schwimmkäfern, Wasserskorpionen, Wasserflöhen, Molchen u. s. f., die man nach Hause bringt und in ihre neue Behausung setzt. Von Fischen halten sich am besten Bachgrundeln, Aale, Rotkarpfen, Steinbeißer, Flußbarsche, Goldkarauschen, Schlammbeißer, Greßlinge und Elritzen. Dabei verfehle man nicht, sich einige Lurche zu verschaffen, welche sich bei guter Pflege jahrelang halten. Besonders empfehlenswert ist der 12—15 cm lange Kammolch (Triton cristatus) und der etwas kleinere gestreifte Molch (Triton taleniatus); beide Arten sind im Frühjahr in feuchten Löchern, Wiesengräben und in dem Schlamm einsamer Waldteiche zu finden. Dabei dürfen einige Wasserschnecken nicht fehlen. Die empfehlenswertesten sind: die große Schlammschnecke (Limnaeus stagnalis), die Sumpfschnecke (Paludina vivipara) und die große Tellerschnecke (Planorbis corneus), weil sie gleichsam die Sanitätspolizei bilden, indem sie das Aquarium von den fauligen Pflanzen- und Futterüberbleibseln befreien. Endlich sind für Aquarien mit größeren Felspartien oder für geschlossene (nämlich mit einem feinen Drahtnetz überdeckte) und mit Terrarien verbundene Aquarien auch Laubfrösche, kleine Ringelnattern, Salamander, Eidechsen und kleine Schildkröten zu empfehlen. Zur Fütterung der Tiere

verwende man gehacktes rohes Fleisch, Ameiseneier, Mehlwürmer, Fliegen und kleine Kerbtiere, doch gebe man nicht mehr, als die Tiere auf einmal fressen.

454. Der Fasan. In den Wildgehegen Schlesiens und Böhmens ist der Fasan fast zum Haustier geworden. Man hält ihn, den sogenannten wilden Fasan auf Hühnerhöfen und in eingefriedigten Gärten. Um den Tieren ihre Freiheitsgewohnheiten möglichst zu gewähren, sorge man für einen geräumigen Sandbadeplatz, wenn irgend tunlich für einen kleinen frischen Graben oder kiesigen Flußlauf oder ein helles Gewässer in der Einfriedigung. Wo der Kies fehlt, ersetze man ihn durch Kalk, der gut zerstampft von altem Gemäuer stammen kann. Diese Kalkstreue ist auch gut gegen das etwaige Ungeziefer. Wenn man die Tiere zum Abschuß oder Schlachten halten will, nähre man sie gut mit Weizen oder Hafer und gebe etwas Grün (Salat oder Mierenkraut) unter das Futter. Sie werden dadurch sehr feist. Das Fleisch dieser quasi gemästeten Fasanen ist sehr gut und fein, und schmeckt besser, wenn der Vogel geschossen und nicht wie das Haushuhn geschlachtet wird. Zur Zucht darf man die Fasanen nicht zu stark füttern, da das Fett die Eierproduktion und das Brüten sehr beeinträchtigt.

455. Trübung des Wassers im Aquarium. Wenn sich das Wasser im Aquarium mitunter schon nach 2—3 Tagen trübt, so kann dies in verschiedenen Ursachen begründet sein. Vielleicht füttert man zuviel, ein Fehler der meisten Aquarienbesitzer, so daß die verwesenden Futterstoffe das Wasser trüben und untauglich machen. Um dies Wasser frisch und rein zu erhalten, pflanze man möglichst viele Wasserpflanzen hinein. Sollten sich an den Glaswänden Algen ansetzen, so schadet dies an und für sich nichts. Will man sie um einen besseren Einblick zu haben, entfernen, so erreicht man dies am besten durch Einsetzen kleiner Sumpfschnecken, welche die Algen von den Wänden abschaben und verzehren.

456. Fütterung der Goldfische. Es ist vielfach die irrige Meinung verbreitet, daß Goldfische in Aquarien usw. bis zum Beginn des Frühjahres nicht zu füttern seien. Führt man diesen Grundsatz als Regel durch, so sterben viele Fische, namentlich wenn man sie im Herbst aus einem großen Behälter im Garten nimmt und im Keller überwintern läßt. Man füttere im Gegenteil die Fische regelmäßig. Man verwende hierzu lediglich Ameiseneier; einem Fisch kommen wöchentlich 5—10 Stück zu. Selbstredend ist darauf zu sehen, daß das Wasser mindestens alle 8 Tage durch frisches ersetzt wird, und zwar hat man stets das gleiche beizubehalten, entweder also Fluß- oder Leitungs-Wasser.

457. Krieg den Raupen. Man reinige im Laufe des Herbstes und Winters die Obstbäume von allem auf Stamm und Ästen befindlichen Moose mit einem scharfen Holze oder stumpfem Messer und verbrenne den abgeschabten Unrat, welcher eine Menge Insektenbrut enthält. Man bestreiche die gereinigten Obstbäume mittels eines Pinsels oder Quastes mit gelöschter Kalkmilch, welcher auch Seifensiederasche beigesetzt werden kann. Dadurch gehen die in der Rinde befindlichen Raupennester zu Grunde. Im Früh- und Spätjahre muß die Erde 1—1½ m um den Baum herum aufgehackt werden, da viele Insekten hierdurch ihren Tod finden. Insbesondere muß

dem Aufkommen der Frostnachtschmetterlinge entgegengewirkt werden. Das Weibchen, welches nicht fliegen kann, pflegt vom Oktober bis zum Dezember an den Baumstämmen hinaufzukriechen und seine Eier darauf zu legen. Es muß daher an dem Hinaufkriechen verhindert und gefangen werden, was auf folgende Weise geschieht: Um den Schaft des Baumes wird ein handbreiter Streifen starken Pack- oder Schreibpapiers gelegt; damit aber kein Tierchen unter diesem durchkriechen kann, verschmiert man alle Ritzen mit Lehm. Auf den Papierstreifen wird mit einem Pinsel eine Salbe aus Lein- oder Terpentinöl und Pech oder Teer, welches zusammen über gelindem Feuer gekocht wird, schwach aufgetragen, damit es nicht abfließt. Dieser Überzug muß erneuert werden, wenn er vertrocknet oder wenn sich viele Insekten darauf gefangen haben. Im Herbste muß, wenn die Bäume ihre Blätter verloren haben, mit der Abnahme der Raupennester begonnen und damit im Winter und kommenden Frühling fortgefahren werden. Die abgenommenen Raupennester werden jedesmal verbrannt. Da die kleinen Vögel die natürlichsten Feinde der Raupen und Schmetterlinge sind, so muß ihr Fangen und Töten verhindert werden. Nicht weniger zu empfehlen ist das Einfangen der Schmetterlinge an den Abenden in der Nähe von Kleefeldern und nassen Stellen, was zweckmäßig durch Schulkinder bewirkt werden kann; ebenso das Ablesen und Töten der Raupen von dem Kohl-, Rüben- und Meerrettigkraute, in welchem sie sich häufig einzufinden pflegen. Auch das Bespritzen der von Raupen heimgesuchten Bäume, Garten- und Ackergewächse mit einer Abkochung von Pottasche, Tabak, Nußschalen und Öl, pflegt wohltätig zu wirken.

458. Wintervogelfutter. Das beste Futter für alle den Winter über bei uns bleibende Vögel ist das sogenannte Scheunengesäme: alle bei Reinigung des gedroschenen Kornes abgängig gewordenen Unkrautsamen, unter die etwas Weizen, Hafer, auch fein gewiegte Fleischreste aus der Küche gegeben werden können. Sperlingen und Lerchen streut man neben Getreide auch Hanf, Rübsen und Mohn. Erstere fressen auch sehr gern Semmelkrumen, Brot oder Butterbrot, Reste von Gemüsen, als Kartoffelmus, Milchmus. Finken fressen mit Vorliebe Hirse und Hanf. Für Goldammern passen kleine Samenkörner, besonders Schwarzholzzapfen, die noch nicht ganz geöffnet sind. Für Drosseln und verwandte Vögel streue man Kürbiskerne, kleingeschnittenes Fleisch, Fliederbeeren, trockene Vogelbeeren und die Früchte des Weißdorns. Für Meisen, Spechte, Finken sind Hochplätze anzulegen. Im Geäste eines Baumes bringt man ein mit Leisten versehenes Brett an und streut Kürbis- und Gurkenkerne, Rübsen, Talg und kleine Fleischstücke darauf, reiht die Kerne auf Fäden und hängt sie auf die Zweige, oder man bindet Speckschwarten und Knochen, an denen noch etwas Fleisch und Haut sitzt, an den Zaun oder das Spalier eines Balkons, so daß das Fett nach oben kommt; die Meisen picken alles sauber ab. Große mit Wasser gefüllte Blumenuntersetzer stellt man daneben, da die Meisen sich trotz der Kälte gern baden. Ein Lieblingsfutter aller Vögel ist der Samen der getrockneten Sonnenblumen.

459. Krebszüchterei. Will man Krebse in der Gefangenschaft züchten, so lege man zwei runde Teiche von 2 m Durchmesser an, und im Mai setze man

Mutterkrebse mit Eiern hinein. In den Uferrand mache man mit spitzem Holze Löcher, welche dann mit Vorliebe zu Höhlen von den Krebsen ausgebohrt und bezogen werden. Eine höchst interessante Erscheinung bei den Krebsen ist die alljährliche Häutung. Sie werfen nicht ohne Mühe und wahrscheinlich nicht ohne Schmerz ihren Panzer ab. Die Krebse mit weicher Schale, welche jedoch in etwa 8 Tagen erhärtet, heißen Butterkrebse.

460. Schnecken von Obstbäumen. Schnecken werden von Obstbäumen durch das Umbinden eines Streifens Tuch um den Stamm 50 cm vom Boden fern gehalten.

461. Nußmästung der Truthühner. Hat man den Truthahn im Oktober gekauft, so gebe man ihm, bis das eigentliche Mastverfahren beginnt, sein gewöhnliches Futter, bestehend aus Mais (Kukuruz) und jeder Art von Speiseresten, die er sehr gerne frißt; während der ganzen Zeit muß er frei herumgehen können, da er das Eingesperrtsein durchaus nicht verträgt. Zur Mästung verschaffe man sich einen genügenden Vorrat von Nüssen, welche am besten gleich zur Erntezeit gekauft werden, da sie dann am billigsten sind. Soll der Truthahn bis zu Weihnachten (bzw. bis zum 23. Dezember, an welchem Tage er geschlachtet wird) besonders fett werden, so beginne man mit dem Mästen genau 39 Tage vor dem oben angeführten Zeitpunkte, also am 14. November. Wer den Truthahn jedoch mehr fleischig und weniger fett haben will, welches man immer vorzieht, beginne dann mit dem Mästen, anstatt am 14. erst am 24. November. Sein Fleisch ist dann außerordentlich zart und saftig, ohne von zu vielem Fett durchzogen zu sein. Fängt man am 14. November an, so gebrauche man 400 Nüsse, vom 24. November an sind nur 225 Nüsse nötig. Den ersten Tag steckt man dem Truthahn eine in Milch oder Wasser getauchte ganze Nuß (nämlich) samt der Schale) in den Schlund, den zweiten Tag 2 Nüsse, den dritten Tag 3 und so fort, jeden folgenden Tag eine mehr, bis die Zahl von 20, bzw. 15 Nüssen erreicht ist. Dann gibt man ihm wieder 19 (14), dann 18 (13) und wieder jeden Tag eine weniger, bis zu dem Tage, an welchem er geschlachtet wird, wo er, wie am Anfange, nur eine einzige erhält. Man glaube aber ja nicht, daß man ihm während der Mast kein anderes Futter zu geben braucht: im Gegenteil, man lasse ihn fressen, was und soviel er will. Auch sorge man dafür, daß er nie Mangel an frischem Trinkwasser leide. Während der Nachtzeit wird er in einem warmen Stalle verwahrt, da die Truthühner gegen Kälte empfindlich sind.

462. Kellerasseln zu vertreiben. Diese lästigen und schädlichen Tiere treiben ihr Hauptzerstörungswerk des nachts und verkriechen sich bei Tagesanbruch wieder in allerlei Schlupfwinkel. Man stellt ihnen diese deshalb künstlich her, um sie am Morgen dort zu überraschen und zu töten. Ein Besen aus Birkenreisern, aufrecht in die Ecke gestellt, wird willig von den Tieren aufgesucht. Diesen steckt man am andern Tage in heißes Wasser, um die Tiere zu töten. Hat man Asseln im Mistbeet oder Treibhaus, so ist es das beste, eine Kröte hineinzusetzen; diese Tiere sind unermüdlich in der Vertilgung der unliebsamen Gäste.

463. Winterpflege der Meerschweine. Um Meerschweinchen gegen Winterkälte zu schützen, bekleide man ihren Stall von außen, und wenn möglich auch von innen, dick mit Stroh, mit welchem auch der Fußboden zu belegen

t. Man sorge ferner für recht warme Schlupfwinkel, z. B. kleine mit Ein-
ngsöffnung versehene und dicht mit weichem Heu ausgepolsterte Kästen;
amentlich aber achte man auf die größte Reinlichkeit.

464. Seidenwürmer. Wenn man die Zucht der Seidenwürmer bloß
im Vergnügen betreibt, so mache man einen Versuch mit den großen Nacht-
fauenaugen aus Indien und Nordamerika, von denen es etwa ein Dutzend
rten gibt. Sie werden mit Eiche, Götterbaum, Pflaume, Kirsche und Weide
ufgezogen. Die Raupen sowohl wie die riesengroßen Schmetterlinge sind
ußerst farbenprächtig. Der amerikanische Seidenschmetterling bedarf zu
einer Entwickelung keines so hohen Wärmegrades wie sein südeuropäischer
nd asiatischer Verwandter, dessen Zucht in dem nur gemäßigten Deutschland
ch nicht einbürgern kann.

465. Legenot der Hühner. Da das Insdaseintreten des Eies sonst
icht von Schwierigkeiten verleidet war, dürfte der Grund vielleicht darin
u suchen sein, daß das Ei unverhältnismäßig groß ist. Mittel: Bestreichen
es gesamten Hinterleibs mit erwärmtem Olivenöl, indem dabei gleichzeitig
tliche Tropfen in die Legeröhre eingeleitet werden. Der Unterleib ist dabei
o zu behandeln, daß man das Ei herauszuschieben versucht. Hilft das nicht,
o folge ein Ölklistier, bestehend aus gleichen Teilen Oliven- und Rizinusöl,
as vermittels eines Gänsekiels in die Legeröhre eingeführt werde. Bleibt
ie Legenot weiter hartnäckig, so pflegt sich ein Dampfbad zu bewähren. Auf
in Gefäß, in das heißes Wasser gefüllt wurde, legt man ein mehrmals zu-
ammengefaltetes Tuch. Darauf setzt man die Henne, die nun derart völlig
mhüllt wird, daß allein der Kopf frei bleibt. In diesem Bade ist sie eine Zeit
indurch zu belassen, wobei selbstverständlich stets sorgsam darauf geachtet
verden muß, daß das Wasser im Gefäß auch nicht etwa zu heiß ist. Hilft auch
olch Bad nicht, so muß an die Zertrümmerung des Eies gegangen werden,
ndem vermittels einer zuvor in Öl getauchten Stricknadel sehr vorsichtig das
Ei durchstoßen und dann langsam aus der Legeröhre herausgepreßt wird.
Handelt es sich nicht gerade um ein sehr wertvolles Huhn, so stehe man von
ieser Operation ab und schlachte lieber das Tier. In jedem Falle soll das
eschehen mit Hennen, die wiederholt an hartnäckiger Legenot leiden. Gründe
ür diese Mißlichkeit können sein: zu große Wohlbeleibtheit der Henne, ander-
eits freilich auch fehlende Kraft, selbst normal gestaltete Eier in das Dasein
u fördern; Mangel an Stoffen, die zur Bildung des Eigehäuses notwendig
ind; alsdann erfolge recht reichliche Fütterung mit Kalkstoffen. Selbst psy-
chische oder physische Störung kann Legenot hervorrufen. Und schließlich
pflegen junge Hennen zuweilen davon befallen zu werden.

466. Gerstenmalz zur Gänsemast. Man schüttet Gerste in einen
Napf oder eine größere Schüssel, feuchtet sie an und stellt sie an einen warmen
Ort zum Keimen. Täglich rührt man sie einigemal um und besprengt sie nach
Bedarf mit lauem Wasser. Beim Eintritt des Keimens bringt man die Gerste
in einen kühlen Raum, darf aber auch hier das tägliche Umrühren nicht unter-
lassen. Dies Gerstenmalz wirft man den Gänsen zum Futter vor. Man suche
die Menge der zum Keimen bereit gestellten Gerste so zu bemessen, daß sie
auf 8—12 Tage reicht; nach Ablauf dieser Zeit muß frisches Malz gegeben
werden. Man füttere die Gänse täglich zweimal, früh und abends: unter

das Malz menge man einige geschälte und gekochte Kartoffelstückchen, welche mit Salz und Pfeffer bestreut werden. Wasser gibt man, soviel die Gänse mögen; man wirft etwas Sand hinein, oder stellt ein mit Sand gefülltes Gefäß in den Stall. Zur Erhöhung der Freßlust träufle man mitunter einige Tropfen bittern Wermuttee ins Wasser. Täglich streue man das Ställchen mit reinem Stroh aus und reinige das Futtertröglein öfters. Am besten eignen sich zum Mästen jährige Gänse, weil sie mehr Fleisch ansetzen als ganz junge, und solche, deren Federn erst halbreif sind. Nach vier Wochen Mastung sind Gans und Federn gut. Auch Enten werden bei Malzfütterung voll und fett.

467. Türkische Enten als Schneckenvertilger. Ganz im Gegensatz zu unserer deutschen Ente, welche mit Vorliebe sich im Wasser aufhält, ist die türkische nur kurze Zeit im Wasser; ein kleines Loch oder ein eingegrabener Kübel im Garten, worin sie sich baden und trinken kann, genügt ihr. Es ist hochinteressant, die Enten bei der Suche zu beobachten, wie sie jedes Blättchen mit dem breiten Schnabel untersuchen und an den Rasenkanten den Schnabel tief in das Gras bohren; selbst Schmetterlinge bleiben nicht von ihnen verschont.

468. Gänsemast wird sehr wesentlich befördert, wenn man Stückchen Holzkohle ins Trinkwasser legt. Die Holzkohlen tragen zur Beschleunigung der Verdauung bei. Durch die Anwendung dieses einfachen Mittels vermeidet man die Gefahr der Überfütterung. Auch soll das Fleisch zarter und leichter verdaulich werden. Kohlenpulver kann man ebenfalls unter das Futter mischen. Auch für anderes Geflügel, ja selbst für größere Tiere, z. B. für Schweine, sind Kohlen ein vorzügliches Mittel zur Beförderung der Mästung.

469. Beißende Pferde läßt man in ein Stück verfaultes Fleisch beißen, dann lassen sie ihre Untugend für lange Zeit bleiben.

470. Eier im Winter von jungen Hühnern. Die üble Einwirkung des Frostes läßt sich dadurch vermeiden, daß man die Hühner in warme Ställe bringt, namentlich in solche, die durch einen eigens dazu angebrachten Ofen etwas geheizt werden können. Die Kosten machen sich durch die Eier bezahlt, welche die Hühner dann auch im Winter legen. Außer der Wärme wirkt ferner geeignetes Futter günstig auf die Eiererzeugung. Am besten ist erwärmte, braungeröstete Gerste. Man kann diese starkgeröstete Gerste auch sieden und den Hühnern zum Fressen, das Wasser, in dem sie gesotten wurde, ihnen zum Saufen geben. Auch Nesselsame, sowie die Hülsen der Leinsamen sind ein wirksames Mittel zur Erreichung des obengenannten Zweckes. Letztere werden in einem warmen Ofen getrocknet, zu einem gröblichen Pulver zerstoßen und mit gleichen Teilen Weizenkleie und ebensoviel Eichelmehl vermengt. Man bereitet daraus, mit Zusatz von etwas Wasser, einen Teig, der den Hühnern zum Fressen gegeben wird.

471. Einige Brutregeln. Bruteier nehme man nur von Hühnern, welche nicht unter einem Jahre alt sind, und auch nur von den besten Legerinnen. Die zur Brut ausersehenen Eier nehme man gleich nach dem Legen aus dem Nest und schreibe das Datum darauf, da nur höchstens 14 Tage alte Eier zum Ausbrüten genommen werden dürfen; sind sie älter, so schlüpfen

eniger Küchlein aus. Will man nun eine Brut, so lasse man Anfang April
ill man deren zwei, Anfang April und Mai brüten, niemals aber vor Anfang
März und nach Anfang Juni. Die Bruteier müssen ganz rein sein; Schmutz
erstopft die Poren und hat das Ersticken der Tierchen im Ei zur Folge.
Zerbricht ein Ei im Nest, so wäscht man die übrigen mit lauem Wasser rein.
Das Brutnest mache man an einem ruhigen, vor anderen Tieren geschützten
Orte aus einer Lage frischem Heu oder welkem Grase recht flach, damit das
huhn beim Einsteigen nicht dünnschalige Eier zertritt; um etwa zugelegte zu
rkennen, empfiehlt es sich, die übrigen Bruteier zu bezeichnen. Das frische
Wasser und die Körner, mit denen die Brüterin zu versorgen ist, dürfen nicht
mmittelbar vor das Nest gestellt werden, weil sie dieses sonst nicht verläßt
nd es und die Eier beschmutzt; auch findet die erforderliche, zeitweilige
bkühlung der Eier dann nicht statt. Ein Sand- oder Erdbad in der Nähe
es Nestes ist sehr empfehlenswert, ebenso das Streuen von Insektenpulver
n das Nest. Am 6. Tage sind die Eier auf Befruchtung zu untersuchen. Man
ann dann die klaren, also nicht befruchteten Eier, noch in der Küche verwenden.

472. Verschnupfter Papagei. Man lasse das Zimmer stark heizen
nd setze ein Gefäß mit heißem Wasser in das Bauer, so daß die Dämpfe zu
em auf der oberen Sprosse sitzenden Vogel aufsteigen. Das Bauer verhängt
nan dicht mit Tüchern. Dieses wiederhole man mehrere Tage, und der Vogel
wird bald wieder gesund sein.

473. Störrische Pferde bringt man in Gang, indem man ihnen
einen Huf aufhebt und mit einem Eisen oder einem Stein hart dagegen
pocht.

474. Das Alter der Hasen. Diesjährige Hasen haben schwarze Spitze
Zehennägel, alte hellere und abgelaufene.

475. Marder aus Hühnerställen verjagt man, wenn man dem Hahn
ein hellklingendes Glöckchen umhängt.

476. Kälberläuse. Diese ekelhaften Parasiten vertreibt man sehr
einfach durch Einreiben der befallenen Tiere mit Rüböl.

477. Lufthunger der Hühner. Hühner bedürfen siebenmal mehr
frische Luft als andere Tiere, daher sorge man für luftige Ställe und guten
Auslauf.

478. Legetätigkeit der Hühner zu erhöhen muß man unter das
Futter regelmäßig einmal am Tage eine Portion schwarze Kümmelkörner
unter das Körnerfutter mischen.

479. Hasen anzulocken streue man grüne Petersilie aus oder die
Triebe der Apfelbäume vom letzten Sommer.

480. Forellenbrut. Die kleinen eben ausgeschlüpften Forellen füttert
man sehr gut mit feingeriebenem, trockenem Quark oder Weißkäse.

481. Satteldruck. Gedrückte Pferde, die vom Sattel oder Geschirr-
druck wunde Stellen haben, kuriert man, indem man ganz fein pulverisierte
Schwarzbrotasche auf die Wunden streut. In 3 Tagen ist alles geheilt.

482. Das Winterhaar der Pferde wird schöner, glänzender und
gleichmäßiger, wenn man den Tieren während der Haarzeit Leinsamentrank
gibt, am besten beim Abendfutter.

483. Aale augenblicklich zu töten genügt es, sie in eine Schüssel Wasser zu tun, in der 1 Tassenkopf voll Essig sich befindet.

484. Druse der Pferde wird nie bösartig verlaufen, wenn man dem Häcksel oder Körnerfutter täglich 100 g in Wasser aufgelöste Bierhefe zusetzt.

485. Vogelnester vor Katzen zu schützen, schnürt man langhalsige Flaschen etwa 2 m vom Boden aus kranzförmig um den Baum, und zwar die Hälse nach oben. Es darf aber kein Zwischenraum zwischen den Flaschen sein.

486. Lehrzeit des Imkers. Beim Kauf von Bienen ist unerläßliche Bedingung, daß die Königin jung, fruchtbar und fehlerfrei, das Volk kräftig und der Wabenbau neu und von tadelloser Beschaffenheit ist. Dunkelbraune oder gar schwarze Waben sind zu verwerfen, ein schwaches Volk, sowie ein solches mit einer nicht fehlerfreien oder über 2 Jahre alten Königin sind wertlos. Man schaffe sich nicht zu viele Bienenwerkzeuge an, da Anfänger durch falsche Belehrungen häufig veranlaßt werden, sich mit großen Kosten eine wahre Folterkammer anzulegen, welche größtenteils wertlos ist. Eine Bienenhaube zum Schutze des Gesichts, welche man in jedem Bienenbuche beschrieben findet und leicht selbst anfertigen kann, eine Wabenzange, ein Messer mit starker Klinge zum Losbrechen festgekitteter Rähmchen, eine Pfeife für Raucher oder Nichtraucher (Damen benutzen eine Räuchervorrichtung), eine Reinigungskrücke und ein Gänseflügel zum Abkehren der Bienen genügen vollständig. Später ist dann noch eine Honigschleuder nötig.

487. Bienenzucht. Für Anfänger in der Bienenzucht eignet sich die italienische Biene am besten, weil sie äußerst gutmütig ist und selbst bei etwas ungeschickter Behandlung selten sticht. Sie ist fleißig und erzielt frühzeitig kräftige, leistungsfähige Völker, ist dabei nicht schwarmlustig und erbrütet verhältnismäßig wenig Drohnen. Diese Biene besitzt am Hinterteile 2—3 goldgelbe Ringe, und auch ihr Äußeres ist daher hervorragend schön. Die Krainer Biene ist gleichfalls sanft und noch fleißiger als die vorige, allein wegen ihrer übermäßigen Schwarmlust für Neulinge in der Imkerei untauglich. Sie hat am Hinterleibe weißliche Ringe, ist daher auch weniger schön als die italienische Biene. Die deutsche Biene hat bei allen Vorzügen, welche ihr nicht abgesprochen werden können, die unangenehme Eigenschaft, daß sie sehr reizbar ist und gerne sticht. Sie ist deshalb nicht zu empfehlen. Ihr Kleid ist mehr einfarbig und lange nicht so schön, wie bei den beiden vorigen Arten. Die Heidebiene, zu den deutschen Bienen zählend, übertrifft die Krainer Biene noch an Schwarmlust und ist für Anfänger deshalb gänzlich unbrauchbar. Ein Gleiches gilt für die verschiedenen hier nicht genannten fremden Rassen, welche teils zu stechlustig sind, teils in unserem Klima nicht gedeihen.

488. Bienenhäuser. In der Rheinpfalz benutzt man hauptsächlich die drei Stockwerk hohe Berlepsch-Ständerbeute, bei welcher die beiden unteren Stockwerke als Brutraum, die oberen als Honigmagazin verwendet werden. Sie ist für 36 Halbrähmchen eingerichtet und besitzt zwischen dem mittleren und oberen Raume bewegliche Deckbrettchen. Die Rähmchen messen am oberen Schenkel 30 cm und sind 21 cm hoch. Diese Wohnungen

nd genügend groß, um starke und dadurch auch leistungsfähige Völker zu iehen; sie zählen zu den besten, die ich kenne.

489. Wie oft fliegt die Biene? Je nach dem Honiggehalt der Blüten nuß eine Biene um ihren Honigsack zu füllen 500—1000 Blüten befliegen.

490. Brutnest der Hennen. Bevor man eine Glucke auf die Eier ett, muß das Nest etwa 3 cm hoch mit Asche bestreut werden, darauf kommt urzes Stroh, das mit Insektenpulver durchblasen ist, darauf die Bruteier nd die Glucke.

491. Durchfall der Kälber. (I.) Alte recht schwarz geräucherte Rotwurst Fleischwurst) ist ein altes ausprobiertes Mittel gegen Kälberdurchfall.

492. Durchfall der Kälber. (II.) Warmer Hammeltalg unter die Milch gegossen, ist ein sehr gutes Mittel gegen den Durchfall des Jungviehes.

493. Beseitigung der Stechbienen. Die Arbeitsbienen sind nicht lle stechlustig. Man stelle vor den Bienenstand eine Strohpuppe mit Filz- ut. Man wird in letzterem nach einigen Tagen sehr viele Bienenstacheln inden.

494. Perlhühner gegen Ratten. Wo Perlhühner gehalten werden, erschwinden die Ratten, wie häufig beobachtet wurde, vollständig. Jeden- alls ist den Ratten das Geschrei der Perlhühner zuwider.

495. Gegen Schwaben wirkt ein Brei aus einem Teil Eukalyptusöl nd fünf Teilen pulverisierter Angelikawurzel.

496. Gegen Holzwürmer hilft eine Abkochung von Wermut, die man n die Bohrlöcher einspritzt.

497. Wanzen vertreibt man dauernd, wenn man die Dielen täglich nit Salzwasser aufwischt, 100 g Salz auf 1 Eimer Wasser.

498. Gegen Ohrwürmer, die das Obst heimsuchen, hilft das Auf- hängen hohler Sonnenblumen- oder Holunderstengel, auch Papierröllchen. Die Ohrwürmer schlüpfen hinein und werden mit dem Röhrchen verbrannt.

499. Ohrwürmer im Ohr kommen sofort heraus, wenn man vor das Ohrloch ein Stück grüner Walnußschale oder Nußbaumrinde hält.

500. Hundeflöhe verschwinden, wenn man das Lager des Hundes nit Farnkraut auslegt.

501. Igel sind die besten Vertilger der Giftschlangen, da sie gegen das Gift immun sind.

502. Bienenfeinde. Die Meisen sind die schlimmsten Bienenfresser. Im Winter schütze man die Bienen durch zugeklappte Flugbretter.

503. Bienen bei Feuersbrünsten schützt man durch dichtes Verhängen der Häuser mit nassen Tüchern.

504. Winterfutter für Laubfrösche. Frösche und Molche werden, o lange sie keinen Winterschlaf halten, in Ermangelung von Fliegen mit Ameiseneiern gefüttert.

505. Laubfroschfutter im Winter. Man füttere den Frosch den Winter über mit kleinen Mehlwürmern.

506. Behandlung des Laubfrosches. Laubfrösche füttert man im Winter gar nicht. Man stellt sie in ein helles, frostfreies Gewölbe.

507. Stallfliegen für Laubfrösche. Man füttere den Laubfrosch im Winter mit 3—4 Fliegen täglich, welche man in den Ställen fangen kann.

508. Italienischer Laubfrosch. Um einen Frosch den Winter hindurch zu erhalten, setzt man ihn in ein großes, halb mit Wasser gefülltes Einmachglas, welches mit einer kleinen, zierlichen aus der Flüssigkeit hervorragenden Holzleiter versehen und mit durchlöchertem Papier bedeckt ist. Man stellt das Glas in ein warmes Zimmer.

509. Laubfrosch im Winter. Man reiche dem Frosch Würmchen, welche man beim Putzen des Gemüses entdeckt, Blattläuse von Pflanzen, hie und da ein Spinnchen oder Käferlein. Hauptsache ist, daß er ruhig an demselben Orte bleibt.

510. Winterschlaf des Laubfrosches. In kühlen Räumen untergebracht, hält der Laubfrosch einen Winterschlaf; andernfalls genügt eine 3—4mal in der Woche zu wiederholende Fütterung mit Insekten, Fliegen, Spinnen usw. Dienlich ist ihm etwas Wasser ½ Zoll hoch und etwas Grünes (z. B. Immergrün) im Behälter.

511. Die Schwebefliege (Diptera). Im Sommer kann man oft beobachten, wie eine kleine, bienenartige Fliege mit weiß und schwarz geringeltem Leib an verschiedene, am offenen Fenster stehenden Blumentöpfe ihre Eier absetzt. Nach einigen Tagen entschlüpfen denselben kleine, raupenähnliche Lärvchen, welche später eine weißgrünliche, mitunter auch rötliche Färbung annehmen. Diese Fliege ist den Pflanzen sehr nützlich. Mit einem Saugrüssel versehenem Freßwerkzeuge erfaßt sie das Insekt, hebt es hoch und saugt es bis auf die Haut leer.

512. Ferkelaufzucht. Man lasse die Schweine täglich ein oder zwei Stunden ins Freie; der Stall bleibt während dieser Zeit offen. Man füttere sie anfangs fünfmal, später viermal und danach dreimal täglich. Man gebe im Sommer nur kaltes Futter; im Winter lauwarm. Die Kartoffeln, mit welchen gefüttert wird, gebe man ganz mit Kleie oder Schrot vermischt. In der ersten Zeit kommt etwas Milch ins Futter. Man gebe nur dickes Futter.

513. Argentinisches Viehfutter. Die Rückstände der Olivenölpressung haben einen recht beträchtlichen Proteingehalt, der sie — neben dem Fettgehalt — zu einem guten Futtermittel macht. Ob in Deutschland schon Fütterungsversuche damit gemacht sind, ist nicht bekannt. In Argentinien wird das von den Kernen befreite Fleisch nach dem Pressen als Viehfutter hoch geschätzt.

514. Nistgelegenheit für unsere Vögel. Die besten Kästen sind ausgehöhlte Stücke von Baumstämmen. Das Holz muß im Winter geschlagen und unter einem Dach oder in einem Schuppen rasch getrocknet sein, damit die Rinde festhaftet. Boden und Deckel bleiben unbehobelt und werden dicht aufgeschraubt, denn Nägel ziehen sich leicht und die Verbindung wird undicht. Abreiben mit nasser Erde macht beide Flächen weniger auffallend. Alles Nichtnatürliche, z. B. Aufzwecken von Moosstückchen, von falscher Rinde, auch jeder Leim- und Ölanstrich verscheucht die Vögel. Die Rinde des im Sommer geschlagenen Holzes befestige man mit kleinen Stiften, damit sie nicht abfällt. Fehlt es an Naturstämmen, so verwende man trockene, daumendicke, unbehobelte und recht gleichgesägte Bretter von Linden-, Pappeln-, Weiden- oder Nadelholz. Die Gestalt des gesägten oder gebohrten Flugloches ist nebensächlich, die Weite dagegen von großer Wichtigkeit, da die

meisten Höhlenbrüter ein genau passendes Flugloch beanspruchen. Man entferne niemals das alte Nistmaterial im Frühling aus den Kästen, da gerade dies die früheren Bewohner anzieht. Jede Art der Höhlenbrüter hat ihre Gewohnheiten, welche bei der Befestigung der Kästen zu berücksichtigen sind. Meisen nisten 1¾—3 m hoch in Obstbäumen und an Wänden von Scheunen und Seitengebäuden, in deren Nähe Gebüsch und Bäume vorhanden sind. Das Flugloch habe einen Durchmesser von 2,9 cm. Man schütze die Kästen durch darüber befestigte Dornen gegen Katzen. Die grauen Fliegenschnäpper lieben das Verwitterte, sie ziehen daher gern in Kästen unter alten Scheunen- und Gartenhausdächern und an alten Baumstämmen ein. Sie ziehen alte, schiefgewordene Nistkästen neuen vor. Für Hausrotschwänzchen darf die Vorderwand nur ⅓ der Höhe des Kastens haben, damit das Nest von weitem sichtbar ist. Am besten gefallen ihnen offene Kästen von 15 cm im Geviert in einem bedeckten Raum, zu dem sie freien Zutritt haben. Das Buschrotschwänzchen geht in die gleiche Art von Kästen, welche an glatten Baumstämmen so hoch angebracht sind, daß kein Mensch hinaufreichen kann. Man schützt sie durch von hinten angebrachte Dornen. Ganz besonderer Fürsorge bedürfen die Segler. Sie vertilgen zahllose schädliche Insekten und sind auf Nistkästen angewiesen, da sie sich nur schwer vom Erdboden erheben können, und ihr Schnabel zum Abbeißen von Moos und Flechten ungeeignet ist. Sie vertreiben gelegentlich Stare aus ihren Kästen und beziehen gern 40 bis 50 cm lange, drei- oder vierkantige Kästen mit seitlichen Fluglöchern, in welche man Moos und alte Sperlingsnester steckt. Man bringe die Kästen an hohen Giebeln und Baumwipfeln an. Auch die Stare geben angebohrten Stammstücken den Vorzug, doch verschmähen sie Kästen nicht. Bei 25—30 cm Höhe haben viele 11—12 cm Breite, ein Flugloch von 5—6 cm Durchmesser und ein vorspringendes, schräges Dach. Die Sitzstange unterhalb des Flugloches sei nur 3½ cm lang; eine längere dient nur den Krähen und Elstern, den Feinden der Stare. Gegen diese befestige man die Kästen durch Dornen, welche das Flugloch frei lassen. Kleiber oder Spechtmeisen benützen Starenkübel oder Kästen, ebenso die Wendehälse. Für Hohltauben und Mandelkrähen bringt man mehrere Rotschwänzchenkästen mit Sägespänen darin (20—25 cm breit, 25—30 cm hoch) sehr hoch in einer Baumgruppe an. Die Meisenkästen ziehen in stillen Nadelwäldern Hauben- und Tannenmeisen an; 1—1¼ m hoch an Baumstämmen in dichtem Gestrüpp angebracht, dienen sie den Rotkehlchen zur Behausung. Wie manche müßige Stunden könnten die Knaben mit der Anfertigung solcher Nistkästen nützlich verbringen, welchen erhöhten Reiz würde die Beobachtung des Lebens und Treibens der Vögel ihrem Aufenthalt im Freien gewähren!

515. Goldfischschutz. Die Goldfische springen oft aus ihrem Behälter und finden an der Erde ihren Tod oder werden dort von der Katze gefressen. Diese wird dafür unschuldig bestraft, denn sie würde nie einen Goldfisch aus dem Wasser holen. Um solchem Unglück vorzubeugen, spanne man über den Behälter ein gehäkeltes Netz, dessen Maschen weit genug sind, um einen Bleistift durchzulassen.

516. Nahrung der Hundemutter. Während der Säugungsperiode bedarf die Hundemutter einer kräftigen, leichtverdaulichen, gleichmäßig

zusammengesetzten Kost, welche namentlich reich an blut- und milchbildenden Stoffen sein muß. Bei Verwendung von Speiseresten und Tischabraum aus dem Haushalt muß man vorsichtig sein und darauf achten, daß sie keine scharfen Gewürze enthalten; Fleischabfälle aus Schlächtereien und Speisewirtschaftenfutter dürften deshalb wenig angebracht sein, weil sie gewöhnlich viel minderwertige Bestandteile in unkontrollierbaren Gemischen enthalten, wobei überdies die Gefahr naheliegt, daß auch gefährliche Substanzen darin sind, welche Krankheiten hervorrufen und übertragen können. Man verfügt ja neben dem aus geeigneten vegetabilischen und animalischen Nahrungsmitteln selbst hergestellten Futter über ein reiches Angebot von zuverlässigen und erprobten Hundefutterpräparaten, welche allen Zuständen und Ernährungsbedürfnissen der Hunde zweckentsprechend angepaßt sind, sich dabei bequem und reinlich verabreichen lassen und gern von alten und jungen Tieren angenommen werden.

517. Lager der frischgeworfenen Welpen. Als Lagerdecken finden Bastmatten Verwendung, welche häufig gewechselt werden können. Diese haben die unverkennbaren Vorzüge, daß sie sich schnell und leicht waschen, desinfizieren und trocknen lassen, dabei stets weich und bequem bleiben, nicht stäuben und dem Ungeziefer keine Brutstätten bieten.

518. Ernährung der Jagdfrettchen. Die Fütterung erfolgt in regelmäßigen Mahlzeiten, die für die Alten wie für die heranwachsenden Jungen in abgekochter, lauwarmer Milch mit Semmelbrocken besteht. Die Frettchenmutter erhält dazu noch öfters ein rohes Ei, um während der Säugung nicht zu sehr von Kräften zu kommen. Die Jungen bleiben bis zur fünften Woche blind, danach erhalten sie erst das Beifutter, so daß sie in der zehnten Woche entwöhnt sind.

519. Entwöhnung junger Hunde. Bei Entwöhnung der Welpen vom Gesäuge wird ihnen zunächst frische und abgekochte Milch gereicht, der später gequollener und gekochter Reis oder Gebäck, z. B. Welpenhundekuchen usw. zugefügt wird. Dann wird die Mutterhündin täglich längere Zeit von ihrem Wurf entfernt und in verständiger Weise mit ins Revier genommen, während die Jungen zu Hause sich tüchtig herumtummeln und nach und nach in bestimmten Fristen gefüttert werden. Die zweitweise Trennung von der Mutter erleichtert den Welpen den in kurzer Zeit doch eintretenden Abschied vom Haus und die Eingewöhnung in andere Verhältnisse, wenn sie unter die Hand ihrer neuen Herren und Besitzer kommen.

520. Vergiftung des Viehes durch Kartoffeln. Die langen bleichen Keime, welche die Kartoffeln im Frühjahr treiben, enthalten einen Giftstoff, Solanin. Nicht selten kommt es vor, daß man solche Keime den Schweinen vorwirft, die dann durch den Genuß derselben erkranken und selbst verenden, wenn sie viel davon gefressen haben. Es ist sogar vorgekommen, daß mit Kartoffelschlempe gemästetes Rindvieh einging, wenn gekeimte Kartoffeln zum Branntweinbrennen benutzt waren, ohne daß man die Keime davon entfernte. Der in letzteren enthaltene Giftstoff war bei der Destillation in der Schlempe geblieben. Man sollte daher stets die Keime der Kartoffeln vor dem weiteren Gebrauche der letzteren entfernen und vernichten.

521. Wie man das Absterben der Küken verhindert. Eine große Anzahl von Hühnchen geht weniger infolge von Ungeziefer und Witterungsverhältnissen ein, als durch frühzeitiges schnelles Wachstum und dadurch eintretende plötzliche Entkräftung. Man erkennt diese Küken an den unverhältnismäßig großen Flügeln, welche sie nicht an sich zu ziehen imstande sind, sondern hängen lassen; dabei piepen sie unaufhörlich, auch wenn die Glucke dabei ist; da sie beständig frieren, suchen sie mit Vorliebe sonnige Plätze auf und gehen, falls man sich keine Mühe mit ihnen gibt, zugrunde. Bei einigen beginnt dieses Kränkeln schon in den ersten 8—14 Tagen, bei anderen in der fünften bis achten Woche. Man bringe die Hühnchen, sobald sie krank erscheinen, in einen warmen Stall und gebe ihnen gekochtes Fleisch und Ei, beides kleingehackt, so viel sie fressen mögen. Sie erstarken in kurzer Zeit und können bald wieder mit den übrigen herumlaufen. Sehr häufig zeigt sich diese Krankheit bei starknochigen Tieren und meistens sind dies Hähne; füttert man sie in einem warmen, sonnigen Stall mit gekochtem Fleisch und Ei, eingeweichtem Weißbrod, Hanfsamen und trockenem Bruchreis, so erholen sie sich nicht allein in kurzer Zeit, sondern bilden sich zu überaus großen Tieren heran. Besonders häufig findet man diesen Übelstand bei Truthühnern. Bei den Puten liegt es an den starken, schweren Knochen und dem verhältnismäßig schweren Körper. Am besten gedeihen von letzteren immer noch die, welche bei nur einigermaßen trockener Witterung hinausgelassen werden und sich in Feld, Garten, Gebüsch, den größten Teil ihrer Nahrung selbst suchen können. Auch unter den Enten kommen Schwächlinge vor. Für diese läßt man Schnecken sammeln, von denen die Enten, reicht man die Schnecken zuerst gequetscht, ganz ungeheure Mengen vertilgen, welche sie in kaum 2 Stunden verdaut haben.

522. Altes Burenmittel gegen Kolik der Pferde. Aus Wagenschmiere wird eine eigroße Kugel gedreht, das Pferd niedergeworfen und ihm die Kugel eingegeben. Auf den Trecks der afrikanischen Buren stets mit bestem Erfolge angewendet. Mitgeteilt von einem berittenen Sergeanten der Südwestafrikanischen Schutztruppe.

523. Heben und Tragen von Geflügel. Man fasse Hühner usw. nie, wie üblich, an den Flügelgelenken, sondern hebe sie mit beiden Händen um den Rumpf greifend hoch.

524. Futter für Käfigvögel während der Mauser. Zerdrückte Wacholderbeeren, geschrotene Hafergrütze und wenig reinen gestoßenen Zucker als Futter. Ins Trinkwasser lege man einen eisernen Nagel. Grünes ist während der Mauser zu vermeiden. Laues Badewasser und Vermeidung von Zugluft sind erforderlich.

525. Kälberlähmung. Die einzige Möglichkeit, dem an der Kälberlähmung erkrankten Tiere zu helfen, beruht in der Anwendung von Packungen. Man muß also die Knie mit zirka 3 m langen angefeuchteten leinenen und ebensolchen Wollbinden umpacken und wechseln, wenn dieselben heiß geworden sind, spätestens nach 2 Stunden. Man verwende zu den Packungen Heublumensamen, dem man noch Kamille, Zimtkraut, Salbei und was man sonst an aromatischen Kräutern hat, hinzufügt. Man lasse die Abkochung auf 12 ° abkühlen. Nach der Abnahme müssen die Knie mit der Hand ganz

vorsichtig massiert und leicht in den Gelenken bewegt werden. Man gebe der Kuh einen Trank, dem man pro Tag 25 g kohlensaures Natron, 25 g schwefelsaures Natron, 50 g Kochsalz, 5 g Eisenvitriol auf einen Eimer Trank zusetzt. Dem Kalbe kann man täglich hiervon eine Bierflasche voll einschütten. Außerdem gebe man täglich 2 Bierflaschen voll von dem nachstehenden Trank: Kümmel, Anis, Fenchel, Kamille, Lindenblüte, Zinnkraut, von jedem soviel, als man mit drei Fingern fassen kann, werden wie Tee aufgebrüht, durchgegossen und warm verabreicht. Das Kalb selbst muß den ganzen Tag warm zugedeckt werden.

526. Reizbare Ohren beim Pudel. 1 Teil Karbolsäure und 100 Teile Provenceröl mit Federfahne in das Ohr einstreichen; täglich ein- bis zweimal.

527. Seidenraupenzucht. Für die Ernährung des Seidenspinners kommt hauptsächlich der weiße Maulbeerbaum in Betracht. Er zeigt ein überaus schnelles Wachstum und wird nach Art unserer Weiden gekröpft, da er ebenso wie diese meterlange Zweige hervorbringt. Nach 25—35 Jahren wird der Baum umgehauen und durch neue Anpflanzung ersetzt. Mit der Belaubung im Frühjahr beginnt auch die Zucht. Kleine Züchter in den Seidenbaudistrikten züchten die Raupen in den Wohnräumen, Küchen und Kammern. Diese primitiven Züchtereien werfen einen verhältnismäßigen hohen Gewinn ab, wenn auch ein rationeller Betrieb ein separates Gebäude mit Heizung und Ventilation erfordert. In Japan werden die Hauptarbeiten von Frauen verrichtet. Sobald die Zeit der Zucht herankommt, legt man die kleinen, gelblichen, runden Eier, die man in der Zwischenzeit in einem kühlen und geschützten Raum aufbewahrt hat, auf Hürden, welche auf Holzgestellen in Räumen, die auf 18 ° erwärmt sind, nebeneinandergestellt werden. Nach 8—10 Tagen erscheinen die Raupen. Die junge Raupe ist etwa 2 mm lang, dunkelbraun und stark behaart. Die Tiere werden sechs- bis siebenmal am Tage mit zarten, später mit gröberen Maulbeerblättern gefüttert, indem man die Blätter auf Drahtnetze und diese auf die Raupen legt. Da die Raupen durch die Maschen auf das Laub kriechen, gestaltet sich der Lagerwechsel, der aus Reinlichkeitsrücksichten täglich stattfinden muß, sehr einfach, indem man die Netze mit den darauf befindlichen Raupen nur auf andere Hürden zu legen braucht. Nachdem die Raupen sich noch einmal ordentlich sattgefressen haben, tritt am 6. Tage der erste, etwa 24 Stunden dauernde Schlaf ein, währenddessen die Raupen absoluter Ruhe bedürfen. Während dieser kurzen Zeit hat sich unter der alten Haut, die sie nach dem Erwachen abwerfen, eine neue gebildet. Diese Häutung wiederholt sich in Zwischenräumen von etwa 7 Tagen noch dreimal. Nach der vierten Häutung hat die Raupe ihr Gewicht um etwa das fünftausendfache vermehrt. Etwa 8 Tage nach der letzten Häutung werden die Raupen spinnreif. In den auf beiden Seiten des Ernährungskanals liegenden Spinndrüsen hat sich ein dickflüssiger, durchsichtiger Seidenstoff gebildet, welcher beim Verspinnen durch feine an der Oberlippe gelegene Öffnungen austritt, indem sie sich in dem gemeinsamen Ausführungskanal zu einem feinen Doppelfaden vereinigen, der sich an der Luft sofort erhärtet. Der Kokon, in welchem die Raupe sich verpuppt, wird von ihr durch einen bis 3000 m langen Faden gebildet, von dem jedoch infolge der Ungleichheit des Spinnmaterials meistens

nicht mehr als 5—600 m Haspelseide gewonnen werden. Der Züchter muß den Raupen jetzt Gelegenheit geben, den Kokon anzuheften, indem er trockene Reiser, Rapsstengel usw. aufrecht in die in der Hürde angebrachten Löcher stellt und mit den Spitzen derart verbindet, daß sie gewissermaßen eine Laube bilden. Bevor die Raupe den eigentlichen Kokon zu bilden beginnt, verfertigt sie eine Art Hängematte und, von dieser dann getragen, in etwa 3—4 Tagen in regelmäßigen Windungen und Krümmungen des Körpers durch wellenförmige Anordnung des Fadens den Kokon, der aus einem Faden von etwa 500 m Länge besteht. Die von der Raupe zuerst erzeugte Außenschicht des Kokons stellt ein loses Fadengewirr dar, welches die Floretseide liefert. Die innere, pergamentartige Schicht ist wertlos, während die mittlere brauchbare Haspelseide enthält. Etwa 8 Tage nach dem Einspinnen werden die Kokons „geerntet" und von der sie umgebenden Flockenseide getrennt. Nachdem man die besten, zur Zucht geeigneten Puppen ausgewählt hat, werden die übrigen mit Wasserdämpfen oder starker Sonnenhitze getötet. Darauf werden die Kokons getrocknet und zum Abhaspeln aufbewahrt. 2 bis 3 Wochen nach dem Spinnprozeß kriechen aus den zur Zucht aufbewahrten Kokons die unscheinbaren, schmutzig-weißen Schmetterlinge aus, von denen die Weibchen infolge ihrer Trägheit leicht zu unterscheiden sind. Nach 12 Stunden werden die Männchen vernichtet, während die Weibchen auf weiße Kartons gesetzt werden, auf denen jedes von ihnen etwa 300 gelblichweiße, halbmondförmige Eier legt. Die Weibchen werden darauf ebenfalls vernichtet und die Eier in Papier eingeschlagen und an einem kühlen, trockenen Ort bis zum nächsten Jahr aufbewahrt.

528. Ergiebigkeit des Milchertrages der Kühe nächst der Vererbung ist ein ein sehr wichtiges Hilfsmittel, milchreiche Kühe zu erziehen, sie möglichst früh zu paaren (was natürlich nicht übertrieben werden darf), weil sonst, wenn dies spät, oder wenn sie ziemlich ausgewachsen sind, geschieht, eine vollkommene Ausbildung der Milchorgane nicht mehr möglich ist, sowie das erste Kalb lange saugen zu lassen. Ferner befördert es die Milchergiebigkeit sehr in der Folge, wenn man den Erstling im August oder September begehen läßt, wo er dann im Mai oder Juni zur Zeit der Grünfütterung kalbt, da die Grünfütterung die Milchgefäße am meisten ausdehnt.

529. Alter der Kühe. Zur Zucht nehme man die Kühe nicht über das 10. Lebensjahr hinaus. Sehr gute Milchkühe kann man bis zum 15. Jahre beibehalten.

530. Bullen. Damit die Bullen nicht träge und zu fett werden, lasse man sie im 4. und 5. Lebensjahre binnen 3 Monaten mindestens vierzigmal zu Kühen zu. Man rechnet bei der Viehhaltung 30 Kühe für einen Bullen. Mehr als einmal am Tage darf man den Bullen nicht zulassen. Vor dem 3. Jahre lasse man ihn überhaupt nicht zu.

531. Stiere. Das Kastrieren der Stiere, die zur Mast bestimmt sind, soll noch während des Saugens vorgenommen werden. Je jünger das Tier ist, je besser wird das Fleisch und je feiner das Fett. Zum Zug bestimmte Ochsen sollen erst im 6. Monat kastriert werden.

532. Futter für gefangene Drosselvögel. 1. Gekochtes geriebenes Herz oder Rindfleisch, Ameisenpuppen, geriebenes Eier- oder Weißbrot (oder

letzteres eingeweicht und gut ausgedrückt) und Gelbrübe, alles zu gleichen Teilen und darunter etwas gequetschter Hanf; anstatt des gekochten nehmen manche Vogelwirte rohes Fleisch, dann mit Maismehl; auch wird Maikäferschrot zum gleichen Teil hinzugesetzt. 2. Erweichtes Weißbrot und Käsequark oder mageres Fleisch und im Sommer Vogelkleie zu gleichen Teilen. 3. Erweichtes Weißbrot und feinzerhacktes mageres Fleisch je 4 Teile und frische oder angequellte Beeren (kleine Rosinen, Vogel- oder Holunderbeeren) 1 Teil. 4. An Stelle des Weißbrots kann man auch in diesen Futtergemischen feines Mais-, Bohnen- oder Erbsenmehl nehmen. 5. Angequellte Ameisenpuppen, gekochtes Ei, feingehacktes rohes Fleisch, geriebenes Weißbrot, alles zu gleichen Teilen und Zusatz von Konrinten oder Beeren. 6. Dasselbe Gemisch mit Zusatz von Mohnkuchenmehl und geriebenen Möhren, ebenfalls zu gleichen Teilen. Immer muß solches Futtergemisch nur schwach feucht, locker und krümelig sein. Frische Ameisenpuppen und Mehlwürmer, sowie allerlei Beeren und andere gute Frucht sind für die Drosseln wohltätig und notwendig. Soviel als möglich beschaffe man für sie auch reichlich lebende Kerbtiere, und vor und in der Mauserzeit menge man stets etwas feingehacktes, gekochtes, mageres Rindfleisch ins Futter.

533. Wollschafe. Mit dem vollendeten 4. Jahre bringt das Schaf seinen vollen Wollertrag. Länger als 8 Jahre darf kein Schaf, es sei Hammel, Bock oder Mutterschaf, beibehalten werden oder das Mutterschaf wird ausgemerzt, wenn es 4—5 Lämmer gebracht hat, da sich der Wollertrag schon nach dem 7. Jahre zu vermindern anfängt; bei den Hammeln indessen etwas später, oder nach dem 8. Jahre.

534. Kniewunden bei Pferden, besonders im städtischen Gebrauche. Die neuen Pflasterungen in den Großstädten mit Kopfsteinen — Asphalt, Eisen- und Zementgußplatten sowie Holzkopfstücken — sind sämtlich vielfach die Veranlassung, daß Pferde fallen, und häufig treten dann „beschädigte Knie" auf. Oft nur leicht, ist die Verwundung aber dann bedenklich, wenn das Gelenk gelitten hat. Die Heilung dauert dann nicht selten ungewöhnlich lange. Die Wunde muß zunächst vom Schmutz gereinigt werden und bleibt dann mit einem Tuche bedeckt, bis der Roßarzt ans Werk geht.

535. Mauke des Rindviehs. Die Mauke des Rindes ist ein Hautausschlag am Fessel- und Schienbein und kommt vorzugsweise und in stärkerer Ausprägung an den Hinterbeinen vor, weniger an den Vorderbeinen, und geht nur vereinzelt über das Sprung- und Kniegelenk hinaus. Die Krankheit entsteht durch irrationelle Fütterung und wird deshalb auch als Schlempemauke, wegen ihrer Erscheinung als Fußgrind, bezeichnet; meist läßt sie sich durch Änderung der Fütterung abstellen, örtlich sind zur Linderung der Schmerzhaftigkeit lauwarme, desinfizierende und abheilende Lösungen mit 1% Betalysol zu empfehlen.

536. Steingallen. Steingallen am Pferdehuf entstehen durch Quetschungen und Zerrungen, vorzugsweise an der inneren Seite der Vorderfüße. Um Eiterung zu verhüten oder bei eingetretener Eiterung sind lauwarme, desinfizierende Bäder und desinfizierende Verbände mit 2% Betalysol angezeigt. Dieselbe Behandlung wird empfohlen bei Klauenspaltentzündungen

zur Verhütung von Brand und Verjauchung der Weichteile der Klaue und Eröffnung der Gelenke. Die schwierige Zugänglichkeit und die nicht zu umgehende Einwirkung von Schmutz lassen hier angesichts des immer zweifelhaften Ausgangs doppelte Aufmerksamkeit hinsichtlich der Ausführung der desinfektorischen Maßnahmen angezeigt erscheinen. Die Krankheit kommt beim Rind und Schaf vor.

537. Brandmauke der Pferde. Durch faulige Infektion entwickelt sich auch die Brandmauke, die mit erweichenden, fäulniswidrigen lauwarmen Fußbädern mit 1 % Betalysol und ebensolchen feuchten Verbänden zu behandeln ist; die nach der Abheilung zurückbleibenden wunden Stellen sind dann weiter wie unreine Wunden zu behandeln.

538. Hornspalten und Hornkluft bei Pferdehufen. Hornspalten, d. i. eine von oben nach unten verlaufende Trennung der Hornwand, und Hornkluft, d. i. eine quergehende Trennung der Wand, bedingen eine sorgsame Reinhaltung der Hufe unter Anwendung einer einprozentigen Lösung von Betalysol zum Zwecke der Vorbeugung gegen die Bildung von Fäulnisherden. Ebenso muß bei Verletzung des Hufknorpels, der Sehne und der Gelenke die Behandlung darauf gerichtet sein, das Eindringen von Fäulnisbakterien in die Wundstellen zu verhüten, was nur durch Desinfektion und nachherige antiseptische Verbände zu erreichen ist, wozu einprozentige Lösungen von Betalysol in Wasser genügend erscheinen.

539. Lose Wand bei Pferden. Bei längerer Stallhaltung stellen sich nicht selten Zerbröckelungen im Verlauf der weißen Linie ein, die als lose Wand bezeichnet werden, weil sich die Hornwand dabei mehr oder weniger von der Hornsohle trennt. Diese Zwischenräume werden leicht der Sitz von Unreinigkeiten und Fäulnisherden und führen dann zur Verjauchung von Strahl und weißer Linie. Daher ist beim Reinigen der Hufe auf das Vorkommen von loser Wand ganz besonders zu achten, und etwa vorhandene Trennungen sind von eingedrungenem Schmutz gründlich mit der einprozentigen Lösung von Betalysol in lauwarmem Wasser zu reinigen und auszuspülen. Hufe älterer Pferde erfordern auch eine Einfettung, wozu man ein geeignetes Huffett oder eine Hufschmiere verwenden kann, denen man aber zweckmäßig 1 % Lysol beimischt.

540. Schutz vor Stallfliegen. Indem man den Stall verdunkelt und Zugluft herstellt, außerdem beim Weißen der Ställe unter den Kalk etwas Alaun mischt, da der Geruch von Alaunkalk den Fliegen nicht behagt. Endlich kann man auch große Massen von Fliegen beseitigen, indem man unter der Stalldecke Bündel von Beifußpflanzen aufhängt, an denen die Fliegen sich sammeln, und von denen sie durch übergestreifte Beutel in großen Mengen gefangen werden können. Alle Arten Fliegen, namentlich aber Stechfliegen in den Ställen, werden in einer Nacht total vertrieben, wenn man Chlorkalk auf einem Brett im Stalle aufstreut und ein Fenster etwas offen läßt. Der Geruch treibt alle Fliegen zum Fenster hinaus. Dem Vieh aber ist dieser Geruch nicht schädlich.

541. Ferkel zu entwöhnen. Die Art und Weise, wie man die jungen Ferkel von der Muttermilch entwöhnt, ist nicht nur für deren fernere Entwicklung, sondern auch für die Mutter von großer Bedeutung. Man nehme

vor allen Dingen die Entwöhnung nicht zu früh vor, wenn die Tiere noch zu wenig entwickelt sind, und dann nehme man nie alle Ferkel zugleich der Mutter weg, sondern wähle immer die stärksten und kräftigsten aus. Diese erhalten anfangs reichlich Milch, Mehl, Schrot usw. stets in lauwarmem Zustande. Man sehe aber im Anfang genau zu, ob sie auch genügend Nahrung aufnehmen. Ist dies der Fall, dann kann man allmählich die Milch verdünnen sowie Kartoffeln und andere billige Nahrungsstoffe verabreichen. Die Verfütterung von Butter- und Sauermilch hat mit größter Vorsicht zu geschehen, da diese bei den Ferkeln leicht Durchfall erzeugen.

542. Behandlung hochtragender Milchkühe. Nicht selten begegnet man, namentlich in den Ställen kleinerer Grundbesitzer, wo kein Futtermeister vorhanden ist, Kühen, deren Besitzer ihnen nachrühmen, daß sie nie trocken stehen, sondern bis zum Kalben Milch geben, ja schon unmittelbar vor dem Kalben noch gemolken wurden. Diese Art der Ausnutzung einer Milchkuh ist durchaus verkehrt und entschieden nicht zu billigen. Tragende Kühe dürfen unter keinen Umständen bis zum Kalben gemolken werden, wenn sie auch fortgesetzt Milch liefern. Wo es törichterweise geschieht, da wird die Milchkuh allzusehr geschwächt, weil sie sehr viel Nahrung zur Erhaltung und weiteren Ausbildung der in der Entwicklung bedeutend vorgeschrittenen Leibesfrucht hergeben muß. Außerdem schließt das fortgesetzte Melken noch den weiteren, nicht zu unterschätzenden Nachteil in sich, daß die Tätigkeit des Euters niemals so kräftig wieder einsetzt, wenn ihm vor der Geburt des Kalbes nicht die erforderliche Ruhe und Erholung gewährt worden ist und daß die Kuh aus dem Grunde in der nächsten Laktationsperiode erheblich weniger liefert, als sie andernfalls liefern würde. Diesen letzten Nachteil kann und darf man — und das ist wohl zu beachten, — auch durch die kräftigste Fütterung nicht ausgleichen wollen. Denn man würde, wollte man durch reichlichere Fütterung in den letzten Wochen vor dem Gebären einen Ausgleich zu schaffen versuchen, möglicherweise Fehler von unberechenbarer Tragweite begehen, beispielweise das Kalbefieber und andere Krankheitszustände der Mutter und Krankheiten des Jungen heraufbeschwören. Etwa 6—8 Wochen vor der Geburt des Kalbes soll die Milchabsonderung zur Ruhe gebracht werden. Die Natur zeigt dies durch das allmähliche Nachlassen der Milchergiebigkeit von selber an, indem sie unter sonst natürlichen Verhältnissen etwa 2—3 Monate vor dem Kalben die Milchabsonderungstätigkeit des Euters zum Stillstand bringt. Schlechte Milchkühe sind es, bei denen schon 4—5 Monate vor dem Ende der Trächtigkeit die Milchabsonderung aufhört. Wenn im Gegensatze hierzu bei milchreichen Kühen 6—8 Wochen vor der Geburt des Kalbes die Milchabsonderung sich nicht mindern will, was um so eher vorkommt, je kräftiger die Fütterung, so ist man gezwungen, durch Futterabbruch und außerdem in der Weise einzugreifen, daß man in immer länger werdenden Pausen — anfänglich zweimal täglich und nach 8 Tagen nur etwa einmal am Tage melken, aber jedesmal rein ausmelken läßt, damit nicht käsige Gerinsel in der im Euter zurückgebliebenen Milch entstehen können. Man beobachte unausgesetzt und verlängere je nach dem Maße, in dem die Milcherzeugung abnimmt, die Zwischenräume zwischen den Melkzeiten weiterhin auf 36 Stunden und dann auf 48 Stunden. Auf

lche Weise wird man erreichen, daß spätestens 4 Wochen vor dem Kalben ie Tätigkeit der Milchdrüsen völlig zum Stillstand kommt. Ein Zeitraum on 4 Wochen ist unter allen Umständen das Mindestmaß der Dauer des rockenstehens.

543. Perlhühnerzucht. Wer über einen Gras- und Gemüsegarten erfügt, der sollte sich jedes Jahr eine Herde Perlhühner aufziehen. Diese iere sind die besten Vertilger von Insekten aller Art und deren Puppen, Würmern und Raupen, auch kleinerer Schnecken usw. Den Sommer über ähren sie sich meist von diesem Getier und machen mit viel Schlauheit und Geschick Jagd auf den schädlichen Kohlweißling, dessen Eier die ärgerliche grüne Raupe erzeugen, die uns im Gemüsegarten so viel zu schaffen macht. So ange die Perlhühner im Garten Nahrung finden, bedürfen sie nur sehr enig Futter, im späten Herbst mästet man sie mit Körnern oder gekochtem nd zerstampftem Mais, Gerstenschrot, Kartoffeln und Kleie; da sie sehr efräßig sind, lassen sie sich gut mästen und geben dann einen trefflichen Braten. Die Eier der Perlhühner sind außerordentlich wohlschmeckend, elten gleich den Kibitzeiern für einen Leckerbissen und werden gut bezahlt. Die Aufzucht der Küken ist nicht schwieriger, als die anderer Geflügelarten. Sorgfalt und Sauberkeit ist auch hierbei die Hauptsache, wenn die jungen Tierchen gedeihen sollen. Man läßt die Eier am besten von einer Haus- oder Truthenne ausbrüten und legt einer großen, guten Bruthenne 11—13 Eier nter, was am besten Anfang Mai bis Anfang Juni geschieht; eine Truthenne ann 15—20 Eier bekommen. Nach Verlauf von 25 Tagen schlüpfen die Jungen aus, die als erste Nahrung in Milch eingequellte kalte Hirse, nach 3 Tagen gehackte Eier und Quark erhalten; eine Woche später kann man rockene Hirsenkörner, geriebenes altbackenes Brot und etwas Grünfutter, Schnittlauch, Salat und Brennesseln, mit Weizenkleie gemengt, beifügen nd fährt mit dieser Fütterung fort, bis sie überall Federn haben. — Wie die ungen Truthühner, müssen die Küken vor Regen, überhaupt vor Nässe und esonders vor dem Morgentau gehütet werden. Sie dürfen nicht auf grasige Plätze gelassen werden, ehe der Tau abgetrocknet ist. Ist das Wetter nicht warm und trocken genug, um die Tierchen in den ersten Lebenstagen frei herumlaufen zu lassen, so suche man Insekten und Würmer und gebe sie nebst Ameiseneiern dem Futter bei. In der Zeit, wo der Helm auf dem Kopfe chwillt, lasse man es an guter Nahrung und Pflege nicht fehlen, da sie jetzt mpfindlich sind und bei nachlässiger Pflege leicht erkranken. Man tut gut, en heranwachsenden Tieren die Flügel zu schneiden, um sie häuslicher zu ewöhnen, da sie sonst gern überfliegen und in die Felder gehen. Die Perlühner werden sehr zahm und lieben die Gesellschaft der Menschen. Die Geschlechter sind schwer zu unterscheiden, am Besten noch durch die Stimme, ie beim Hahn wie „ratschek", bei der Henne mehr wie „paiat" klingt. Das äßliche Geschrei der Hähne im Frühjahr ist wohl das einzige Unangenehme, was dieser sonst so hübsche Vogel an sich hat.

544. Sprödigkeit der Pferdehufe zu beseitigen. Die Ursache dieses Übelstandes liegt in dem Mangel an Feuchtigkeit. Die Feuchtigkeit ist eine notwendige Bedingung, um den Huf geschmeidig zu erhalten. Ganz verkehrt würde es sein, diese mangelnde Feuchtigkeit dadurch ersetzen

zu wollen, daß man den Huf, z. B. während die Tiere sich im Stalle befinden, beständig der Feuchtigkeit aussetzt, den Pferden u. a. dauernde feuchte Umschläge usw. macht. Es würde der Huf dadurch nicht nur weich und Hornfäulnis hervorgerufen werden, sondern es findet auch hinterher, wenn die Einwirkung der Feuchtigkeit aufhört, ein um so stärkeres Austrocknen der Hufe statt. Es ist dies genau derselbe Vorgang, wie beim Stiefelleder; naßgewordene und darauf einfach getrocknete Stiefel werden schnell trocken und brüchig. Sehr zu empfehlen ist das Einschmieren mit irgendeinem reinen Fett, aber nur dann, und das ist die Hauptsache, wenn der Huf gehörig gereinigt und durch Feuchtigkeit aufgeweicht war. Trockene Hufe mit Fett zu versehen, nützt sehr wenig; denn nur die vorher erweichte Hornmasse vermag das Fett aufzusaugen, letzteres kann also nur dann seinen günstigen Einfluß ausüben.

545. Wenn Pferde spröde Hufe haben, wasche man sie nach jedem Wege gut feucht ab und schmiere nach abtrockenen der Hufe mit einem guten reinen Fett, dem man ¼ Teer zugesetzt hat. Wichsen darf man spröde Hufe nicht, da er davon nur hart und trocken wird. In Stalljauche sollen Pferde mit sprödem Huf niemals stehen.

546. Hautjucken bei Pferden. Das Hautjucken der Pferde ist mehr eine nervöse Erscheinung, man nimmt als Ursache aber auch eine nicht unbekannte Schärfe im Blute an. Man verabreiche dem Pferde zunächst ein kräftiges Laxiermittel (Aloepille), hiernach einige Tage lang auf jedes Futter (dreimal täglich) einen Eßlöffel voll Kochsalz und Wacholderbeerenpulver. Das Tier ist auf magere Diät zu setzen (junge Disteln, Möhren, Kleie, wenig Körnerfutter). Man reibe die Scheuerstellen mit Schwefelsalbe ein, in hartnäckigen Fällen verwendet man Lorbeeröl, manche Pferde sind aber hiergegen sehr empfindlich.

547. Verfettung bei Legehühnern. Wenn das Italiener-Huhn zu fett geworden ist und infolgedessen nicht legt, so hat dies, wie fast immer in solchen Fällen, seinen Grund in ungenügender Bewegung und in zu schwerem Körnerfutter. Man gebe nur sehr wenig Körner, wohl aber viel Grünzeug und Weichfutter, wie Salat, Beeren, gekochte Kartoffeln usw., dies wird sicherlich dem Übel bald abhelfen.

548. Goldfischbehandlung. Man gebe den Goldfischen täglich frisches, im Winter abgeschrecktes Wasser. Als Futter reiche man ihnen Ameiseneier und Oblaten. Ferner ist es geraten, namentlich für größere Behälter, gewaschenen Flußsand mit hinein zu tun.

549. Schafweide in Gehölzen. Fehlt es im Frühjahre an ausreichenden Niederschlägen, so ist es in den letzten Wochen vor der Roggenernte mit der vorhandenen Schafweide in manchen holzarmen Strichen schlecht bestellt, und die Schäfer befinden sich mit der ihnen anvertrauten hungrigen Herde in einer üblen Lage. Anders in holzreichen Gegenden: Dort führt man die Herden in die schattigen Forsten, und auf den vielen feuchten Plätzen finden die Tiere immer noch Erhaltungsfutter. Ängstlich mied man bis jetzt, die ein- bis fünfjährigen Fichtenkulturen, die gewöhnlich im Fioringras fast ersticken, betreten zu lassen in dem Glauben, die Schafe fräßen die jungen Fichten-

länzchen ab. Tatsächlich ist aber das Ergebnis des Beweidens, daß die ngrigen Tiere das Gras sauber beseitigen, und die bisher kaum bemerk- ren jungen Fichten dastehen, als wären sie eben erst gepflanzt. Solange ämlich das Schaf hungrig ist, nimmt es nur Gras, Laub, Leguminosen und e sonstigen ihm zusagenden Pflanzen im grünen Zustande auf. Harzige flanzen oder Nadelholzgewächse überhaupt nur, wenn es satt ist, als Leckerei ber wenn daheim starke Salzgaben gereicht wurden. Wer also beabsichtigt, e jungen Nadelholzkulturen durch Schafherden vom Grasfilz reinigen zu ssen, der vermeide das Salzen und lasse die fast gesättigten Tiere zur vollen ättigung auf ein anderes geeignetes Gebiet treiben. Eine hungrige Schaf- erde reinigt so auf billigste und beste Weise eine vergraste Kultur. Wo dem ehwild der Austritt auf Wiesen und Saatfelder durch Einzäunung der Forst ewehrt wird, macht man dieselben Erfahrungen; selbst in den offenen Pflanz- ulen ist kaum ein verbissenes Fichtenpflänzlein aufzufinden. Selbstverständ- ch ist das Weiden in jungen Laubholzkulturen oder das Lagern in jungem adelholz ausgeschlossen.

550. Kückenfütterung. Man lasse die Kücken stets einen halben Tag nter den Flügeln der Henne und füttere dann Hirse und hartgekochtes, eingehacktes Ei, später in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrot, Brennesseln, Salat und verschiedenes Körnerfutter. Zum Trinken elle man stets eine Schale mit Milch, eine andere mit Wasser in den Geflügel- of. Nach einigen Wochen gebe man statt süßer saure Milch und mische nter das Futter sogenannten „Toppenkäse“ (Quark). Dieser ist von großem Nutzen, da hiermit gefütterte Hühnchen rasch und kräftig wachsen und iel Fleisch ansetzen, was besonders bei etwa nachfolgender Mast Be- chtung verdient.

551. Federfressende Hühner. Wenn die Hühner die Federn ver- eren, liegt das vielfach daran, daß sie sich gegenseitig die Federn ausrupfen nd fressen. Man beobachte dies genau! Perubalsam würde, wenn die ühner Ungeziefer haben, auf Kamm und Hals sehr gut einwirken, nur muß ine Zeitlang, etwa 8 Tage und zwar täglich, die Einpinselung fortgesetzt erden.

552. Rattenvertilgung. Ein gutes Mittel zur Vertilgung der Ratten t die Hundszunge, auch Venusfinger genannt, Cynoglossum officinale, in Staudengewächs, das bis 1 m hoch wird, graukurzhaarig ist und feinfilzige, anzettförmige Blätter hat. Die purpurnen Blüten sind widrig riechend. Die Pflanze wächst auf Schutthaufen, Wiesen und an Grabenrändern. Diese undszunge ist frisch wie getrocknet das sicherste Rattenvertreibungsmittel, a die Tiere den Geruch nicht ausstehen können. Ihre Bauten in der Erde der unter den Stallböden verlassen sie auf Nimmerwiedersehen, wenn Hunds- unge in die Löcher gesteckt wird, die in die Schlupfwinkel der Ratten führen, nd augenblickliche Befreiung von dem lästigen Getier ist somit der erfreuliche rfolg.

553. Altersschwacher Hund. Wenn das Tier an Verdauungsstörung eidet, so stecke man es in ein 28grädiges Bad, wickele es naß in ein wollenes uch, darüber ein altes Handtuch, lege es auf sein Lager und decke es zu

Nach einer ½ Stunde wird sich ein Erbrechen einstellen, hierauf mache man eine neue Einpackung und nach vielem Schwitzen wird sich das Tier bald wieder erholen.

554. Aufzucht junger Tauben. Der Taubenschlag muß sehr oft gereinigt werden, damit sich kein Ungeziefer ansammelt, welches die junge Brut vernichtet. Den Fußboden, sowie die Nester bestreue man reichlich mit Sand und zerschnittenem Kalmus, dessen Geruch das Ungeziefer vertreibt.

555. Marderfang. Marder kann man nur auf zweierlei Weise los werden. Entweder durch beständige, unausgesetzte Beunruhigung und Bedrohung bei Tag und Nacht, womöglich Jahrelang durch einen scharfen Hund oder durch Wegfangen mit einem guten, durchaus blank geputzten Tellereisen mit kräftiger Feder, welches sich recht sicher und fein einstellen läßt. Um festzustellen, wo die Marder am liebsten wechseln, lege man hier und da gewelkte Zwetschen aus; die Marder fressen sie gern und holen sie regelmäßig. Hat man so ihre Schlupfwinkel und die Wege, auf denen sie verkehren, ausfindig gemacht, so ködert man sie erst einigemal mit Eiern, indem man an eine Stelle, wo keine Katzen hinkommen auf einen nestartigen Platz, den man am besten aus trockener Haferspreu herstellt, ein Hühnerei hinlegt. Nachdem dies erste Ei geholt ist, opfert man noch etwa zwei Eier, die in Zwischenzeiten von etwa je 2—3 Tagen wieder geholt werden. Nun erst darf man das Tellereisen aufstellen. Nachdem es geputzt ist, so daß keine Spur von Rost, Schmutz oder Fett, Blut, Schmiere usw. mehr daran klebt, wird es zuletzt nochmals mit reinem Fenster-Wildleder abgerieben, indem man vermeidet, die Falle mit bloßen Fingern anzufassen. Beim Aufstellen muß man auch entweder ganz reine, frischgewaschene, geruchlose und trockene Hände haben, oder man darf die Falle nur mit reinen, wildledernen Handschuhen anfassen. Sie wird dann mit Haferspreu von derselben Art, wie die zum Ködern benutzte, leicht bedeckt, worauf man ein Hühnerei darauflegt. Trockene Haferspreu eignet sich am besten für diesen Zweck, feuchte klemmt sich zwischen die Bügel der Falle und vereitelt den Fang. Mit toten Vögeln läßt sich kein Marder ködern. Marder, die schon einmal in einer Falle waren, lassen sich noch schwerer fangen als Neulinge. Nach jedem Fang muß die Falle wieder gut geputzt und, wie beschrieben, hergerichtet werden.

556. Fahrbare Hühnerställe. Vom Monat Mai ab, wo es überall kreucht und fleucht, sind für manche den Kulturpflanzen feindliche Würmer und Insekten die Hühner die billigste Feldpolizei, wie sie denn auch später bei der Ernte und beim Umbrechen der Stoppeln aus Larven und Engerlingen Eier und Fleisch zu erzeugen von der Natur befähigt sind. Um nun die Hühner auf das Feld zu bringen, bediene man sich des fahrbaren Hühnerstalles. Ein altes Kutschwagengestell mit einem viereckigen hohen Kasten, dessen Dach aus einer Pappdeckung besteht, eignet sich dazu sehr gut. Um den Hühnern auf dem Transport Luft zuzuführen, läßt man auf einer Seite des Kastens einige 10 cm breite Löcher, die man mit einem Drahtgeflecht überzieht. An der breiten Seite bringe man eine verschließbare Tür und im Raum selbst Sitzstangen nebeneinander an, zu denen eine kleine Treppe in Gestalt eines

rettes mit kleinen Leisten führt. Boden und Scheidewand mache man ver nicht wagerecht, sondern schräg, damit man den Dünger besser entrnen kann.

557. Verhinderung der Brut. Wenn Hühner trotz kalten Wasserbades as Brüten nicht lassen wollen, so setze man sie im Korbe 8—14 Tage in en Keller.

558. Fütterung der Küken. Man gebe den Hühnchen höchstens alle ½—4 Stunden Futter. In Norddeutschland werden die Küken mit Milch ufgezogen, besonders in der Mark, Pommern und Mecklenburg, in welchen Gegenden die Federviehzucht in hohem Maße betrieben wird. Man muß die ungen Hühnchen vor Erkältung, sowie vor dem Genuß kalten Wassers bewahren, denn diese Dinge sind meistens die Ursachen von Durchfall. Die Insekten im Verein mit Hühnerflöhen und -Läusen sind die gefährlichsten Feinde der jungen Hühnchen. Davor muß man sie möglichst zu schützen suchen, indem man sie stets in einen umzäunten Platz sperrt, auf dessen Boden man ick weißen Sand oder Asche schüttet, damit die Tiere Gelegenheit zu vielem Kühlen und Baden haben. Ein sehr gutes Mittel gegen die lästigen Flöhe und Läuse, die sich in dem Fleisch der Küken fest ansaugen, ist as Bestreichen mit Petroleum, wenn sie anfangen Federn zu bekommen, das ungefähr nach 14 Tagen der Fall ist. Die Küken sehen zwar nach dieser Behandlung sehr schlecht aus, fressen auch garnicht; indessen verliert ich dieser Übelstand nach 1—2 Tagen, und der Hauptzweck ist doch dadurch rreicht.

559. Winter im Bienenstand. Die Bienen haben im Winter kein nderes Bedürfnis, als das der Ruhe. Sie schlafen nicht, sondern nehmen äglich Nahrung zu sich. Alle im Bienenstande dröhnenden und diesen erittern machenden Töne sind ihnen widerlich, regen sie auf und wirken schädich, wenn sie aus der in der Bienentraube gebundenen Wärme aus- und in die niedrigere Temperatur der Umgebung eintreten, infolgedessen größere Futtermassen einnehmen und aus Mangel einer Ausflugsbewegung der Ruhrkrankheit verfallen. Aus diesem Bedürfnisse der Ruhe folgt, daß jede Arbeit des Pflegers im Stockinnern sie stört. Dessenungeachtet achte man darauf, ob Gründe zur Besorgnis vorhanden sind, es könne das Volk erfrieren oder der Futtervorrat zu gering sein, der Honig verzuckern und andere Übelstände eintreten. Die Vorkehrungen zur Abhilfe sind unverweilt so geräuschlos als möglich zu treffen, die wärmere Umhüllung des Stockes zu veranlassen, der Futtervorrat zu verstärken und dicht an den Volkssitz anzuschieben, Wasser einzustellen usw. Von Durst- oder Luftnot hat man im Laufe der Jahre wenig bemerkt. Die Kürze des Zeitraumes, welcher die hiesige Buchweizen-Spätsommertracht von dem Eintritt des Winters trennt, läßt es nicht zu, daß der eingetragene Honig sich allzusehr verdicke; er bleibt wasserhaltiger als der Frühjahrshonig, der gern verzuckert. Wo Frühjahrstrachten vorwalten, scheint die Durstnot krankhaft aufzutreten. Andererseits läßt die Bildung des Blätterstockes Mangel an reiner Luft nicht aufkommen. Man halte das Flugloch rein von Toten und den Boden frei vom Gemülle; tote Bienen werden sich stets über Winter finden. Mäuse dringen gern in den Bau ein; Spechte

und Kohlmeisen picken heftig an das Flugloch, um die Bienen herauszulocken und sie zu verspeisen. Man stellt ihnen durch Fallen nach. Auch ist es gut, die Sonnenstrahlen von den Fluglöchern abzuhalten. Der Winter bietet die beste Gelegenheit, neue Wohnungen und Geräte anzufertigen oder anzuschaffen, den Betriebsplan für das kommende Jahr zu durchdenken und in den Fragen der Theorie, welche die Imkerwelt beschäftigen, das „Für" und „Wider" durchzuarbeiten.

560. Feuersichere Dächer für Bienenkörbe. Ein feuersicheres Strohdach für das Bienenhaus kann man folgendermaßen herstellen: das Stroh wird in eine Wasserglaslösung von etwa 10 % Gehalt 10—12 Stunden lang eingeweicht, dann getrocknet und hierauf in eine Lösung von Chlorkalkium getaucht. In der Strohfaser entsteht ein Niederschlag von Kalksilikat, der den Halm inkrustiert. Ein derartiges präpariertes Stroh ist unverbrennlich. Die Lösungen bekommt man in jeder Materialwarenhandlung.

561. Laßt die Kinder für die Zughunde sorgen. Ein Zughund muß mit seinen schweren Milch-, Gemüse- oder Kohlenwagen oft den ganzen Tag durch die Straßen keuchen und hat meist, gleich seinem armen Besitzer, nichts im Magen, als ein wenig Wassersuppe. Man gebe daher den Kindern alle Fleisch- und Wurstabfälle und kleine Knochen mit auf den Schulweg, damit diese die Zughunde mit großer Freude füttern.

562. Verstutzung der Roßschweife. Das Pferd wird dadurch nicht nur seines Schmuckes beraubt, es ist auch nicht mehr in der Lage, mittelst dieses Schweifes sich die lästigen Insekten vom Körper fernzuhalten, denn der Stumpf von Schweif, den man ihm gelassen, reicht ja nicht hin. Man muß einmal beobachtet haben, wie ein solch armes Tier ununterbrochen von Fliegen und Mücken geplagt wird, wie die Haut unter den Stichen zusammenzuckt, ohne daß sich das arme Tier helfen kann, weil Menschenhände gedankenlos das, was eine göttliche Vorsehung geschaffen, vernichteten. Was soll man aber sagen, wenn Arbeitspferde, die vielleicht einmal in der Woche, d. h. Sonntags, in eine Kutsche gespannt werden, sonst aber Lastwagen zu fahren haben, ebenfalls ihres Schweifes so viel als möglich beraubt werden, nur um eine Mode mitzumachen? Und wie unschön sieht solch ein großes, starkes Pferd mit kurzem Schweif aus! Also auch hier wäre Abhilfe dringend erwünscht.

563. Gefangene Waldvögel. Die Behandlung der Stubenvögel gestaltet sich leider in vielen Fällen zu einer, wenn auch unbewußten Tierquälerei. Namentlich haben darunter die sogenannten Wildlinge zu leiden, also solche Vögel, die nicht schon in der Gefangenschaft geboren und aufgewachsen sind. Nur zu oft findet man unsere Waldsänger, die den größten Beitrag zu den Wildlingen stellen, wie Nachtigallen, Grasmücken, Drosseln usw., in einem Käfig, der wohl für einen Kanarienvogel geeignet wäre, aber für einen Wildling, der zu den Wurmfressern gehört, zur Marter wird. Der Wurmvogel bedarf eines Käfigs, der wenigstens einen ½ m lang ist. Nur dann kann er sich von Sprungholz zu Sprungholz schwingen und seinem Körper die erforderliche Bewegung geben. Sitzt doch der Vogel in der Freiheit auch nicht immer auf demselben Zweig! Die Sprunghölzer dürfen auch nicht von gleicher

Stärke sein. Nur durch solche Abwechselung wird er in der Gefangenschaft ie Fußgelenke geschmeidig behalten. Übrigens genügen 2 Sprunghölzer. in wichtiger Gegenstand ist ferner das Badewasser. Die meisten Vögel aben außerordentlich gern. Ein Wassernäpfchen oder ein Badehäuschen on entsprechender Größe verrichten vollständig ihre Dienste. Wer auf diese unkte achtet, wird seine Lieblinge stets munter und sangeslustig sehen, enn sie auch der Freiheit beraubt sind. — Für Waldvögel, namentlich ildlinge, also frischgefangene, ist es ferner nötig, daß die Käfige oben mit einwand oder einer weichen Decke versehen sind, damit sich die Vögel nicht en Kopf einrennen oder beschädigen. Der Käfig muß fernerhin für diese rt Tiere nicht im grellen Licht, sondern mehr im Dunkeln untergebracht sein. erner ist zu beobachten, daß neben frischem Badewasser auch reines Trink- asser zur Verfügung steht und dieses namentlich im Sommer öfters erneuert ird. Zum weiteren Wohlbefinden des Vogels gehört die richtige und frische ahrung, welche bei Weichfutterfressern, namentlich im Sommer an schwülen agen, bald in Fäulnis übergeht und somit Darmentzündung und den baldigen od des Vogels nachzieht. Tägliche Verabreichung von frischem Flußsand t Hauptbedingung, ebenso das Schützen vor Zugluft.

564. Gänsefütterung mit Mais. Mais ist das beste und billigste Futter für Gänse. Man rechnet auf eine Gans täglich ½ bis ¾ kg Mais, wässere denselben über Nacht ein und koche ihn am nächsten Tage mit etwas Salz und gestoßenem Pfeffer ungefähr 2 Stunden. Alsdann stopfe man ie Gänse alle drei Stunden auf dieselbe Weise, wie dies mit Nudeln und Klößen geschieht; nur muß man darauf achten, daß die Gänse gut verdaut haben, also keine Maiskörner mehr im Schlunde vorhanden sind. Durch diese Fütterung erzielt man in 14 Tagen bis 3 Wochen Gänse von 9 und 10 kg Gewicht. Das Fett der Maisgänse ist weit öliger und wohlschmeckender als dasjenige von Nudel-Gänsen.

565. Gänsefütterung mit Mais. In Ungarn und Siebenbürgen wird jede Art Geflügel mit Maiskörnern oder einem aus Wasser und Mais- mehl angerührten Brei gefüttert. Wird eine Gans dreimal des Tages gestopft, genügt für jedesmal ¼ l Kukurutz, der mit der Hand dem Tiere in den Schlund gesteckt wird. Es ist das eine grausame, aber von Erfolg gekrönte Art der Fütterung, denn die Gans wird dabei sehr fett und wohlschmeckend. Aber auch ohne Mästung gedeihen Enten und Gänse vortrefflich bei Maisfütterung. Man gibt ihnen die Körner mit Wasser zusammen und rechnet ungefähr täglich 3—4 Hände voll auf ein Tier. Hühner und junges Geflügel bekommen Maisbrei oder kleingeschlagene und geschrotete Maiskörner.

566. Wellensittiche. Man gebe dem an Durchfall leidenden Wellen- ittich Heidelbeeren, die Papageien meistens sehr gern fressen, und daneben ro Tag einige Wacholderbeeren, die sie auch gern nehmen. Damit nun keine Verstopfung eintritt, gebe man daneben Obst. Sollte der Vogel trocken die Heidelbeeren nicht nehmen, dann muß man sie mit Hafergrütze kochen. Sehr zu empfehlen ist als Getränk noch ein Tee von Fenchel, Pfefferminze und Kamille. Man halte das Tierchen vor allen Dingen aber genügend warm. Wenn man es versteht, wäre ein Dampfbad sehr geeignet. Allerdings muß

man vorsichtig sein, da der Dampf einmal stark auf die Blutgefäße wirkt und auch nachher leicht eine Erkältung eintreten kann, weil der Vogel durch den Dampfniederschlag ja naß geworden ist. Man tut deshalb gut, darauf ein Heißtrockenluftbad zu geben.

567. Seidenraupen. Man kann hierzu auch die Raupeneier des Eichenspinners (Bomby Permyi) verwenden. Die Eier werden in einer Schachtel mit durchlöchertem Deckel auf einem frostfreien Zimmer aufbewahrt. Anfang oder Mitte April kriechen die zuerst winzig kleinen, aber sofort sehr gefräßigen Räupchen aus. Da dann jedoch die Eichen noch nicht grün sind, so müssen schon einige Tage früher Eichenzweige in einem Gefäß mit lauwarmem Wasser im geheizten Zimmer ein Plätzchen finden. Die Knospen schwellen schnell und beginnen bald kleine Blättchen zu treiben, und man muß nun so lange auf diese Weise das Futter für die Räupchen beschaffen, bis die Eichen im Freien täglich frisches Grün für die Tierchen liefern. Die Raupen wachsen schnell und häuten sich dreimal. Um ihnen dies zu erleichtern, bestäubt man sie täglich leicht einmal mit reinem, stubenwarmem Wasser vermittelst eines Zerstäubers. Da die Raupen gern herumkriechen, wenn sie größer werden, zimmere man ein Holzgestell, bestehend aus 4 etwa 1 m langen dünnen Lättchen, die oben und unten wiederum durch je 4 Lättchen verbunden werden. Das ganze wird mit Gaze bezogen und über das Gefäß mit Eichenlaub, an dem die Raupen waren, gestellt. Da der Eichenspinner sehr gefräßig ist, muß täglich für frische Nahrung gesorgt werden. Die Raupe wird etwas größer als die Ligusterraupe, ist hellgrün mit dunklen Streifen und verpuppt sich im Juni oder Juli. Hat sie sich vollständig eingesponnen, dann werden vorsichtig die schönen Kokons abgelöst, bis auf diejenigen, die man zur Weiterzucht behalten will. Die abgelösten Kokons tötet man, indem man sie mit einem Sieb etwa ½ Stunde auf einen Topf mit kochendem Wasser zugedeckt stellt, und hierauf auf sauberes Papier ausgebreitet an der Luft trocknen läßt. Die übrigen Kokons bringen prachtvolle große Schmetterlinge, die man zum Verpaaren unter dem Gazegestell läßt. Die Eier werden später vorsichtig abgelöst und an einem kühlen, trockenen Ort bis zum kommenden Frühjahr aufbewahrt. Die Kokons, aus denen Schmetterlinge ausgekrochen, sind wertlos, da sie durchlöchert sind. Die Zucht ist äußerst interessant, bereitet Erwachsenen und Kindern große Freude und bringt ihnen angenehme Beschäftigung für müßige Stunden.

568. Schoßhündchen. An dem Haarausfall eines Schoßhündchens läßt sich wenig machen, denn Hunde, die das ganze Jahr im warmen Zimmer gehalten werden, haaren eigentlich das ganze Jahr, weil durch die ständige Wärme der Haarwuchs sehr gefördert wird und der ständige Haarwechsel eine Folge davon ist. Tägliches Kämmen läßt diese unangenehme Zugabe etwas weniger lästig empfinden, jedoch darf man dies nicht übertreiben, da das Haar sonst leicht zu dünn wird und der Hund Erkältungen ausgesetzt ist.

569. Eifrige Bruthennen. Es ist unangenehm, wenn die Küken der verschiedenen Hennen oft 3—4 Tage nacheinander auskriechen. Bemerkt man daher, daß einige Hühner bereits Neigung zum Brüten zeigen, während sich andere schon nicht mehr vom Neste entfernen wollen, so lasse man die

Letzteren solange auf hölzernen Eiern brüten, bis auch die Ersteren fest sitzen bleiben. So hat man meist die Freude, daß die jungen Hühnchen oder Entchen alle an einem Tage ausbrechen, was die Pflege und Wartung der Tierchen bedeutend vereinfacht. Einige besonders kräftige und eifrige Bruthennen lasse man sofort noch einen Satz von 10—12 Eiern ausbrüten. Zu diesem Zwecke entferne man abends die Kücken recht behutsam, damit sie ja nicht piepsen, sonst läuft die Henne weg, und legt statt ihrer die Eier unter die Flügel der Henne, welche dann still fortbrütet. Selbstredend müssen solch eifrige Brüterinnen nachher kräftig gefüttert werden. Hennen, welche ausgezeichnet brüten, legen meist wenig Eier.

570. Enten als Bienenfeinde. Man sollte keine Enten halten, die große Feinde der Bienen sind. Die Ente fängt die wasserholenden Bienen ab, rollt sie eine Weile im Schnabel hin und her und verschlingt sie hernach. Werden die Enten in den Bienengarten gelassen, so lesen sie die auf der Erde herumkriechenden Bienen begierig auf, machen sich auch sogar über die vorfliegenden Bienen her, die sie mit dem Schnabel herabstoßen.

571. Perlhühnermast. Perlhühner werden sehr fleischig, fett und zart, wenn man sie mit Reis füttert, der in halb Milch, halb Wasser nicht ganz weich gekocht worden ist. Auch eine Zugabe von eingeweichtem Brot ist zu empfehlen, auch gequellte Hirse; Kartoffeln und Quark ist weniger empfehlenswert.

572. Vogeluhr. Für Spaziergänger, welche keine Uhr besitzen, bietet die Natur selbst ein Mittel, die Stunden zu erkennen, und zwar aus dem Gesange der Vögel. Nach der Nachtigall, die fast die ganze Nacht hindurch singt, ist der Buchfink, Edelfink, Blutfink der früheste Vogel, er schlägt die Wecktrommel, sein Gesang geht dem Aufgange der Sonne voraus und ertönt von $1\frac{1}{2}$—2 Uhr morgens. Von 2—$2\frac{1}{2}$ Uhr läßt die schwarzköpfige Grasmücke ihren Gesang erschallen, der dem Singen der Nachtigall gleichgestellt werden könnte, wenn er längere Schlußläufe hätte. Von $2\frac{1}{2}$—3 Uhr hört man den Wachtelschlag, den kurzen, mahnenden, der mit seinem „Weg vom Bett! Weg vom Bett!“ die Langschläfer anzutreiben scheint, an ihr Tagewerk zu gehen. Von 3—$3\frac{1}{2}$ Uhr läßt die rotbäuchige Grasmücke ihren melodischen Triller erschallen. Von $3\frac{1}{2}$—4 Uhr hört man die schwarze Amsel, die so gut Melodien lernt. Von 4—$4\frac{1}{2}$ Uhr stimmt der Fitislaubsänger seinen Gesang an. Von $4\frac{1}{2}$—5 Uhr läßt die Schwarzmeise ihren schrillen Ruf ertönen. Von 5 Uhr beginnt der Haussperling sein Gepiepe, dieser Langschläfer unter den Vögeln, der geflügelte Gassenbube, Feinschmecker, Lärmmacher, der aber ergötzlich ist in seiner kecken Unverschämtheit.

573. Perlhühnerzucht und Mästung. Die Aufzucht und Mast der Perlhühner ist nicht schwierig, nur müssen die Tierchen in den ersten Tagen ihres Lebens wohl beobachtet und vor Feuchtigkeit geschützt werden; ein geräumiger — aber nicht dumpfiger oder lichtloser — Raum muß der Henne und ihren Jungen in den ersten 8—10 Tagen nach dem Ausschlüpfen derselben angewiesen werden. Ameiseneier sowie hartgekochte Hühnereier, die man mit Petersilie vermischt, nachdem beides gehackt ist, ist als gedeihlichstes Futter erprobt. Haben die Perlhühner freien Auslauf im Hühnerhof und Grasgarten,

so genügt später ein täglich zweimaliges Füttern mit Korn. Anfang Juni erbrütete Hühner sind oft um Weihnachten schon 4—5 Pfd. schwer. Zu reichliches Weichfutter, besonders aber lebende oder auch gedörrte Maikäfer, sind den Tieren schädlich.

574. Ungeziefer im Taubenschlag. Eine Vertilgung des Ungeziefers im Taubenschlage wird sich kaum ermöglichen lassen, ohne daß die gerade vorhandenen Taubenbruten zugrunde gehen, zumal, wenn Insektenpulver keine Wirkung zeigt. Nur gründliche Desinfektion des ganzen Taubenschlages vermag zu helfen. Am einfachsten bewirkt man sie nach zuvoriger gründlicher Reinigung des Schlages durch Erzeugung schwefelsaurer Dämpfe infolge Verbrennens von Schwefel über Feuer in einer eisernen Pfanne oder einem Kohlentopf. Natürlich müssen die Tauben zuvor aus dem Schlag entfernt und alle Öffnungen verschlossen werden. Nach etwa 5 Stunden mag man die Fenster wieder öffnen, um die Dämpfe abziehen zu lassen. Erst wenn kein Geruch mehr wahrnehmbar ist, können die Tauben wieder eingesetzt werden.

575. Eierfressen der Hühner. Was das Eierfressen anlangt, so neigen alle Hühner dazu, und man muß in Hof und Küche genau darauf achten, daß sie nirgends eine Eierschale finden, damit sie nicht auf den Geschmack kommen. Man sorge dafür, daß die geflößten Eier sofort entfernt werden. Besonders begierig sind die Hühner aber gerade nach den Schalen, weil auch sie Kalk enthalten und ihnen zur Eiererzeugung nötig sind.

576. Hühner, die die Eier fallen lassen — sei es bei Tage oder bei Nacht — zeigen damit an, daß sie nicht genug Kalk und Sand zu fressen bekommen. Wohl suchen sich die Hühner im Hofe auch ohnedies Kalk, wie er von den Mauern abbröckelt, oder wie sie ihn abpicken, und Sand, wenn sie solchen finden können; wenn sie aber die Eier „flößen", wie der Kunstausdruck lautet, so bedeutet dies, daß sie von beidem mehr bedürfen. Man streue sofort in den Hühnerstall eine Lage Sand; alsdann lösche man ein Stück Kalk, indem man es fein zerbröckelt, Wasser darauf gießt und es, ohne erst ganz trocken werden zu lassen, dann in den Stall gibt. Ungelöschter Kalk darf keinenfalls angewendet werden; er verbrennt den Hühnern den Magen, und völlig trocken ist er ihnen schädlich.

577. Perlhühner. Die Hennen der Perlhühner legen sehr fleißig, meist täglich, brüten aber nur im Freien, wo sie sich gut versteckt, gewöhnlich unterm Strauche, im hohen Unkraute oder im Korn, heimlich ihr Nest machen. Hält man sie eingesperrt, so legen sie ihre Eier im Stalle, brüten dann aber nicht, und man muß die Eier, die übrigens prächtig schmecken, von einer Bruthenne ausbrüten lassen, was 28 Tage dauert. Ihres lauten Schreiens wegen ist das Halten der Tiere für einen kleinen Hof nicht zu empfehlen, auf größerem Besitze hört man nicht viel davon. Die kleinen Tierchen wachsen sehr schnell, man lasse sie viel im Freien, schütze sie in den ersten 4 Wochen vor Nässe und Kälte, dann gedeihen sie beim gewöhnlichen Kückenfutter sehr gut. Läßt man die Kleinen anfangs Juni ausschlüpfen, so hat man im September schon schlachtreife Tierchen, die den feinsten Braten liefern, und von uns lieber gegessen werden als Putenbraten. Die Kleinen bekommen nur Wasser, nie

Milch zu trinken, da ihnen Milch nicht gesund ist. Die Geschlechter sind etwas schwer erkennbar, der Hahn hat längere Lappen und stößt einen pfeifenden Ton aus, wogegen die Henne immer „Klock-Acht" ruft. Man tut gut, sich gleich Hahn und Henne zusammen zu kaufen, denn beim Bezug von Bruteiern leiden die Eier zu sehr unter dem Transport und liefern selten Küken.

578. Perlhühnereier. Perlhühner legen ungefähr von Mitte April an bis zum Herbst (etwa Ende Oktober) ziemlich jeden Tag, zwar sehr kleine, aber außerordentlich wohlschmeckende Eier mit viel Dotter. Das Fleisch ist ebenfalls vorzüglich, ähnlich dem Fasanenfleisch, und wird diesem sogar vorgezogen.

579. Aufzucht und Pflege junger Papageien. Beim Ankauf eines jungen Vogels muß man vor allen Dingen den Verkäufer fragen, was er bis jetzt gefüttert hat, und diese Fütterung muß zunächst beibehalten werden, denn gerade durch den Wechsel verursacht man Komplikationen. Ein vorzügliches Futter ist der in der Milch stehende Mais und die halbreifen Sonnenblumenkerne. Allmählich gewöhnt man das Tier dann auch an Hanf. Als Trinken soll man abgekochtes Wasser, Tee oder Kaffee geben, mit einem Stückchen altem Weißbrot. Ferner gibt man gutes ausgereiftes Obst, auch Rosinen, Korinthen, Vogelbeeren, ab und zu einige Wacholderbeeren. Also möglichst so ernähren, wie sich das Tier draußen ernähren würde. Viele alte Vögel fressen alles das, was wir essen. Bei jungen Vögeln ist eine derartige Fütterung streng zu vermeiden. Man gebe dem Vogel dann noch ein sonniges, zugfreies Plätzchen und öfter Gelegenheit, daß er sich das Gefieder ausschütteln kann.

580. Sprechfähigkeit der Amazone. Amazonen sind wohl im allgemeinen nicht so sprechfähig wie der Graupapagei, allein, richtig behandelt, zeigen sie sich unter Umständen als recht fleißige Sprecherinnen. Um es zu werden, verlangen sie, daß der Pfleger sich sehr viel mit ihnen beschäftige, indem er ihnen zugleich die Worte vorspricht, die sie lernen sollen. Ein anderes Mittel gibt es nicht. Wichtig ist, daß der Pfleger womöglich den Papagei selbst füttert und überhaupt abwartet, daß der Unterricht sofort frühmorgens beginnt und dies ganze Verfahren keine wesentliche Unterbrechung erleidet. Trotzdem gibt es keine sichere Gewähr, daß es mit Bestimmtheit zum Ziele führt.

581. Airedaleterrier und Geflügel. Fast in jedem Airedaleterrier liegt die Neigung zu Feindseligkeiten gegen Geflügel. Niederzuhalten ist der Trieb nur durch sehr sachgemäße Erziehung. Man hat den Hund stets mit Geflügel zusammenzuhalten und jedesmal, wenn er in feindselige Gesinnung verfällt, zu verwarnen oder zu bestrafen. Erfolg läßt sich aber fast immer nur erzielen, solange der Airedaleterrier jung ist.

582. Barsoi. Man füttere den russischen Windhund genau so wie jeden anderen Hund: morgens möglichst nicht ganz frisches Weißbrot in Milch; die Hauptmahlzeit, bestehend aus den Überbleibseln vom Mittagstisch, doch darf darin kein Gewürz vorkommen, ausgenommen Salz; abends etwa halb soviel wie mittags, dazu Hundekuchen, die zerkleinert und nicht geweicht verabreicht werden müssen. Sehr anzuraten ist Füttern von Kalbsknochen, die mit Haferflocken zusammen gekocht wurden. Barsois bedürfen, wie alle

Mitglieder der Windhundsippe, reichlichster Bewegungsmöglichkeit. Damit die Schönheit des Haarkleids ja recht zur Geltung komme, werde es regelmäßig mit dem sogenannten Haarhandschuh bearbeitet. Augen und Fang sind jeden Morgen zu säubern, ebenso die Füße abends und jedesmal, wenn diese unsauber sind.

583. Bad des Seidenpudels. Wenn ein Seidenpudel beim Baden vorsichtig behandelt wird, kann sich das Haar nicht verfilzen. Vor allem muß eine dafür geeignete Hundewaschseife zur Verwendung kommen. Diese darf auch nicht etwa zwischen die Haare gebracht und hier verrieben, sondern soll womöglich nur dem Wasser aufgelöst beigefügt werden. Der Hund soll im Wasser stehen, und das Baden oder Waschen hat so stattzufinden, daß die Haare immer nur ganz vorsichtig ausgedrückt, nicht etwa hin und her bewegt werden. Nachher hat in gleicher Art das Ausspülen zu geschehen, und zwar so nachhaltig, daß auch nicht die mindeste Spur von Seife in den Haaren zurückbleibt. Sind diese erst einmal gründlich verfilzt, so lassen sie sich auch kaum wieder entwirren. Dann bleibt nichts weiter übrig, als sie fortzuschneiden.

6. Teil

Gartenbau, Feldfrüchte, Blumenzucht usw.

Pflege der Pflanzen zartes Geschlecht,
Machen dir's dankbar gar lieblich und recht.
Blumen zum Strauße, zu Tisch ein Gemüs',
Früchte so duftig und saftig und süß!
Frisch an die Arbeit, frisch an die Tat,
Freu' dich im Frieden der sproßenden Saat!

1. Kräftige fruchtbare Gartenerde. Man erzielt eine sehr fruchtbare Erde, wenn man im Herbst beim Umgraben, oder auch noch im Frühjahr Gerberlohe mit durchmischt. Selbst schlechter Boden wird durch diese Gerberlohe ertragfähig.

2. Viehsalz. Man soll beim Einsäen der Getreidesaat, und bei Gemüsesaat zuerst rotes Viehsalz streuen. Es verhindert das Aufgehen des Unkrautes.

3. Samenprobe. Um die Güte des Samens zu prüfen, den man zur Aussaat benutzen will, bedecke man einen flachen Teller mit einem Stückchen Löschpapier, lege einen Teil des zu prüfenden Samens darauf und halte das Papier immer gleichmäßig feucht und ziemlich warm. Der Samen beginnt rasch zu keimen, und man kann genau feststellen, ob er zur Aussaat tauglich ist, respektive wieviel Prozent keimen. Am besten ist es, wenn man den Teller mit dem Samen mit einer Glasglocke bedecken kann, um das schnelle Verdunsten des Wassers zu verhüten.

4. Aussaat in Torfmull. Einmal tüchtig durch und durch naß, behält der Torfmull die Feuchtigkeit sehr lange und ist deshalb für die Aussaaten jeder Erdart vorzuziehen. Man mache ihn gehörig naß, fülle dann die Saatkästen und Töpfe damit, drücke ihn mit einem Brettchen gleichmäßig, streue den Samen darauf, bedecke ihn mit trockenem, gesiebten Torfmull und überbrause ihn mit einer feinen Brause. Je feiner der Same, destoweniger darf man ihn bedecken, sehr feinen Samen garnicht. Die Töpfe halte man durch mit Wasser gefüllte Untersätze feucht. Um Stecklinge von Fuchsien, Pelargonien usw. leicht und sicher zu bewurzeln, mische man reichlich Torfmull unter die Erde.

5. Auflockern der Erde. Wenn im Frühjahr sich starker Regen mit darauffolgendem grellen Sonnenschein einstellt, so trocknet die obere Erdschicht rasch ab und stellt eine rissige harte Kruste dar, welche dem Aufgehen der zarteren Sämereien sehr hinderlich ist. Man begieße diese harte Erdkruste mit lauwarmem Wasser und lockere danach die Erde mit einer Gabel vorsichtig auf. Auch bei schon aufgegangenen Sämereien verfuhr ich mit Vorteil auf die gleiche Weise. Bei Erbsenbeeten hacke man nach dem Begießen mit einer weitzinkigen eisernen Hacke leicht über.

6. Auspflanzen der Blattgewächse. Beim Auspflanzen von Blattgewächsen ins Freie beachte man, daß der Topf bis an den oberen Rand in die Erde eingelassen wird. Hierdurch bleibt die Topferde gleichmäßiger feucht. Zweckmäßig ist es auch, unter dem Abflußloch des Blumentopfes noch eine Vertiefung in der Erde zu machen, wodurch das Eindringen der Würmer in die Blumentopferde verhütet wird.

7. Kultur des Meerrettich. Die Kultur beginnt Mitte April. Die von den Stangen abgehenden letztjährigen dünnen Seitenwurzeln werden abgeschnitten (je länger um so besser), mit einem wollenen Tuch alle feinen Wurzelansätze abgerieben und dann schräg in die Erde gelegt, so daß das dünne Ende vielleicht 15 cm tief zu liegen kommt, während das obere Ende bis dicht unter die Oberfläche ansteigt; die Entfernung der einzelnen Setzlinge untereinander soll 60—70 cm betragen. Wenn sich diese genügend bewurzelt haben, was Anfang Juli der Fall ist, werden sie genügend von der Erde entblößt und alle Seitenwurzeln, die sich etwa von neuem gebildet haben (mit Ausnahme der untersten, die die Nahrung zuführen und für das nächste Jahr wieder als Setzlinge gebraucht werden), werden abgeschnitten, damit alle Kraft in die eine lange Wurzel fließt. Der Meerrettich verlangt einen nahrhaften, am liebsten etwas sandigen Lehmboden. Er gedeiht aber auch im märkischen Sandboden, wenn dieser reichlich gedüngt wurde. Auch auf gipshaltigem Boden, und sei er noch so fest, sucht er sich mit Erfolg durchzusetzen, wo er besonders scharf wird. In trocknen Gegenden sorge man für genügende Feuchtigkeit und lockere die Decke, damit der Sauerstoff der Luft in dem Boden Zutritt hat. Für die Kultur wähle man einen etwas abgelegenen Ort, den man für andere Pflanzungen gewissermaßen verloren geben muß, denn es hält sehr schwer, den einmal eingewurzelten Meerrettich wieder radikal zu beseitigen. Es wird sich in jedem Jahre wieder eine Anzahl steckengebliebener Wurzeln zeigen, die man jedoch ruhig wild wachsen lassen kann, denn auch sie sind ebenso gebrauchsfähig wie die kultivierten Setzlinge.

8. Kultur von Rettich und Radieschen ist eine gewinnbringende Kultur. Die jungen Pflanzen werden erst in Saatkisten angesäet und, sobald sich die Keimblätter vollkommen entwickelt haben, werden sie in das Mistbeet gepflanzt. Meist finden die Radieschen als Zwischenpflanzung unter Salat und Gurken geeigneten Platz; denn sobald letztere an Ausdehnung zunehmen, haben sie ihr vollständiges Wachstum erreicht und sind verbrauchsfähig. Rettiche verlangen, des größeren Blattwerkes wegen, mehr Raum und sind als Zwischenpflanzung bei Kohl, Kohlrabi oder Karfiol angezeigt. Beim Verpflanzen der Sämlinge beachte man vor allem, daß die Wurzeln senkrecht in den Boden kommen und die Sämlinge überhaupt bis zu den Keimblättern in der Erde stehen.

9. Das Gießen der Gartenpflanzen. Kalkhaltiges Brunnenwasser ist zum Begießen der Blumen und Gemüsepflanzen durchaus untauglich, da die Kalkteile die Poren der Blätter verstopfen und dadurch das Gedeihen der Pflanzen schädigen. Das Vorteilhafteste ist immer das Gießen mit Regenwasser, dessen Ammoniakgehalt außerordentlich günstig auf die Entwickelung aller Vegetation wirkt. Jeder Gartenbesitzer sollte daher ständig so viel Regenwasser als möglich aufzufangen suchen. Wenn indes — zumal in dürren Zeiten kein anderes als Brunnenwasser zur Verfügung steht, setze dieses vor dem Gießen in offenen Tonnen 1—2 Tage der Luft und Sonne aus. Der Kalkgehalt wird sich alsdann auf dem Boden des Gefäßes abgesetzt haben; man hüte sich daher beim Schöpfen, das Wasser mehr als nötig aufzurühren. Auch empfiehlt es sich, dem harten Gießwasser etwas Pottasche oder Soda beizufügen.

10. Stecklinge von Gartenblumen. Die Stecklingsvermehrung von ofen, Pelargonien, Hortensien und anderen Pflanzen gelingt im Juli n besten. Man setze die Stecklinge in kleine, mit nahrhafter Erde gefüllte öpfe, aus denen sie im Frühjahr umgepflanzt werden.

11. Umpflanzen. Es gibt Pflanzen, die im Jahre zwei- bis dreimal rer starken Zehrkraft wegen umgepflanzt werden müssen; bei den meisten doch genügt ein einmaliges Umpflanzen in jedem Jahr. Merkmal für die otwendigkeit des Umpflanzens: wenn der Erdballen von Wurzeln öllig durchzogen ist. Der neue Topf darf im allgemeinen nur wenig größer s der alte gewählt werden, so daß den alten Ballen nur eine zentimeterstarke ische Erdschicht umgibt. Wenn aber nur eine Erschöpfung der Topferde voregt, so kann das Umpflanzen durch Düngung erspart werden. Abgeblühte wiebelgewächse werden am besten fortgeworfen. Will man sie nochmals erwenden, so müssen sie trocken aufbewahrt und im Herbst ins Freie gepflanzt erden, viel Freude wird man allerdings nicht mehr daran erleben. Von chsien, Pelargonien und ähnlichen Topfpflanzen kann man jederzeit Steckge machen.

12. Topforangen. Man sieht vielfach in den Fenstern der Blumenebhaber kleine Kronenbäumchen von Orangen. Es ist ein leichtes, ch aus einem Apfelsinenkern ein solches Bäumchen zu ziehen. Die erne, sofern sie voll und gesund sind, keimen leicht und entwickeln hon in einem Jahre Stämmchen, auf die man echte Orangen verdeln kann. Die Reiser zur Veredelung kann man in den meisten Gärtnereien ekommen. Die Veredelung selbst ist sehr einfach und wenn nur einigermaßen uber ausgeführt, auch erfolgreich. Die Zeit zur Veredelung ist der Sommer. Man kerbt an zwei gegenüberliegenden Seiten den Wildstamm ein und steckt r diese Kerben je ein zugeschnittenes, entblättertes Reis so, daß zum wenigsten uf einer Seite sich die Rinde der Unterlage mit der des Reises deckt. Darauf mwickelt man die Veredelungsstellen mit einem Woll- oder Bastfaden und mhüllt zum Schutze gegen das Austrocknen Reis und Veredelungsstelle nit Moos. Die Krone des Wildlings ist zu stutzen. Die ganze Pflanze setzt nan in einen Kasten, den man mit einer Glasscheibe bedeckt und in ein sonniges Fenster stellt. Nach 15—25 Tagen ist die Veredelung angewachsen.

13. Warum gehen Palmen im Zimmer ein? Diese Königin der Zimmerpflanzen unterliegt sehr häufig der trockenen Stubenwärme, namentch im Winter, wenn in den Wohnräumen 15—17° R geheizt wird. Einer olchen Temperatur wird auf die Dauer selbst die aufs sorgfältigste gepflegte Palme nicht widerstehen. Wenn es auch im ersten Jahre scheinen will, als könnte sie sich halten, so werden doch im folgenden Winter die untersten Wedel nach und nach anfangen trocken zu werden, und nach drei Jahren wird nur in ganz seltenen Fällen wenig mehr als ein unansehnlicher Krüppel übrig bleiben. Nur eine Möglichkeit gibt es, die Palmen auf lange Jahre schön und frisch zu erhalten. Sie besteht darin, daß man im Winter, solange geheizt werden muß, auf die Zierde einer Palme im Wohnzimmer verzichtet und sie in ein kühleres Zimmer stellt, vielleicht in die Schlafstube oder in ein sonstiges Gemach, wo die Temperatur 8° R nicht übersteigt, wo es aber auch nichts schadet, wenn sie bis 2° R fällt. Wenn dann im Frühjahr mit dem Heizen auf-

gehört wird, kann man die Palme wieder in das Wohnzimmer stellen, doch möglichst nahe an das Fenster, damit Licht und Sonnenwärme das Wachstum fördern können, aber auch nicht so nahe an das Glas, daß sie verbrennen kann. Das Gießen darf nicht etwa maschinenmäßig geschehen, sondern stets nur nach Bedürfnis. Man sehe jeden Tag einmal nach, gieße aber stets nur dann, wenn die Erde sich trocken anfühlt. Die Notwendigkeit zum Gießen kann jeden Tag, meistens aber erst aller 3—4 Tage vorliegen. Bei einer solchen Behandlung werden die Palmen stets ein schönes frisches Ansehen behalten. Die Phönixarten sind wohl die schönsten und geeignetsten für das Zimmer, namentlich Ph. leonensis und reclinata, aber auch die Chamaerops und Latanien eignen sich sehr gut für Zimmerkultur, nur darf ein öfteres Waschen mit einem feuchten Schwamm nicht versäumt werden.

14. Reinigen der Zimmerpalmen. Hat man versäumt, die Palme umzutopfen, was im Mai und alle 2 Jahre geschehen sollte, so wird die Erde leicht sauer und es setzen sich, namentlich an der großen Fächerpalme, auf den Blättern Schildläuse fest. Nun nehme man eine ziemlich harte Borstenbürste, tauche sie in lauwarmes Seifenwasser, was man von schwarzer Scheuerseife herstellt, und bürste die Blätter damit ab; hiernach bespritze man die Pflanze von oben herab mit klarem, lauwarmem Wasser.

15. Dattelpalmen oder Phönix gehören zu den unempfindlichsten Zimmerpalmen Sie verlangen im Winter ein kühles Zimmer als Aufenthalt, wo sie in der Nähe des Fensters aufgestellt werden. Im Sommer fühlen sie sich am wohlsten an einem geschützten halbschattigen Orte gänzlich im Freien oder, falls dies nicht möglich, an einem hellen Fenster, welches bei guter Witterung fleißig gelüftet wird. Im allgemeinen lieben diese Palmen besonders im Sommer reichliche Wurzelfeuchtigkeit. In welchem Zeitraum die Palme gegossen werden muß, hängt ganz von den Umständen ab. Bei trockner warmer Witterung trocknet der Ballen schneller aus als in einem kühlen Zimmer usw. Eine gesunde Pflanze mit kleinerem Topf braucht viel mehr Wasser als eine schwächliche in größerem Gefäß. Sobald die Erde anfängt, trocken zu werden, muß die Palme gegossen werden. Ob ein Umpflanzen erforderlich ist, kann leicht dadurch festgestellt werden, daß man den Ballen aus dem Topf heraushebt und die Beschaffenheit der Wurzeln untersucht. Ist der Ballen stark durchwurzelt, so ist ein Umpflanzen erforderlich.

16. Zimmerpalmen. Man gönne allen Palmen eine tunlichst lang ausgedehnte Sommerfrische an schattigem Platz im Garten, überbrause sie in den warmen Monaten oft und gieße nach Bedarf gründlich, auch gebe man ihnen ab und zu einen Dungguß. Im September kommen dann die Palmen in das noch nicht geheizte Zimmer und erhalten hellen Standort. Reichlich wird gelüftet, aber Zugluft peinlichst vermieden. Man gebe jeder Pflanze einen sehr großen Untersatz, lege drei große Korke hinein und stelle auf diese den Blumentopf. In den Untersatz gieße man nun soviel Wasser, daß es den Boden des Topfes noch nicht erreicht und fülle warmes Wasser nach, wenn die Verdunstung es stark vermindert hat. Auch werden die Palmen täglich mit einem Zerstäuber besprüht und alle zwei Tage vom Staub gereinigt. Diese Reinigung geht rasch vonstatten, indem man zwei große Badeschwämme in die Hand nimmt und die Wedel sanft

ischen ihnen hindurch zieht. Wöchentlich tauche man ferner die Pflanzen s laue Badewasser einer Badewanne, indem man den Topf mit einem acktuch umwickelt, dadurch die Erde im Topf festhält und auf diese Weise e Wedel bequem untertauchen lassen kann. Eine zweite Person wäscht unter Wasser leicht ab und reinigt sie so auch von etwaigem Ungeziefer, elches sonst leicht die Pflanzen heimsucht. Um die Luft in der Nähe der almen noch feuchter, als dies durch das Wasser in den Untersetzern möglich , zu machen, stelle man ein Glasaquarium auf, dessen Größe so gewählt , daß eine größere Wasserfläche zur Verdunstung kommt. In diesem Be- älter kann man leicht hübsche Wasserpflanzen ziehen und seinem Blumentisch rdurch) neue Reize verleihen, auch können einige Goldfische zur Belebung s kleinen Teiches gehalten werden. Auch empfiehlt es sich im Winter wöchent- h etwas künstlichen Dünger (Hallmeyers) auf die Topferde zu streuen und e Pflanzen auf ihrem Platze wöchentlich mit einer anderen Seite dem Licht zuzukehren, damit sie nicht einseitig sich entwickeln. Durch diese Behandlung, elche nur wenig Zeit und Mühe kostet, wird es gelingen, sie jahrelang ebensfähig und frisch zu erhalten, trotz des Standortes im geheizten Zimmer.

17. Der Granatbaum. In große Töpfe oder Kübel gepflanzt, erden die Stauden im Sommer ins Freie an einen sonnigen Platz estellt, im Winter aber in irgendeinen kalten, aber frostfreien, trockenen Raum gebracht, etwa in einen kühlen Keller. Die Topferde wird o trocken, wie irgend zulässig erhalten; denn blattlose Sträucher rauchen in kalten Räumen nur selten Wasser. Um reichblühende Sträucher u erhalten, ist lehmhaltige Erde, welche in verhältnismäßig kleine Töpfe der Kübel gebracht wird, erforderlich. Junge Sträucher werden öfters erpflanzt, ältere haben es seltener nötig. Nur entferne man bei ihnen all- ährlich im Frühjahr die oberen Erdschichten und ersetze sie durch neue Erde. Unter keinen Umständen pflanze man den Stamm zu tief in die Erde, sondern ieber reichlich hoch. Im Sommer gießt man nach Bedarf und düngt mit Güssen, in welchem Mist, Hornspäne oder künstlicher Gartendünger auf- elöst ist. Im Herbst werden die Pflanzen trockener gehalten und erst mit Eintritt der ersten Fröste in das Haus gebracht, wo sie kühl, luftig und trocken tehen müssen. Im Frühjahr werden die Pflanzen zeitig in einen hellen Raum nd später ins Freie gebracht. Bei Baumgranaten sorge man für zeitweiliges Auslichten der Krone durch Entfernen alten Holzes und zu schwacher Triebe, ähnlich wie es bei den Kronen der hochstämmigen Rosen geschieht. Die Ver- ehrung geschieht durch Stecklinge von jungen gereiften Sprossen im Juli.

18. Araukarien, deren Nadelspitzen sich bräunen, müssen, sofern sie am Fenster stehen, schattiger gestellt werden. Das Braunwerden der Nadel- pitzen ist nämlich meistens auf zeitweise starke Sonnenbestrahlung zurück- uführen. Wenn sämtliche Spitzen der Zweige braun werden, so ist anzu- ehmen, daß die Pflanze wurzelkrank ist.

19. Zimmerpalmen. Aus praktischen Gründen sind alle Palmenarten ntsprechend ihrem Wärmebedürfnis zu klassifizieren, und zwar derart, daß ine Gruppe alle härteren, etwa bis zu 8 ° Wärme verlangenden Arten, ine andere Gruppe die bis zu 12 ° Wärme bedürftigen und eine dritte Gruppe chließlich solche Arten einschließt, die nur in Räumen mit Plustemperaturen

von 12—20 ° gedeihen. Zu der ersteren gehören zunächst die fiederblättrigen Phönixpalmen tenuis und spinosa, erstere mit dichtgestellten und gedrungenen, letztere mit scharfbedornten und längeren Wedeln. An diese reihen sich die bekannten Zwergpalmen Chamaerops cochinchina, excelsa und humilis mit fächerartig geformten und vielfach geteilten, auf scharfgedornten eckigen Stielen sitzenden, lederartig festen und sehr widerstandsfähigen Blättern grasgrüner Färbung, sowie ferner die bekannte Fächer- oder Schirmpalme Latania borbonica (Livistonia sinensis) und die mit kleineren, breitgelappten Blättern mehrstämmig sich aufbauende Rhapis fiabelliformis und humilis. Für Räume bis zu 12 ° wären zu nennen die sehr zierlich gefiederte Zwergpalme Cocus Weddeliana, die dekorativ vorzüglich wirkenden Kentienarten Forsterianum, Senderianum, Wendlandi und Canterbury, die sich mehr oder weniger durch kürzere oder längere, schmale oder breite Federwedel unterscheiden; ferner gehören hierher Areca Bauereï (Seaforthia robusta) mit schmal geteilten und kurz gegliederten und Areca Sapida mit breitgeteilten und langgestreckten Wedeln, sowie schließlich die eleganten Chamaedorea concolor, oblongata und ocrallina mit sich im zunehmenden Alter ganz gewaltig entwickelnden frischgrünen Federblättern. Die wärmebedürftigsten Arten sind endlich die Königspalme Phönix reclinata mit sehr langen und elegant zurückgebogenen, zartfarbenen Blättern, sowie Phönix canariensis und dactilifera, deren kräftige, grundständig angeordnete Blattstände überaus malerisch wirken und besonders durch eine symmetrische Formgebung auffallen; ferner Pritchardia robusta und Seaforthia elegans. Bei der Palmenpflege sind auch die kulturellen Grundregeln zu berücksichtigen, daß die Pflanzen möglichst alljährlich versetzt und von allem Ungeziefer peinlichst saubergehalten werden müssen, daß regelmäßig und nur mit solchem Wasser gegossen wird, das durch längeres Stehen die Raumtemperatur besitzt, und endlich die Luft- und Lichtverhältnisse zweckdienlich geregelt werden. Die meisten Palmen verlangen zu ihrem Gedeihen eine lockere und humusreiche Erde, und mehr tiefe als flache Töpfe. Beim Verpflanzen, das vom Frühling bis zum August mit gleichem Erfolge vorgenommen werden kann, werden alle schlechten Wurzeln mittels scharfen Messers abgeschnitten und die Pflanzen selbst nie tiefer als die Wurzelkrone anzeigt, versetzt, da sie andernfalls sehr leicht wurzelfaul werden und als Folge davon gelbe Spitzen bekommen. An Schädlingen sind in der Regel die grüne Blattlaus, die Schmierlaus und die Schildlaus zu bekämpfen, wovon die letzteren beiden die gefährlichsten sind. Denn während die Blattläuse sich durch Räuchern und ständigen Luftwechsel bald verlieren, müssen die letzteren einzeln in ihren Verstecken aufgesucht und mit Stäbchen erdrückt und getötet werden. Finden sich gelegentlich Regenwürmer ein, gießt man einen Absud von Roßkastanienfrüchten oder Walnußblättern auf den Topf, worauf die Würmer sofort an der Oberfläche erscheinen und leicht gefangen werden können. Auch bis 35 ° erwärmtes Wasser leistet hierbei vorzügliche Dienste. Im übrigen sorge man dafür, daß die Palmen während des Sommers durch entsprechende Beschattungen gegen Einwirkung sengender und direkter Sonnenstrahlen geschützt sind, und daß sie namentlich beim Hinausbringen ins Freie bezw. Aufstellen im Hausgarten einen vor Wind und Wetter geschützten und im Schatten der Bäume gelegenen Standort erhalten.

– Die Töpfe sind in diesem Falle bis zu ¾ ihrer Höhe in den Boden einzulassen, damit sie durch die Luft nicht plötzlich und allzuschnell ausgetrocknet werden. Während der Sommermonate nehmen gesunde Palmen gerne einen Dungguß an, der am wirksamsten wöchentlich einmal, und zwar an trüben und regnerischen Tagen verabreicht wird; er kann entweder aus Kuhdünger, Hornspänen oder Chilisalpeter bereitet werden. — Aufzucht junger Palmen geschieht durch guten Samen der betreffenden Sorten aus zuverlässigen Handlungen. Der Samen wird in mit Glasscheiben bedeckten Schalen oder Töpfen, die mit leichter Erde gefüllt sind, in angemessenen Abständen gelegt und dann mit diesen Behältern an einem warmen Ort aufgestellt. Bei gleichmäßiger Feuchtigkeit werden die Keimlinge — je nach Palmenart — nach Wochen oder Monaten erscheinen. Sobald sich diese gut entwickelt haben, nimmt man sie vorsichtig aus ihren Behältern und setzt sie unter Verkürzung der Wurzeln einzeln in kleine Töpfe, aus denen sie nach eingetretener Bewurzelung wiederholt verpflanzt werden.

20. Kränkelnde Zimmerpflanzen. Zimmerpflanzen, die zu kränkeln beginnen und Blätter und Zweige hängen lassen, kann man dadurch erhalten, daß man sie zuweilen mit einer Mischung von Honig und etwas Essig ein wenig begießt. In der Regel entsteht die Krankheit durch Übermaß an Feuchtigkeit des Bodens; man lasse daher die Erde wieder gründlich austrocknen. — Im Sommer kommt man durch Versetzen in einen anderen Topf ohne das oben angegebene Mittel aus.

21. Alte Gummibäume. Einmal kommt für solche Pflanzen immer die Zeit, wo sie durch einen Fehler in der Behandlung den grünen Blätterschmuck am unteren Teile des Stammes verlieren und unschön werden, oder wo die Höhe des Zimmers dem Weiterwachsen Einhalt gebietet. Er läßt sich leicht verjüngen und bekommt danach beinahe seine alte Schönheit wieder. Das Verjüngungswerk besteht einfach darin, daß man dem Baum einen Teil seines Stammes abschneidet. Es ist dabei nicht notwendig, besonders hoch zu köpfen, ja, es ist sogar vorteilhafter, etwas tiefer zu gehen, da der Gummibaum nach dem Köpfen mehrere Triebe entwickelt und die Blätter derselben anfangs sehr klein sind. Um von unten herauf Blätter zu haben, kann man den Stamm sogar bis nahe über dem Boden abschneiden. Daß er nach dem Schnitte weißen Saft absondert, schadet ihm nicht. Aus dem abgeschnittenen Teile lassen sich eine ganze Menge Pflanzen ziehen, indem jedes Blatt mit einem Stück Stengel als Steckling behandelt wird. Es läßt sich dies allerdings nur mit großer Erfahrung oder im Treibhause machen. Im Zimmer muß man sich damit begnügen, aus der nach dem vierten oder fünften Blatte abgeschnittenen Spitze eine neue Pflanze zu ziehen. Der Steckling wird, nachdem er ausgeblutet hat, in ein mit Wasser gefülltes Glas gestellt. Die hartgewordene Flüssigkeit an der Schnittwunde muß vor dem Einstellen abgetrieben werden. Es dauert nun zwar Wochen, bis der Gummibaumsteckling Wurzeln bildet, aber schließlich kommt es doch so weit, und dann pflanzt man ihn in einen kleinen Topf mit guter Erde. Das Zurückschneiden der Gummibäume geschieht am besten im April bis Mai. Ende Mai gehört der Gummibaum ins Freie oder doch ans offene Fenster. Ins Freie an eine sonnige Stelle aber

erst, nachdem er vorher 8 Tage lang im Schatten eines Baumes gestanden hat. Dann ist der Topf bis an den Rand in die Erde einzusenken und ist morgens und abends bei warmem Wetter zu spritzen, auch im Verlauf von 8 Tagen einmal mit flüssigem Dung zu düngen. Zeitig kommt der Gummibaum wieder ins Zimmer — Ende August, Mitte September. Im Winter ist — da liegt der Haken der Kultur — der Gummibaum nicht warm zu stellen. Er darf im Winter nicht treiben. 5—6 ° R sind ihm zusagend. Mehr Wärme bringt kleine Blätter und damit ist die ganze Schönheit verpfuscht.

22. Thrips auf Gummibäumen. Dieser Schädling schabt die Oberhaut der Blätter ab, so daß sie gelb werden und schließlich abfallen; die zahlreichen schwarzen Punkte sind die Exkremente des Insekts. Dieser Haupt- und Erzfeind des Zimmergartens befällt mit Vorliebe Gummibäume, Palmen, Aralien, Myrten, Azaleen usw. Daseinsbedingung: trockene Wärme; in solchem Fall vermehren sich die Blasenfüße ganz unheimlich und richten in Gewächshäusern usw. großen Schaden an. Stellt man die von Thrips befallenen Zimmerpflanzen im Sommer ins Freie, und zwar an einem etwas feuchten und kühlen Standort, so kann man meist schon durch dieses einfache Mittel dem Übel steuern. Man kann sich aber auch durch Abwaschen mit Tabaksbrühe zu helfen suchen. Die Tabaksbrühe macht man so: man kauft den allerbilligsten Rippentabak, übergießt ihn mit siedendem Wasser und läßt diese Brühe so lange stehen, bis sie stark nach dem Tabak riecht und dunkelbraun aussieht. Mit diesem Absud wäscht man vermittelst einer weichen Bürste die großen und kleinen Blätter des Fikus ab, um hernach mit reinem lauem Wasser nachzuspülen. Letzteres, die nachherige Reinigung der Blätter mit reinem Wasser, darf nicht versäumt werden. Ein von Gärtnern gegen Thrips angewendetes Mittel ist das: es wird, je nachdem man größere oder kleinere Pflanzen hat, ein angemessen großes Gefäß mit kochendem Wasser gefüllt, das man durch kaltes Wasser bis auf 45 ° R abkühlt und dem dann ein wenig schwarze Seife beigemengt wird. Die Pflanze wird hierauf mit Zweigen und Blättern bis unter die Krone 3—4 Sekunden lang hineingetaucht. Nach diesem Bad sind sämtliche lebende Blasenfüße getötet. Um auch die Brut zu vernichten, muß man dasselbe Verfahren, nachdem sich die Pflanze einige Augenblicke abgekühlt hat, noch einmal wiederholen. Durch öfteres Zugießen von warmem Wasser in das Gefäß muß die Temperatur auf 40 ° R gehalten werden. Die toten Tierchen schwimmen nachher in Massen auf der Oberfläche umher. Bei Gummibäumen empfiehlt es sich überhaupt, sie von Anfang an mindestens einmal in der Woche mit schwachem Seifenwasser (Schmierseife) abzuwaschen, und zwar die Blätter an der Ober- und Unterseite (oben Staub, unten Schädlinge). Dann lasse man den Fikus immer ruhig stehen, wie er steht; Platzwechsel ist also möglichst zu vermeiden.

23. Die Gemüsedistel. Die in Sibirien und Rußland viel kultivierte Wiesenkohl-Kratzdistel ist perennierend und erfordert wenig Arbeit. Sie blüht gelblichweiß und wächst an Wiesen- und Grabenrändern. Ihr Laub ist von lichtem heitrem Grün. Man bereitet aus den das ganze Jahr immer wieder nachwachsenden Blättern Gemüse in Spinatform und speist sie roh als Salat. Die kratzenden Dornen sind vorher sauber zu entfernen.

24. Weidenstecklinge steckt man im zeitigen Frühjahr, sobald der Boden issen ist. Man schneidet zu diesem Zwecke etwa 20—25 cm lange Stecklinge on derjenigen Weidensorte, die man vermehren will, legt sie während des Winters an einen frostfreien, feuchten, kühlen Ort und steckt sie dann zu angegebener Zeit schräg in den Boden, so daß nur ein Auge oben aus der Erde agt. Will man Weidenstecklinge zu Bäumen haben, so schneidet man gut rmstarke Äste von 2½—3 m Länge, befreit sie von allen Nebenzweigen nd legt sie während des Winters mit dem unteren Ende ins Wasser. Mit inem Erdbohrer bohrt man dann im Frühjahr ½—¾ m tiefe Löcher, steckt ie Setzweiden hinein und tritt die Erde ringsherum recht fest.

25. Durchwintern der Balkonblumen. Gewächse, die man in Kellern der anderen Gewölben durchwintert, halte man recht trocken, damit sie nicht vor der Zeit treiben. Die Pflanze befindet sich bekanntlich im Winter m Zustand der Ruhe, bedarf also keiner Nahrung oder nur gerade so viel, daß sie das Leben behält, ohne zu treiben. Je mehr man dies bei der Pflege eachtet, um so schöner und kräftiger wächst sie nachher.

26. Kamelien. Die Behandlung der Kamelien ist nicht schwierig, bedarf eboch einiger Vorsicht und Pflege, welche genau gehandhabt werden muß, wenn ie schönen Blüten nicht abfallen sollen. Die Kamelie gedeiht am besten, anders venn ihre Erde aus Rasen-, Laub- und Heideerde besteht und mit etwas Flußsand gemischt ist. Sie darf nur in einem kalten, nicht geheizten Zimmer lehen und muß durchaus einen hellen Platz haben. Bei einer Witterung von über 4—5 ° Wärme ist es geboten das Fenster zu öffnen, damit sie Luft erhält. Luft und Licht sind Haupterfordernisse zum Gedeihen der Kamelie. Ofenwärme kann sie durchaus nicht ertragen. Der Wurzelballen soll mäßig feucht gehalten werden, sobald er trocken ist, muß er durchdringend begossen werden. Vollständig austrocknen darf er nie, dies würde das alsbaldige Abfallen der Blütenknospen bewirken. Ein guter Standort für Kamelien dürfte bei nicht zu frostigem Wetter der Raum zwischen den Doppelfenstern im Wohnzimmer sein. Hier gedeihen sie bei sonstiger erforderlichen Pflege vorzüglich.

27. Fuchsien und Geranien zu beschneiden. Die beste Zeit, Fuchsien und Geranien zu beschneiden, ist im Frühjahr, wenn die Pflanzen umgesetzt werden. Die üppigen Triebe der Fuchsien können auch während des Sommers etwas eingestutzt werden, um schöne buschige Pflanzen zu erzielen.

28. Vermehrung des Efeus. Nicht ganz einfach ist die Vermehrung des Efeus. Sie gelingt am besten im Spätsommer, wenn man gutausgereifte Ranken zu Stecklingen auf 3—4 Augen schneidet und in einen mit sandiger Erde gefüllten Topf steckt. An einen schattigen Platz ins Freie gestellt, dürfen sie anfangs nur wenig, später etwas mehr bespritzt werden. Kann man sich eines Mistbeetes bedienen, so geht die Verwurzelung am schnellsten vor sich; es ist nur notwendig, daß die Pflanzen recht reichlich bespritzt werden, damit sie niemals welk werden und daß die Fenster eine leichte Beschattung erhalten. Erkennt man, daß die Stecklinge treiben, so hat sich ihre Bewurzelung vollzogen. In dieser Zeit beginnt man, die Pflanzen an die Luft zu gewöhnen, und so lange es die Witterung nur erlaubt, werden sie ins Freie gestellt. Im Herbst bettet man die Töpfe in einem kühlen, frostfreien Raum bis an den Rand in Erde oder Laub und deckt etwas Fichtenreisig darüber. Ganze

Ranken in Töpfe zu pflanzen, ist nicht so praktisch und erfolgreich wie die obenbeschriebene Methode, da man auf diese Weise selten ansehnliche Pflanzen erhält; vielmehr ist die Bewurzelung sehr unsicher, und die Pflanzen bleiben nachher unten kahl und brauchen einen kräftigen Rückschnitt, wenn sie eine einigermaßen angenehme Form annehmen sollen. Die jungen Pflänzchen können im folgenden Frühjahr entweder in Töpfe mit nahrhafter, sandiger Gartenerde oder ins Freie gepflanzt werden, wo sie sich bald üppig entwickeln. Verwendet man den Efeu zur Grabbekleidung, so müssen die Ranken mit kleinen Häkchen auf dem Erdboden festgesteckt werden, worauf sie allenthalben einwurzeln. Für den Winter empfiehlt es sich in allen Fällen, den Efeu auf den Gräbern mit Reisig aus Tannen- oder Fichtenzweigen zu schützen.

29. Zimmer-Akazie. Es gibt an 20 Sorten Zimmer-Akazien. Bei allen aber ist die Kultur so ziemlich dieselbe: im Winter mäßig gießen, keinen warmen aber auch keinen kalten Standort, im Sommer reichlich gießen. Sämtliche Zimmer-Akazien sind Kalthauspflanzen und beanspruchen nur sehr wenig Pflege.

30. Waldpflanzen. Eine hübsche Überraschung können sich Pflanzenfreunde leicht bereiten, wenn sie im September oder Oktober einen flachen Kasten mit Walderde füllen und während des Winters im geheizten Zimmer stehen lassen. Es dauert gar nicht lange, so grünt es, und zu Weihnachten kann man die schönsten Waldpflanzen aller Art haben.

31. Rhabarber. Die Rhabarberstaude bildet nicht nur einen Schmuck für jeden Garten, sondern auch in der Küche findet sie gute Verwendung; gerade zur Frühlingszeit, wo es noch keine frischen Früchte zum Kompott gibt. Der Rhabarber braucht viel Zucker; um ihm einen Teil der Säure zu nehmen und an letzterem zu sparen, empfiehlt es sich, die Stiele in eine Schüssel zu legen, kochendes Wasser darüber zu gießen und nach etwa 3 Minuten sie auf einen Durchschlag abtropfen zu lassen. Dann koche man sie mit Wein und einem Löffel Maizena.

32. Trüffelzucht. Die Ausgaben für eine solche werden auf den Hektar, wie folgt berechnet. Anlage und Unterhaltung für die ersten Jahre 912 Mk. weitere Ausgaben 320 Mk. jährlich; Reingewinn auf das Jahr 480 Mk. und, da die Anlage 30 Jahre ergiebig bleibt, im ganzen 14 400 Mk. Geerntet wird vom 7. Jahre ab. Bisher ist es freilich noch nicht möglich gewesen, Trüffeln aus Samen zu ziehen; aber man hat in neuester Zeit herausgebracht, in welcher Weise die Trüffeln, deren Abhängigkeit von gewissen Waldbäumen man längst kannte, an dieselben gebunden sind, und hat gelernt, die im Waldboden viel reicher, als man allgemein annimmt, befindlichen Trüffelkeime zur Entwickelung zu bringen. Die feinen Wurzeln der in unseren Wäldern am häufigsten vorkommenden Bäume, wie Fichten, Kiefern, Buchen, Eichen, sind nämlich, anstatt mit einer Rinde, mit einem dichten Geflecht von Pilzfäden umgeben, welches dem Baume die Nährstoffe zuführt. Zu den letzteren gehören aber bekanntlich, außer dem Wasser und den darin gelösten Bodensalzen, auch organische, die dem Humus und verwesenden Pflanzenresten entstammen. Die so verpilzten Wurzeln durchziehen natürlich den ganzen Waldboden nach allen Richtungen wie ein feingesponnenes, aus zahllosen sehr feinen Fäden bestehendes Netz, das, einem Spinnengewebe nicht unähn-

ich, jede neugebildete Baumwurzel auch wieder umschließt. Innerhalb dieses Fadengeschlechts sprießen aus dem modernden Waldboden Schwämme aller Art, giftige und schmackhafte, auf, unter ihnen auch die Trüffelpilze, deren Vorkommen durchaus nicht so selten ist, wie man bisher annahm, und bei denen es nur darauf ankommt, sie zum hochbewertesten Speisepilze herauszukultivieren, worin Frankreich es zur Meisterschaft gebracht hat. Zu diesem Behufe zieht man in den Waldboden mit dem Pfluge Furchen, in die man im November frische Eicheln aussäet, welche aus trüffelhaltigem Boden entstammen; neben der Furche ist der Boden zu bearbeiten und nach dem Hervorsprießen der jungen Eichbäumchen deren Umgegend sehr rein von Unkraut zu halten; auch muß alljährlich, am besten im August, gedüngt werden. Zwischen dem fünften und sechsten Jahre erscheint die Erde im Umkreis der kleinen Eichenstämmchen wie ausgetrocknet, ein Anzeichen von der sich dann vollziehenden Trüffelbildung. Gewöhnlich im siebenten ist dieselbe so weit vorgeschritten, daß die Ernte beginnen kann, die dann, wie gesagt, etwa 30 Jahre lang ergiebig bleibt.

33. Die Kultur der Schwarzwurzel. Die Schwarzwurzel, Scorzonera hispanica, verlangt kräftigen und tiefbearbeiteten Boden; der Samen wird im Herbst oder Frühjahr in 5—6 cm tiefe und 50 cm entfernte Rinnen gesäet und 2½—3 cm stark bedeckt. Hat der Boden keine Feuchtigkeit, so muß der Samen gegossen werden. Nach 2—3 Wochen werden die jungen Pflanzen auf 15 cm breit ausgepflanzt, später immer von Unkraut reingehalten und gelockert. Wo Mäusefraß zu besorgen ist, sät man besser im Frühjahr auf im Herbst vorher gedüngtes Land. Die im Herbste gesäten Wurzeln bleiben noch im nächsten Jahre brauchbar, die im Frühjahr gesäten läßt man gern 2 Jahre an der Stelle; in gutem Boden halten sich die Schwarzwurzeln 3—4 Jahre milchig und somit genießbar. Ehe im Herbst starke Fröste eintreten, wird der Winterbedarf aus der Erde genommen und im Keller ähnlich den Möhren eingeschlagen. Größere Mengen hebt man besser in Gruben auf. Beim Ausheben der Wurzeln ist darauf zu achten, daß die Oberhaut nicht beschädigt wird, da durch das Ausfließen der Milch die Wurzel vertrocknet. Von der gewöhnlichen Schwarzwurzel kosten 20 g 20 Pfg., von der neuen russischen Riesenschwarzwurzel 20 g 40 Pfg. Auf 20 g gehen ungefähr 1500 bis 1600 Samen, so daß hiernach der Bedarf berechnet werden kann.

34. Mittel gegen Unkraut auf Gartenwegen. Man macht einer Lösung von 1 Teil Schwefel mit Ätzkalk in 30 Teilen Wasser. Die Mischung wird unter stetem Rühren gekocht und nach dem Erkalten ungefähr zu gleichen Teilen mit reinem Wasser verdünnt. Nach mehrmaligem, reichlichem Gießen, was stets nur nach Sonnenuntergang vorzunehmen ist, wird das bereits vorhandene Unkraut eingehen und kein neues mehr zum Vorschein kommen. Jedoch muß das Verfahren im Laufe des Sommers zwei- bis dreimal wiederholt werden.

35. Bohnen. Um lange frische Bohnen zu erhalten, pflücke man vorsichtig alle Schoten ab, damit die Pflanzen nicht im Blühen nachlassen. Dies geschieht, wenn auch nur einige Bohnen sitzenbleiben. Auch ist bei ruhiger Witterung verdünnter flüssiger Dünger und reichliches Begießen nach Sonnenuntergang von großem Erfolg.

36. Zucht der Rhapontika. Die Wurzel der gemeinen Nachtkerze (Oenothera biennis) wird Ende April ausgesät und die Pflanzen dann auf 30 cm Entfernung verpflanzt. Gegen Ende Oktober werden dann die der Pastinak ähnlichen Wurzeln zum Wintergebrauch ausgehoben. Zur Samengewinnung läßt man einige Pflanzen im Garten stehen; die Rhapontika treibt im zweiten Jahre Blüten, der Samen bleibt 3 Jahre keimfähig.

37. Lavendel. In vielen Gegenden ist der Lavendel (Lavandula vera), ein allbekannter niedriger, immergrüner Strauch, als Einfassungspflanze sehr beliebt und wird daher sowohl im Haus- und Blumengarten, wie auch in anderen Anlagen von Gartenbesitzern bei Einfassungen einzelner Gemüse- und Blumenbeete in Verwendung genommen. Man pflanze ihn möglichst schmal und die einzelnen Pflanzen werden breit auseinandergezogen in schön rechtwinkelig abgestochener Wegekante. Der Lavendel wächst in jedem Boden gleich gut; am besten gedeiht er aber in freier, sonniger Lage. Die Pflanze mit ihren äußerst wohl- und starkriechenden Blüten wird als Zimmerpflanze ebenfalls gern kultiviert, was aber des sehr starken, durchdringenden Geruchs wegen nicht anzuraten ist, da leicht Kopfweh verursacht wird. Es werden diese Blüten gern in den Wäscheschrank zwischen die Wäsche gelegt, um derselben einen angenehmen Geruch zu verleihen. Zu diesem Zwecke schneide man die Blütenstiele, kurz bevor die Blumen sich zu öffnen beginnen, so lang als irgend möglich ab. Daraufhin wird das Kraut in Büscheln zusammengebunden und bei Abschließung jeglichen Sonnen- und Tageslichts an einen luftigen Ort zum Trocknen gebracht, indem es mit Bindfaden aufgehängt wird. Die Blumen, welche man zuerst abpflückt, finden in Apotheken und Drogerien bei verhältnismäßig hohen Preisen guten Absatz und werden vielfach zur Bereitung von Räucherpulver verwendet. Aus den Blättern wird das bekannte Lavendelöl gewonnen. Nach der Blütezeit werden die Pflanzen mit der Garten- oder Heckenschere stark zurück- und in Form geschnitten, damit sie sich nicht zu sehr ausbreiten können.

38. Veredeln. 1. Man wähle die Edelreiser nur von Bäumen, von deren Nutzen man überzeugt ist. 2. Bei hochstämmigen Bäumen veredelt man Apfel auf Apfel, Birnen auf Birnen. Bei Zwerg- und Spalierobst bringt man Birnen auf Quitten, Apfel auf Johannisbeerstämmchen. Ferner muß auf die Verschiedenheit des Wuchses Rücksicht genommen werden. So paßt z. B. auf einen Wildling von hartem und langsam wachsendem Holze, z. B. von Borsdorfer, keine geschwind und schnellwachsende Edelsorte, wie Goldparmäne. 3. Man lege ein Verzeichnis an, in welches man die veredelten Obstsorten nach ihrem Namen einträgt, so daß man beim Verkauf oder beim Versetzen imstande ist, den Namen und Wert eines jeden Baumes anzugeben. 4. Aus Obstkernen von besonders guten Obstsorten, lassen sich neue Sorten von Obstbäumen ziehen, wenn man sie nicht veredelt. Solche Wildstämmchen erkennt man daran, daß sie große Blätter, keine Dornen und einen schönen Wuchs haben; sie sind in der Regel sehr gesund und dauerhaft und liefern sehr brauchbares Obst zur Mostbereitung. 5. Nach dem Veredeln darf man dem veredelten Stämmchen nicht alle Seitenäste auf einmal abnehmen, insbesondere solche nicht, welche auf einem kräftigen Boden stehen und stark treiben.

:. Stellen sich nach dem Veredeln Wurzeltriebe ein, so müssen dieselben weg-eschnitten werden, damit den jungen Stämmchen der Saft nicht entzogen wird.

39. Ausbrechen der Früchte bei zu reichem Ansatz. Man entfernt bei überreichem Fruchtansatz einfach einen Teil der Früchte, man nennt das Ausdünnen, Auslichten, Ausbrechen der Früchte. Verdünnt man zu früh, so könnte der Baum später noch infolge anderer Umstände viele Früchte abwerfen und so wäre die Ernte sehr gering. Verdünnt man zu spät, so entziehen die aus-zubrechenden Früchte dem Baume zu viel Saft, der im anderen Falle den übrigen Früchten zugute gekommen wäre. Als feststehende Regel hat sich her-ausgebildet, daß man Kernobst ausdünnt, sobald die Früchte ein Kerngehäuse haben — sie sind dann ungefähr walnußgroß. Steinobst wird erst nach vollen-deter Steinbildung ausgelichtet. Man faßt die Frucht an und bricht sie mit dem Stiel vom Fruchtzweige ab. Bei Hochstämmen ist auch ein vorsichtiges Schütteln erlaubt, wobei alle kranken, lebensunfähigen Früchte abfallen. Das Augenmerk ist stets auf kranke, wurmstichige, pilzbefallene Früchte zu richten. Da hat sich als Norm herausgebildet, daß man dem laufenden Meter Astfläche ungefähr 8 Früchte belassen soll. Abweichungen von dieser Zahl werden durch die besonderen Eigenschaften der einzelnen Bäume, Stärke der frucht-tragenden Äste und dem Gesundheitszustand der Früchte bedingt. Zu beachten ist, daß das Auslichten nicht auf einmal geschehen darf, sondern je nach Größe des Baumes in 3—4 Zwischenräumen, damit keine Saftstockung eintritt. Man erhält so eine Anzahl wohlgeformter, großer Früchte, die beim Verkauf einen bedeutend höheren Preis als kleine, verkrüppelte, erzielen.

40. Zurückgebliebener Blumenkohl. Man fülle eine große Kiste zur Hälfte mit Flußsand vermischter Gartenerde, schneide die äußeren Blätter der Pflanzen ab, pflanze letztere nebeneinander in die Kiste und stelle sie in einen hellen Keller unter das tagsüber offene Fenster.

41. Pflanzung von Tomaten. Diese werden im April in Töpfe gesät und gegen Ende Mai, wenn keine Nachtfröste mehr zu befürchten sind, auf 1 m Entfernung ausgepflanzt. Der beste Standort ist an einer gegen Süden gelegenen Wand, an welcher die Zweige spalierartig angeheftet werden können. Die Hauptvorbedingungen einer guten Ernte sind viel Sonne, Schutz gegen Nordwinde und mäßige Feuchtigkeit.

42. Japanische Kamelien. Gefülltblühende Kamelien sind schon seit langer Zeit beliebte, aber etwas empfindliche Zimmerpflanzen, und oft genug hört man klagen, daß das sorgsam gepflegte Bäumchen die Knospen abwirft. Kamelien vertragen nicht besonders Ofenwärme, lieben aber einen hellen Standort bei 8—10 ° R Wärme. Da die Pflanzen im Winter treiben, so wird ihnen ein allzustarkes Austrocknen oft sehr gefähr-lich, weil es meistens, wie auch bei häufigem Platzwechsel, das Abstoßen der Knospen zur Folge hat. Nach der Blüte, aber nur jedes zweite oder dritte Jahr, werden die Pflanzen in eine Mischung von Laub-, Heide- und Rasenerde zu 3 Teile, unter Zusatz eines Teiles Sand verpflanzt und dann im Anfang etwas trockener gehalten. Im Sommer stellt man die Töpfe in dem Garten an schattigen Stellen auf, holt sie aber vor Eintritt etwaiger Kälte wieder ins Zimmer, da durch den geringsten Frost die Blütenknospen leiden.

43. Aralia Sieboldi. Die mächtigen, gelappten Blätter, welche glänzend grün sind, haben einen Durchmesser von 30—35 cm. Bei ihrer bedeutenden Größe verlangt sie vielen Raum und einen dem Lichte vollkommen zugänglichen Standort. Im allgemeinen sind nur kleinere Pflanzen hübsch, doch sah man schon eine Pflanze von zirka $1^1/_2$ m Höhe, welche wie ein Gummibaum von unten bis oben mit großen, schönen Blättern besetzt war. Die Aralie verlangt eine Mischung aus guter Laub- und Rasenerde zu gleichen Teilen und in der Wachstumsperiode ziemlich viel Wasser, auch kräftigt zu dieser Zeit ein Dungguß die Pflanzen außerordentlich. Aralia Sieboldi ist die sich für Zimmerkultur am besten eignende Abart, wie auch die gelbgerandete Varietät Aralia Sieboldi foliis aureo-marginatis.

44. Sparmannia. Besonders hübsch für Zimmerkultur eignet sich die „Sparmannia", eine immergrüne Pflanze mit ganz weichen, behaarten Blättern, die bei gutem Wachstum riesengroß wird. Die Pflanze gedeiht sehr leicht bei reichlichem Begießen und nicht zu großer Wärme, doch kann sie Heizwärme vertragen. Kleine Ableger bilden sich sehr häufig am Stamm, die, als Stecklinge behandelt, leicht weiter kommen. Die Sparmannia ist auch interessant durch ihr Insektenfangen. Die Blümchen sind unbedeutend, gelblichweiß und kommen im Winter zur Vervollkommung. Diese Pflanze ist eine Zierde vor jedem Fenster oder auf jedem Blumentisch durch das stete Prachtgrün ihrer großen Blätter.

45. Reinigung des Obst- und Gemüsegartens. Wenn das Obst abgeerntet ist, müssen die Bäume einer sorgfältigen Reinigung unterzogen werden. Vor allem säge man alle trockenen Äste aus und reinige die Borke mittels eines halb abgeschnittenen Birkenreisbesens. Man kommt damit besser in die Rillen und Ritzen als mit dem Kratzeisen und schont die Rinde und den Baum an sich mehr. Alles herabfallende Ungeziefer, Puppen, Eier, Maden usw. muß dann rund um den Baum am Boden gut aufgelesen und verbrannt werden. Ehe der Gemüsegarten umgegraben oder gepflügt wird, lasse man das Federvieh hinein, das den Boden der gründlichsten Säuberung unterzieht und von Ungeziefer, Larven, ja sogar Mäusen usw. befreit. Zugleich spart man dabei an Körnerfutter und hat den notwendigen freien Auslauf für die lieben Eierproduzenten. Selbstverständlich hat man vorher alle Samen und Pflänzchen, die überwintert werden sollen, bestens in Sicherheit zu bringen.

46. Edelreiserversand. Rosen-, Fuchsienzweige usw., welche zum Okulieren versandt werden, halten sich am besten frisch, wenn man sie mit der Schnittfläche 1 Zoll tief in eine Kartoffel steckt!

47. Schnittblumen lange frisch zu erhalten. Um dieses zu erreichen lege man in jede Vase, in der man frische Blumen hat, einige Kupferfeilspäne. Wenn man nicht in der Lage ist, sich Kupferfeilspäne zu verschaffen, so kann man auch Kupfermünzen nehmen, die etwa dieselbe Wirkung haben. Da diese aber nicht aus reinem Kupfer bestehen, sind Kupferfeilspäne besser.

48. Abgeschnittene Rosen lange frisch zu halten. Man tue in das Wasser, das täglich zu erneuern ist, einige Tropfen Kampherspiritus und 1 Flöckchen übermangansaures Kali.

49. Sperlinge zu verscheuchen. Man hänge in die Erbsenplantage, Obstbäume usw. Fäden mit Korke, in die man Spiegelglassplitter steckt, as Aufblitzen des Spiegelglases in der Sonne vertreibt die naschhaften Vögel.

50. Guter Blumendünger. 4 Teile salpetersaurer Kalk, 1 Teil salpeteraures Kali. 1 Teil phosphorsaures Kali, 1 Teil schwefelsaure Magnesia.

51. Stachelbeeren. Stachelbeersträucher tragen jedes Jahr und bedeutend ergiebiger, wenn man Ofenruß um die Sträucher legt.

52. Kartoffeln als Würmerfänger. Die größten Feinde der Blumen nd die Würmer, die aus der Erde kriechen. Um diese schädlichen Würmer t entfernen, lege man eine, oder bei größeren Blumen zwei Scheiben von iner frischen, ungeschälten Kartoffel auf die Erde. Alsbald werden sich die Würmer in die Kartoffel einsaugen und infolge des Genusses von dem Kartoffelafte sterben. Sieht man nun nach einigen Tagen, daß die Kartoffelscheibe n der Oberfläche gelblichbraun wird und zusammenschrumpft, so lege man ne neue Scheibe auf die Erde, bis die Würmer auf diese Weise getötet sind. Hauptsächlich bewährt sich dieser Vorgang bei Blattgewächsen, wie Palmen, Zungengewächsen, Schwertblättern usw.

53. Seidefreiheit beim Einkauf von Gras- und Kleesaat. Seidefreiheit ist nicht als eine stillschweigend vorausgesetzte Eigenschaft der Ware anzusehen. Der Verkäufer hat nur dafür einzustehen, wenn er sie garantiert hat. Diesbezügliche gerichtliche Entscheidungen haben in Übereinstimmung mit dem Gutachten der Sachverständigen dieses festgesetzt. Wer sich schadlos halten und seidefreien Kleesamen kaufen will, der lasse sich vom Verkäufer eine ausdrückliche Garantie für Seidefreiheit schriftlich geben.

54. Das Bedecken der Wiesen im Winter. Über das Bedecken der Wiesen im Winter wurden Versuche angestellt, die folgendes interessantes Ergebnis zeigten. Das Stroh wurde im Frühjahr wieder abgerecht. Der Ertrag von Heu wurde von der unbedeckten Fläche auf 100 festgesetzt. Das Ergebnis der mit Bohnenstroh bedeckten Fläche war 109,9, mit Kartoffelkraut 113,1, mit Erbsenstroh 119. Der Unterschied im Mehrertrag ist teils der düngenden Wirkung des Deckmaterials infolge des Auslaugens zuzuschreiben, ebenfalls aber auch dem Schutz, der den Wurzeln der Wiesenpflanzen geboten wurde.

55. Gute Karotten. Viele Gartenbesitzer haben die Gewohnheit, Karotten und andere Wurzelsorten recht dicht zu säen, um beim späteren Ge auch die besten auszuziehen. Der Rest bleibt dann bis zum Herbst stehen nd soll den Winterbedarf decken. Meistens fällt aber die letztere Ernte schlecht us, indem die Früchte wurmstichig und fleckig werden, denn Karotten usw. ertragen es nicht, wenn infolge des Ausziehens Löcher in der Erde entstehen, urch welche Luft und Nässe freien Zutritt haben. Man säe daher seinen edarf an dieser Wurzelfrucht in 2 Teilen, verbrauche den 1. Teil den Sommer ber (man kann auch die Löcher wieder fest zudrücken) und lasse den anderen eil, der etwas breitwürfiger gesät wird, unberührt bis zum Herbst stehen.

56. Gegen Wolläuse der Kakteen. Ein Mittel gegen Kakteenläuse oll das Wasser, in welchem Kartoffeln gesotten wurden, bilden. Dieses, auf

die mit Läusen behafteten Pflanzen gespritzt, soll die Pflanze gründlich davon befreien und die Schmarotzer töten. Vielfach kommt es auch vor, daß sich die Läuse ganz besonders stark vermehren, wenn die Kakteen zu warm stehen.

57. Nachreife der Birnen. Diese gewinnen an Wohlgeschmack, wenn man sie auf eine Horde legt, auf welcher ein wollenes Tuch ausgebreitet wurde, und sie dann mit einem ebenfalls wollenen überdeckt. Nach einigen Wochen bekommen die Birnen einen besseren Schmelz, als die am Baum gereiften. Der Aufbewahrungsort muß geruchfrei, kühl und trocken sein. Die Früchte müssen gepflückt werden, sobald die Spitzen der Samenkerne sich zu färben beginnen.

58. Braune Punkte auf den Wedeln der Phönixpalme. Die braunen Punkte an dem Wedel der Phönixpalme verursacht ein Pilz, der in dem Blattgewebe der Palme schmarotzt. Wäscht man diese Wedel längere Zeit nicht ab, so bemerkt man an den Stellen, wo sich die schwarzen Punkte bilden, kleine, bräunliche Staubhäufchen, die Sporen dieses Pilzes. Dieser Pilz ist, wo er sich bereits eingenistet hat, sehr schwer zu beseitigen. Gelbes Aussehen und Absterben der Wedel ist auf Wurzelkrankheit zurückzuführen. Solche kranke Palmen erholen sich wohl allmählich, die Wedel erhalten ihr grünes Aussehen jedoch nicht wieder, sondern sterben langsam ab. Zu warmer Standort begünstigt bei der Phönixpalme die Pilzkrankheiten, kühler Standort im Winter und halbschattiger Standort im Sommer sind die besten Gegenmaßregeln gegen diese Krankheit. Gegen die Wurzelkrankheit hilft nur Umpflanzen und Zurückschneiden der erkrankten Wurzelteile, sowie mäßiges Gießen mit abgestandenem Wasser und das Unterlassen jeglicher Düngung, bis die Palme vollständig gesund ist.

59. Vermehrung der Erdbeeren. Die Fruchtbarkeit der Erdbeeren und die vollkommene Entwicklung der Früchte sind bei den verschiedenen Pflanzen einer Sorte sehr verschieden. Will man darum Erdbeeren durch Ausläufer vermehren, so bezeichne man die volltragendsten Pflanzen, welche die vollkommensten Früchte entwickeln, mit Stäbchen und nehme nur von diesen die zur Vermehrung dienenden Ausläufer. Die guten Eigenschaften des Mutterstockes vererben sich auch auf sie und derartig gewählte Ausläufer garantieren hohe Erträge.

60. Läuse auf Oleander. Man mache eine starke Lauge aus Schmierseife und bespritze die Oleander damit. Später ist dann mit reinem Wasser nachzuspritzen. Auch können die Oleander bald ins Freie gebracht werden, besonders dann, wenn sie unter große Bäume gestellt werden können. Die Vögel sorgen für Abnahme dieser Schädlinge.

61. Frische Rosen zu präparieren. Abgeschnittene Rosen kann man lange Zeit hindurch frisch erhalten, wenn man sie mit Schwefeldampf behandelt; eine Methode, die zwar ziemlich alt, jedoch nicht genügend bekannt ist. Man verfahre dabei wie folgt: Man nimmt eine geräumige Holzkiste, stellt sie aufrecht, versieht sie innen mit mehreren wagerecht laufenden Stäben oder starken Drähten und hängt die Rosen, welche möglichst frisch geschnitten verwendet werden müssen und noch nicht ganz aufgeblüht sein dürfen, einzeln an Fäden daran auf, und zwar so, daß eine die andere nicht berührt. Auf den Boden der Kiste stellt man dann eine etwas hohlstehende Blechschachtel,

:gt einige Schwefelfäden hinein, zündet sie an und schließt dann die Kiste
ittels des Deckels, den man durch Scharniere zu einer Tür umgestaltet hat.
ach Verlauf einiger Stunden, während welcher Zeit die verbrauchten
chwefelfäden durch neue ersetzt werden müssen, werden die Rosen voll-
ändig gebleicht sein, wonach man sie einen Tag und eine Nacht lang in einen
unklen Keller aufhängt, woselbst sie ihre ursprüngliche Färbung wieder an-
ehmen. Wird die eben geschilderte Behandlung der Rosen im Herbst oder
uch schon früher vorgenommen, so kann man sie im Winter, zu einer Zeit
lso, wo sie ziemlich hoch im Preise stehen, zu Sträußen vereinigen und sie
ntweder in den Handel bringen oder aber zu Geschenkzwecken usw. ver-
enden. Wird die Verschwefelung zur Genüge ausgeführt und besprengt
an die fertiggestellten Buketts mit etwas Rosenöl, so glaubt man sich im
Besitze frischer Rosensträuße zu befinden.

62. Sommervermehrung niedriger Rosen. Sie sind bedeutend
illiger als Hochstämme, leiden nicht stark unter dem Frost, lassen sich be-
uem einwintern (durch Anhäufeln oder Aufbringen von Laub) und fallen
em Wind nicht leicht zum Opfer. Sie lassen sich leicht vermehren, so daß
er Rosenfreund etwa totgegangene Rosen leicht und billig ersetzen kann. Man
ennt zwei Erziehungsarten für niedrige (Busch-)Rosen: die durch Veredelung
uf wilde Rose und die durch Stecklinge. Erstere, die sogenannten Wurzelhals-
eredelungen nimmt man meist im Winter vor, letztere im Sommer. Betreffs des
Wertes der beiden Arten gilt allgemein, daß Wurzelhalsverdelungen frostsicherer
nd ausdauernder als wurzelechte sind. Das gilt insbesondere für Tee-, Teehy-
rid- und Remontantrosen. Trotzdem zieht man auch diese Sorten wegen des ein-
achen und billigen Verfahrens wurzelecht. Immer geschieht das bei Monats-
osen, Polyantha- und einigen Bourbontosen. Man suche sich zuerst blüh-
illige, gesunde, kräftige Mutterpflanzen aus und schneide davon an kräf-
igen, gesunden, bereits holzigen Zweigen (also diesjähriges Holz) etwa
2—3 Augen lange Stecklinge ab. Das untere Schnittende soll mit dem
nterſten Auge abschneiden. Eine genaue Zeitangabe läßt sich nicht machen.
Ende Juli, Anfang August sind aber meist die Triebe so weit ausgereift,
während die Augen gerade noch schlafen. Mit Ausnahme des am unterſten
Auge sitzenden Blattes beläßt man die Blätter dem Steckling. Für geringere
Sorten (Monatsrosen) richtet man nun ein schattiges, möglichst an Nordseite
oder Schattenmauer gelegenes, stark sandiges Beet her. Bessere Sorten
erlangen einen kalten Kasten mit stark sandiger Erde. Hier steckt man sie mit
cm Abstand nicht zu tief ein, spritzt und bringt Fenster auf. Wer Zeit hat,
nt gut, bei sonnigem Wetter fleißig zu spritzen; andernfalls geht es, wenn
uch langsamer, bei zweimaligem Spritzen. Dann muß aber beschattet
werden. 14 Tage lang gibt man nun möglichst keine Luft; dann gewöhnt
man die Stecklinge vorsichtig daran. Nach weiteren 14 Tagen bis 3 Wochen
etzt man die Stecklinge in Töpfe und überwintert sie in den Kästen. Geht
das nicht, so genügt jeder helle, trockene und frostfreie Raum. Im Frühjahr
März-April) werden sie ins freie Land gebracht. Halten sie gut Ballen
d. h. die Erde haftet an den Wurzeln) und bleiben sie innerhalb eines Gartens,
o ist ein Einkürzen überflüssig. Da nur sehr wenig Stecklinge bei richtiger
Behandlung totgehen, so erhält man leicht einen billigen und schönen Flor.

63. Gartenkunststücke. Blumen, die man in Töpfen zieht, kann man leicht eine andere Farbe geben, als sie gewöhnlich zeigen, wenn man folgende kleine Kniffe anwendet, die alle erprobt sind: Man kann z. B. bei weißen Hyazinthen rote Kelche erzielen, wenn man der Erde, in die man sie einsetzt, kohlensaures Natron beifügt. Eisenstaub und Feilspäne der Erde beigemischt färbt sie blau oder violett. Phosphorsaures Natron dagegen verändert die Farben aller Garten- und Topfblumen oft überraschend, und Rosen und Dahlien werden viel intensiver in den Farben und viel voller, wenn man der Erde, in der sie wurzeln, Holzkohlen, zu Pulver gestampft, beifügt. — Die Stiefmütterchen sind nicht nur fast die ersten, sie sind auch die bescheidensten Blumen, und ihre unvergleichliche Farbenpracht entzückt das Auge und läßt den Wunsch erstehen, sie auch für Zimmer- und Kleiderschmuck zu haben. Sie sind aber leider sehr vergänglich und halten sich nur wenige Stunden frisch, rollen dann ihre samtartigen Blättchen vom Rand aus zu und werden häßlich und unansehnlich. Um sie für Tisch- und Kleidergarnitur, zu Aufführungen, Kinderfesten usw. aber hübsch zu erhalten, schneidet man sie kurz unter der Blume ab und taucht sie oder bepinselt sie ganz leicht mit einer Gummi-Arabikumlösung, preßt sie leicht zwischen Fließpapier und näht sie auf Kleider, auf das Tafeltuch, garniert Läufer, Fensterdekorationen usw. damit und halten sich die prächtigen Blumen so 24 Stunden, in kühlem Raume noch länger.

64. Hühner- und Taubenmist ist ein vorzüglicher Dünger für solche Gemüsearten, die keinen frischen Stalldünger vertragen, aber doch für eine Düngergabe in leichtlöslicher Form empfänglich sind. Geflügeldünger wird am besten trocken aufbewahrt, um dann im Frühjahr beim Umgraben fein zerteilt mit untergegraben zu werden. Auf den Komposthaufen geworfen, kommt dieser Dünger nicht in der rechten Weise zur Wirkung, weil er zu leicht verloren geht. Man kann ihn auch in Jauche oder Wasser auflösen und im Sommer zur flüssigen Düngung verwenden.

65. Reifen des Spalierobstes zu beschleunigen. Um dieses zu erreichen, versehe man die betreffende Hinterwand mit einem schwarzen Anstrich. Ist sie die Mauer eines Hauses, welches man dadurch auf die Dauer nicht gern verunzieren möchte, so bringe man hinter dem Spalierobstständchen zum mindesten schwarzes, bzw. dunkles Zeug an und der Zweck wird erreicht werden. Dachpappe oder geteerte Bohlen. Dunkle Gegenstände verschlucken bedeutend mehr Lichtstrahlen, als helle Körper, welch letztere das Licht um so vollständiger zurückwerfen, je heller sie sind. Der Beweis ist sehr leicht zu führen, wenn wir daran denken, daß unter einem schwarzen Tuche der Schnee viel schneller schmilzt, als unter einem weißen, indem die schwarze Farbe bedeutend mehr Lichtstrahlen verschluckt, als die helle und somit auch viel mehr von der mit den Lichtstrahlen gleichzeitig verknüpften Wärme aufnimmt. Die von der dunklen Wand mehr aufgenommene Wärme kommt also den Früchten zugute und beschleunigt deren Reife unter gleichzeitiger Vermehrung der Süßigkeit (Wärme fördert und bedingt Zuckerbildung).

66. Monilia. Wo Fruchtschimmel, das ist die Monilia, an den Obstbäumen im vergangenen Sommer aufgetreten ist und durch Absterben der

Blüten, Blütenzweige und die vielen faulen Früchte sich auch dem Laien leicht erkenntlich gemacht hat, da muß im Winter fürs nächste Jahr vorgebeugt werden. Die abgestorbenen Triebe und Fruchtmumien sind zu entfernen und zu verbrennen, weil sie die Überwinterungsherde für die Pilzsporen sind. Die Bespritzungen der Bäume mit Kupferkalkbrühe haben keine so große Wirksamkeit wie man vermutet, weil sie selten die Pilzlager treffen und deshalb zur Vernichtung wenig beitragen. Besser ist das Auslichten der Bäume und eine kräftige, volle Düngung.

67. Wunden an Obstbäumen. Zur rationellen Obstbaumpflege gehört es, daß Verwundungen am Baume möglichst vermieden und entstandene Schäden aufs sorgfältigste gepflegt werden. Beim Fortnehmen der Äste ist darauf zu achten, daß die Wunden möglichst klein gemacht und dem Baume das Überwallungsbestreben erleichtert wird. Die Äste dürfen beim Abtrennen nicht nachreißen und die Wundränder sind nachzuschneiden. Bei größeren Wunden ist die Wunde mit Steinkohlenteer zu bestreichen, doch muß man mit dem Anstriche 1—2 cm vom Wundrande wegbleiben, da sonst leicht das Kambium abgetötet wird. Oft kann man sehen, daß statt des Wundverschlusses mit Teer über die großen Wunden ein Brett, ein Stück Blech, oder Dachpappe genagelt wird. Dieses Verfahren ist unbedingt zu verwerfen, da sich unter dieser Decke nur zu leicht Feuchtigkeit ansammelt, die ein allnähliches Modern der Wunde zur Folge hat. Bleibt die Wunde zu lange offen, so ist die beste Gelegenheit geboten, daß sich die holzzersetzenden Pilze ansiedeln und die Äste, bzw. der Stamm hohl werden. Solche bereits vorhandene offne Wunden sind gut vom Moder zu reinigen, mit Steinkohlenteer auszustreichen und mit Zement auszufüllen. Ist nur die Rinde des Stammes verletzt, wie z. B. Wildverbiß, so sind die Rindenfetzen gut fortzuschneiden und die Wunden mit einem Brei, bestehend aus Kuhdung und Lehm, zu verbinden.

68. Eine alte Bauernregel sagt: „Die Fußtapfen des Herrn düngen den Garten." Das soll aber natürlich nicht bedeuten, daß auf dem Gartenlande herumgetrampelt werden soll. Es soll vielmehr eine dringende Mahnung sein, täglich alle Einzelheiten im Garten nachzusehen. Die ununterbrochene liebevolle Beaufsichtigung, das rechtzeitige Eingreifen mit jeder notwendigen Arbeit sind für das gute Gedeihen der einzelnen Pflanzen und des ganzen Gartens vornehmste Bedingung. Mit dem täglichen Gießen ist die Pflege unseres Gartens nicht abgetan, vor allem muß oft und gründlich das Unkraut gejätet und etwaige Raupen abgelesen werden. Die Wurzelsprößlinge der Rosen müssen entfernt und Bäumchen und höhere Pflanzen müssen stets gut angebunden sein.

69. Schnittblumen. Abgeschnittene Blumen kann man lange Zeit frisch erhalten, wenn man sie ihrer Individualität nach behandelt und dem Wasser entsprechende Zusätze macht. Während z. B. der Flieder, die Pelargonie, spanische Wicke u. a. in versüßtem Wasser sich lange nicht so unverändert erhalten wie in reinem Wasser, und andere, wie die weißen Sternblumen, die Tulpen usw., sich in beiden gleichmäßig gut erhalten, wird das Leben vieler anderer durch den Zusatz von Zucker zum Wasser wesentlich, zuweilen um das Dreifache verlängert. Nur ist hierbei eine Schwierigkeit, das ist die

Bestimmung der richtigen Menge des Zuckerzusatzes, der von 2—20 % wechseln kann. Für die zu Versuchen verwendeten Blumen scheint ein gutes Verhältnis das von 10—15 % für Nelken zu sein, von 7—10 % für Rosen, von 15—17 % für Chrysanthemen, von 14 % für Goldruten usw. Als Knospen abgeschnittene Blüten öffnen sich schneller in versüßtem als in reinem Wasser, vorzüglich Rosen, Nelken, Päonien usw., doch während sie dabei auch größer werden, verlieren sie an Leuchtkraft der Farben. Mit Kali- und Natronsalzen wurden ebenfalls gute Erfolge erzielt, doch niemals so große wie durch Zucker. Auch Glyzerin zeigte bei manchen Blumen einen recht günstigen Einfluß, und ebenso, wenn auch in geringerem Maße, ein Zusatz von schwefelsaurem Mangan zur Zuckerlösung.

70. Blumensamen. Bei der Blumenpflege versäumt man es meist, den reifen Samen der abgeblühten Pflanzen zu sammeln, aus dem man sich im nächsten Frühjahr doch auf so billige und bequeme Weise eine neue üppige Flora ziehen kann. Besonders dankbar ist die schnellwachsende Kapuziner-Kresse mit ihren großen Samenkörnern, die, auf Balkons und auf Blumenbrettern, in Kästen und Töpfen gezogen, einen so freundlichen und üppig rankenden Schmuck bietet. Ferner Reseda, Astern, Winden usw., — man sollte sich zu jedem der verschiedenen Samen ein Schächtelchen halten, das mit dem betreffenden Pflanzennamen versehen wird.

71. Rosenkohl. Gar gering ist die Anzahl der Gemüsearten, die der Hausfrau während des Winters zugänglich sind, besonders solche, die sie sich jederzeit aus dem Garten holen kann. Wenn Frost und Schnee alles im Bann halten, steht aber der Rosenkohl im Garten und spendet uns seine wohlschmeckenden Röschen. Im August düngt man ein abgeerntetes Gartenbeet mit Kompost, verrottetem Stalldung oder auch mit Jauche tüchtig, gräbt es tief um und pflanzt dann darauf die kleinen Rosenkohlpflanzen in einer Entfernung, wie man etwa Wirsingkohl pflanzt. Gut angießen ist gleich nach dem Pflanzen auch hier die Hauptsache, dann wird sich aber auch schon nach 2—3 Tagen zeigen, daß die Pflänzchen angewachsen sind. Gar bald kräftigt sich nun ihr Wuchs, und lustig schießt die Pflanze in die Höhe. Rosenkohl bildet ja keinen festen Kopf oben in dem Gipfeltriebe wie andere Kohlarten, sondern seine kleinen, festen Röschen erscheinen Ende Oktober in den Blattwinkeln, dicht am Stamm, und sie kräftigen sich unten zuerst, später auch weiter oben. Will man den Rosenkohl während des Winters nicht im Garten stehenlassen, so schlägt man ihn samt den Wurzeln in einen ausgeräumten Mistbeetkasten ein und deckt Bretter oder Fenster darüber. Er wächst hier willig weiter und bildet alle Röschen gut aus. Hier ist auch das Abflücken der Rosen leichter als wie im freien Lande.

72. Maden in der Erde der Topfblumen vertreibt man wirksam, wenn man sie mit einem Walnußblätteraufguß begießt und die Schädlinge dann abliest.

73. Erdbeerliebhaber. Die reife, leuchtende Frucht der Erdbeere lockt allerlei Tiere an. Die wildwachsenden Erdbeeren im Walde macht ihnen niemand streitig, wenn sie sich aber in den Kulturen der Menschen einstellen, so sind sie ungebetene Gäste, Schädlinge. Von seiten der Gärtner wird häufig die Amsel beschuldigt, daß sie durch das Anfressen der reifen Erdbeeren großen

-chaden anrichte. Dort, wo Erdbeeren gezogen werden, empfiehlt es sich arum, die Amsel durch blinde Schüsse, Lärmmachen usw. zu verscheuchen, evor die Erdbeeren reif geworden sind. Natürlich ist das Vorgehen nur ann nötig, wenn die Amseln in größerer Zahl sich einstellen. Übrigens erhalten sich die Vögel den Erdbeeren gegenüber verschieden. In der einen Gegend kümmern sich die Amseln gar nicht um die Erdbeeren, in einer anderen, enige Meilen entfernten aber stellen sie recht eifrig, ja geradezu leidenschaft-ch den Früchten nach. Nach der Erdbeerernte kann man den Amseln den Zutritt zu dem betreffenden Gartenabteil wieder gestatten. Der Star ist uch ein Freund der Erdbeeren; er nascht aber nur hin und wieder und läßt ch auch zur Zeit der Reife leicht vertreiben. Die Kirschen ziehen ihn bekannt-ch viel kräftiger an. Wer den Anbau der Erdbeeren im Großem im Felde erreibt, kann die Erfahrung machen, daß Krähen sich als Fruchtdiebe einstellen nd so viel Schaden anrichten, daß man sich genötigt sieht, sie abzuschießen. Von den Insekten erweisen sich die Ameisen als unwillkommene Erdbeer-reunde. Ihrer Kleinheit wegen können sie materiell einen größeren Schaden icht verursachen, sie sind aber lästig, indem sie an den Früchten den üblen, ogenannten Ameisengeschmack zurücklassen, also das Aroma der Früchte chädigen. An der Erdbeertafel stellen sich noch weitere recht häßliche und viderwärtige Gäste ein; so die Asseln. Um diese Schädlinge zu fangen, chneidet man Kartoffeln durch, höhlt die beiden Hälften aus und legt die Stücke mit der Höhlung nach unten auf die Beete. Die Asseln benutzen sie ls Schlupfwinkel und können täglich gesammelt werden. Der getupfte Viel-raß oder Tausendfuß, ein kleines, dünnes, fadenförmiges Geschöpf, braun von Farbe und mit blutroten Flecken auf beiden Seiten geziert, frißt sich n die feinsten und besten Früchte ein. Je feuchter die Witterung, desto schlim-mer ist die Plage. Man kann nur dadurch Abhilfe schaffen, daß man die von dem Tausendfuß befallenen Früchte sammelt und vernichtet. Wie die Garten-chnecke Erdbeerbeete brandschatzen kann, ist allgemein bekannt; auch sie wählt die besten Früchte aus und wird darum um so schädlicher. Man muß sie nachts bei Laternenlicht sammeln oder unter ausgelegten Brettern, Mooshäufchen usw. fangen. Wo Tannennadeln zur Verfügung stehen, kann man um die Beete einen kleinen Wall von Nadelstreu legen. Dieses Hindernis können die Schnecken nicht überwinden und bleiben den Beeten fern. Sehr gut gegen Nacktschnecken ist das Belegen der Erdbeerbeete mit Holzwolle, auf der sie nicht kriechen können.

74. Erdbeerschädlinge. Die Nacktschnecke, der Engerling und der Erdbeerrüßler sind drei große Feinde der Gartenerdbeeren. Die Nacktschnecke hat ihren Namen, weil sie im Gegensatz zu den meisten ihrer Vettern kein Haus hat. Sie bevorzugt von den Gartengewächsen die herrlichen Erdbeeren und den zarten Salat. Sie frist aber nur in der Nacht. Überrascht man sie einmal bei Mitternacht, so wird man unzählige kleine Nacktschnecken beim göttergleichen Mahle finden. Das beste ist es, man steckt sie dann alle in einen Topf und tötet sie durch siedendes Wasser. Ferner lege man kleine Brett-chen auf die Beete zwischen die Erdbeeren. Die Schnecken kriechen tagsüber unter die Brettchen und lassen sich dann leicht absuchen. Sehr gut ist auch das Bestäuben der Beete mit Kalkstaub oder pulverisiertem Eisenvitriol, auch

andere Würmer werden dadurch vernichtet. Doch ist dabei Vorsicht wegen der Früchte zu beobachten. Endlich sei auch zweier Hilfskräfte aus dem Tierreich gedacht: der Ente, die allerdings etwas beaufsichtigt werden muß, und der Kröte, dieses vielgeschmähten, vielverfolgten und doch ohne Einschränkung nützlichen Tieres. Der zweite Schädling, der Engerling, greift die Wurzeln an, schadet also den Erdbeeren nicht minder. Um ihn zu bekämpfen, muß man jeden Engerling und Maikäfer, dessen man habhaft wird, vernichten. Zeigt sich hier und da eine Erdbeerstaude welk, so lege man die Wurzeln frei und töte den — wenn gefundenen — Missetäter. Um ihn von den Erdbeerwurzeln abzuziehen, bringe man einige Salatpflanzen zwischen die Erdbeeren: da er Salatwurzeln bevorzugt. Der dritte Schädling endlich, der Erdbeerrüßler, treibt sein Wesen am versteckteften und ist daher den wenigsten bekannt. Er zerstört von der Blüte den Fruchtboden und nagt an dünnen, jungen Blatt- und Blütenstengeln, so daß sie umknicken und welken. Man bekämpft ihn durch Absuchen und Abschütteln der Erdbeerstauden am frühen Morgen, was jedoch nicht so leicht ist.

75. Rost auf Rosen. Man schneide alle Blätter und Triebe, die vom Rost befallen sind, ab und verbrenne sie. Wohl wird ein Spritzen mit Kaliumsulfidlösung empfohlen, aber das Mittel ist meist zu scharf und schadet den Rosen mehr als dem Rost.

76. Petersilie. Dieses unentbehrliche Küchengewächs wächst zuerst — selbst im zeitigsten Frühjahre ausgesäet — nur sehr langsam und stellt die Geduld der sparsamen Hausfrau auf eine harte Probe. Den jungen Pflänzchen einige Blättchen zu nehmen, es schadet, denn dabei werden immer die zarten Würzelchen gelockert und die junge Aussaat wird gelb und verkümmert zum größten Teile. Das zeitige Benutzen der jungen Petersilie wird aber ganz überflüssig, wenn man einige alte Pflanzen vom Vorjahre stehen ließ. Diese erfrieren den Winter über selbst bei hartem Froste selten, treiben zeitig neue krause Blätter und decken den Bedarf bis in den Sommer. Erst wenn diese alten Pflanzen Schößlinge treiben und blühen, ist die neue Aussaat soweit, daß sie ohne Schaden für ihren Bestand benutzt werden kann.

77. Schildläuse auf Palmen. Man nehme eine Schmierseifenlauge, recht stark, und wasche die Ober- und Unterseite der Palmenblätter sauber ab, wobei die Schildläuse entfernt werden müssen. Später ist die Palme dann mit reinem Wasser abzuspülen.

78. Weißdorn. Weißdorn (Crataegus) gibt eine schnell- und dichtwachsende Hecke. Raubtierzeug wird, da Dornen vorhanden sind, ferngehalten. Auch Lebensbaum (Thuja occidentalis), und die schottische Zaunrose geben eine schöne, volle, wohlriechende Hecke. Letztere hält ebenfalls Katzen usw. fern und ist sehr schön in Blüte. Ferner sind sehr zu empfehlen: der schwedische Bocksdorn (Lycium), der selbst im schlechtesten Boden gut gedeiht und überhaupt sehr anspruchslos ist, weiterhin die allbekannte Rainweide (Ligustrum vulgare); sie ist eine alte treue Freundin der deutschen Gärten. Die Hauptsache bei einer Heckenpflanzung ist natürlich, daß man sie ständig unter der Schere und in Form hält, sonst wird eine Hecke nie dicht. Das Beschneiden muß schon von Anfang an geschehen, denn sind die einzelnen

Sträucher erst größer, so sind sie unten bereits leer, und das darf nicht vor-
ommen. Eine gut gepflegte Hecke muß von unten auf dicht und voll aus-
hen.

79. Sedum. Eine ausdauernde Gräberpflanze, die einmal angepflanzt
nd nachher natürlich auch angegossen wird, ist Sedum spurium, eine Pflanze
hnlich dem Hauslauch oder Donarbart, der auf vielen Hausdächern, Mauern
nd selbst Kirchtürmen draußen auf dem Lande wächst. Es ist nicht erforderlich,
ur Grabbepflanzung bewurzelte Pflanzen von diesem Sedum zu nehmen,
ndern es genügen fingerlange Stecklinge, die bis an das oberste Blatt in die
ügelwände hineingesteckt und gut angedrückt werden. Sie wachsen leicht an
nd ohne jede Pflege auch weiter. Dieses „Eiskraut", wie es auch mancherorts
enannt wird, blüht blaßrot und ist für lange Jahre ein schöner Grabhügel-
hmuck.

80. Saure Wiesen. Die Torf- und Moorböden, die Wiesen mit
icker, oft moosiger Grasnarbe, die humusreichen Böden der Wiesen und
Felder schattiger Lagen der Winterseite von Bergen und Hügeln, und die
nge Zeit naß bleibenden Gelände (saure Wiesen) enthalten viel Säure,
ei welchen die Superphosphate durch ihren Säuregehalt nicht günstig wirken,
ie aber durch den Gehalt des Thomasmehles an Kalk wesentlich verbessert
erden können.

81. Eierschalen als Düngemittel. Man sammelt im Winter die in
er Wirtschaft abfallenden Eierschalen und im Frühjahr benutzt man sie als
Düngemittel für Bohnen. Der Erfolg ist ein guter. Das Verfahren ist
hr einfach. Man zerstampft die gesammelten Eierschalen ganz fein und
reut sie dann beim Bohnenlegen mit in die Furchen. Auf frisch gedüngten
Boden dürfen Bohnen, wie überhaupt Hülsenfrüchte, nicht gesteckt werden.

82. Das Veredeln der Rosen. Eine der interessantesten Beschäfti-
ungen für den Blumenliebhaber ist das Veredeln der Rosen, denn es ist
urchaus nicht so schwierig, als es manchem scheinen mag. Oftmals bricht
in Rosenstamm mitten durch, dann treibt aber aus dem Wurzelstamm meist
in neuer kräftiger Trieb hervor, der sich im nächsten Sommer so gekräftigt
at, daß er veredelt werden kann. Für alle Fälle sei hier eine kurze Anleitung
es Okulierens gegeben. Will man auf das treibende Auge okulieren, so daß das
kulierte Auge dann noch im selben Sommer austritt und auch wohl noch im
Spätherbst blüht, muß die Veredelung schon im Juni—Juli vorgenommen
erden. Man läßt derart veredelte Augen aber nicht zum Blühen kommen,
eil hierdurch der junge Trieb geschwächt wird. Lieber kneift man die Knospe
as. Das Okulieren auf das schlafende Auge, was im August geschieht, ist
ber vorteilhafter, indem das Auge wohl anwächst, aber nicht mehr austreibt,
afür dann aber im nächsten Frühjahr um so kräftiger austreibt. Man macht
it dem Okuliermesser in dem Stamm an der Stelle, wo man das Auge
insetzen will, einen Querschnitt, indem man das Messer leicht durch Bast und
olint bis auf das Holz drückt, dann macht man einen Längsschnitt nach
ten, aber nicht länger, als das Auge mit dem Holz lang ist, was man ein-
hen will. Nun löst man den Bast zu beiden Seiten des Längsschnittes recht
orsichtig und schiebt das Edelauge in den Spalt hinein. Hauptsache beim
kulieren ist, daß sich die Rinde leicht und willig schieben läßt, und dies wird

ja meist der Fall sein, weil sich der Wildling in kräftiger Verfassung befindet. Auch tut man gut, bei derlei Wildlingen das Gießen besonders tüchtig zu bewerkstelligen. Vom Edelreis schneidet man das Edelauge scharf der Länge nach ab und kürzt es oberhalb des Auges ein. Ebenso das Blatt, so daß nur ein kurzer Teil des Blattstieles am Auge verbleibt. Es ist falsch, das Holz aus dem Edelauge auszubrechen, denn gar leicht bricht man das Auge mit aus, und man veredelt dann die Rinde mit der Aughülle, deren Kern eben am Holze haftet. Nachdem man das Edelauge im Spalt eingeschoben, schneidet man, falls das Augenschild zu lang ist, das überstehende Ende am Querschnitt leicht ab. Man braucht da nur leicht mit dem Messer aufzudrücken. Die ganze Handhabung darf aber nicht zu lange dauern, sonst trocknet das Auge und ebenso die bloßgelegte Veredelungsstelle ein. Auch darf das Edelauge nicht in den Mund genommen werden, denn der Speichel ist sehr scharf und verhindert ein Anwachsen des Edelauges. Nach dem Einsetzen wird das Edelauge mit samt der Veredelungsstelle mit Wolle oder noch besser mit einem Bastfaden verbunden, jedoch so, daß das Edelauge frei bleibt. Gut ist es, wenn man flüssigen Baumwachs, Colodium oder etwas Eiweiß über den Verband schmiert, hierdurch wird derselbe nach außen gut abgedichtet. Ist der Wildling sehr kräftig, so kann man, natürlich nach verschiedenen Seiten gerichtet, auch mehrere Augen einsetzen, damit man, wenn ein Auge mal nicht anwächst, an den anderen Augen Ersatz hat. Nötig ist jedoch, daß das Edelauge von einem Zweig genommen wurde, dessen Holz reif war. Man wird dies bei einiger Übung auch bald heraus haben. Ist das Edelauge angewachsen, so lockert man den Verband etwas, damit die Nahrungszufuhr von unten nach oben nicht etwa durch allzu festen Verband abgeschnitten wird. Auf diese Weise kann man auch den Rosenstamm dicht am Wurzelholz veredeln und hat man dann niedere Strauchrosen, die ebenfalls sehr reichlich blühen und oftmals viel mehr Freude machen, als ein schwacher Hochstamm.

83. Pflege und Schnitt der Rosen. Unter den Blumen im Hausgarten nimmt die Rose den ersten Rang ein. Ein geschützter, sonniger Standort sagt ihr am besten zu, besonders die Vormittagssonne übt eine gute Wirkung auf ihre Entwicklung aus. Ein sandiger, tiefgründiger Lehmboden ist zur Rosenkultur unentbehrlich, da dieser ganz besonders gut auf das Wachstum und die Wurzelbildung der Rose wirkt. Sie nimmt aber auch mit jedem anderen Gartenboden vorlieb, nur darf derselbe nicht moorig und naßkalt sein. Gut ist es, wenn man den Boden 50 cm tief rigolt und ihn durch Beimischung von verrottetem Dung lockerer macht, da die Rose große Bodenwärme liebt. Kaltes Wasser zum Gießen und Spritzen ist schädlich für Rosen und hat schon vielen den Tod gebracht. Für öfteren Dungguß aus aufgelöstem Kuhdung sind Rosen sehr dankbar, sie treiben dann auch so kräftig, daß der gefährliche Feind der Rosen, der Mehltau, keinen Halt auf ihnen findet. Ist derselbe aber doch haften geblieben, so streue man Schwefelblüte, worauf der Mehltau verschwindet. Als Pflanzzeit ist die Frühjahrspflanzung der Herbstpflanzung vorzuziehen; die frisch gepflanzten Rosen müssen mit Erde behäufelt, die Hochstämme jedoch heruntergebogen und die Krone ebenfalls mit Erde bedeckt werden, bis die Rosenaugen auszutreiben beginnen. Bei Hochstämmen ist es von Vorteil — abgesehen von den Trauerrosen — die Stämme

cht höher zu wählen, als daß man jederzeit in den geöffneten Kelch einer halb-
blühten Rosenblume hineinschauen kann. Bevor man seine Rosen pflanzt,
uche man die Wurzeln in dünnen Lehmbrei, hierdurch wird das Anwachsen
nd die Wurzelneubildung der Rosen sehr gefördert. Einen besonderen Raum in
er Rosenpflege nimmt der Rosenschnitt ein. Es gibt starkwüchsige und schwach-
üchsige Rosensorten. Es ist daher nicht die Kronenform allein, die den Ausschlag
eim Beschneiden der Rosen gibt, sondern die Stärke, resp. Wüchsigkeit der betr.
orte. Ist die Sorte von kräftigem Wuchs, so wird man viel mehr Augen stehen
ssen, als bei einer Sorte, die dünnes Holz und schwachen Wuchs zeigt. Denn
urch den Schnitt wirkt man auf das Blühen ein. Einen Zweig kräftig
eibender Rosen schneidet man auf 6—8 Augen, einen schwachtreibenden
weig dagegen auf 3—4 Augen. Eine feste Norm gibt es jedoch auch hier
icht, und ist hier der Rosenfreund auf die Individualität seiner Lieblinge
ngewiesen. Nötig ist aber auch hier, daß jede Rose, ob Kronenstamm oder
Strauch, gut ausgelichtet wird, alles schwache Holz entfernt wird, und
nst auch das viele Herumschnipseln zu unterbleiben hat. Ein mittelstarker
ochstamm soll an seiner Krone 12—18 Augen haben, mehr nicht. Wenn
ann von den Augen $^2/_3$ zur Blüte kommen, bietet solche Rosenkrone einen
errlichen Anblick. Will man Rosenblumen schneiden, so schneide man die
Stengel so, daß noch 2—3 Augen am Zweig verbleiben. Diese treiben
lsbald aus und bringen zur Herbstzeit noch einen zweiten Blumenflor,

84. Pflege der Zimmertanne. Nur wenige Pflanzenarten gibt es,
ie so naturwidrig und unzweckmäßig gepflegt werden, wie die Araukarien.
Besonders die unliebsamen Begleiterscheinungen, wie das Gelbwerden der
Nadeln und das Abwerfen der unteren Äste, sind stets auf Behandlungsfehler
i der Pflege zurückzuführen. Unregelmäßiges Gießen und ein zu warmer
Standort im Winter sind auch große Fehler, denn diese Edeltanne ist durchaus
icht so frostempfindlich, wie man allgemein glaubt. Bei Null Grad leidet
ie Arau karie noch lange nicht. Bei 2—4 ° Wärme bleiben die Pflanzen im Win-
er viel gesünder als in warmen, überheizten Räumen, in denen rote Spinnen
nd Blattläuse den Pflanzen überaus zusetzen. Wohl sind die Zimmertannen
n Sommer sehr wasserbedürftig, denn sie finden sich infolge ihrer Triebkraft
i vollem Wachstum. Im Winter dagegen, wo diese Triebkraft ruht oder
ch sehr beschränkt ist, ist auch die Wasseraufnahme der Wurzeln gleich Null
nd demgemäß muß auch vorsichtig gegossen werden. Natürlich darf auch im
Winter der Wurzelballen nicht so austrocknen, daß die Zweige welk herab-
ängen, sondern sie müssen ihre volle Frische und Tragkraft behalten. Eine
deltanne, die einmal zu trocken geworden ist, hat ihren edlen Wuchs und
altung meist für immer verloren. Es ist hier eben anders, als bei anderen
flanzen, denn der Inhalt der Saftzellen ist lange nicht so dünnflüssig, sondern
zartig verdickt. Infolgedessen trauert eine Zimmertanne auch nicht so
nell wie eine Hortensie. Wenn aber erst ein „Hängen" der Zweige ein-
treten ist, kann dieses nur schwer behoben werden. Von gleich gefahrbrin-
ender Wirkung ist aber auch ein übermäßiges Gießen, und besonders schadet
er die Gepflogenheit, daß im Topfuntersatz sich ansammelnde Wasser tage-
ng in diesem stehen zu lassen. Hierdurch wird Stamm- und Wurzelfäule
rbeigeführt, wodurch die Tanne oftmals in kurzer Zeit zugrunde gerichtet

wird. Sind die Zimmertannen wurzelkrank, so sind ungesäumt alle angefaulten Wurzeln bis auf die gesunden Stellen zurückzuschneiden, und muß die Pflanze dann sofort in einen sauberen, nicht zu großen Topf gepflanzt werden, wobei besonders auf guten Abzug im Topf mittels Topfscherben zu achten ist. Diese Vorsicht ist auch alljährlich bei der Frühjahrsverpflanzung anzuwenden, denn gerade hierbei werden oft die größten Fehler gemacht. Als Erde nehme man gute Mistbeet- und Lauberde je zur Hälfte, der man einige Hände voll recht groben Sand beimischt. Nach dem Umpflanzen ist ebenfalls sehr vorsichtig zu gießen, da ein Zuviel den zarten Wurzelneubildungen sehr schadet. Mit beginnender Durchwurzelung des Topfballens ist dann jedoch reichlicher zu gießen und mit aufgelöstem Kuhdung zu düngen. Für den Sommer kann man Edeltannen auch an halbschattigen Plätzen im Garten aufstellen und den Topf bis zum Rande in die Erde einsenken, wodurch ein zu schnelles Austrocknen der Pflanze verhütet wird. Als Balkonpflanze ist die Zimmertanne nicht zu verwenden, denn hier ist ihr Standort meist der brennenden Sonne und den scharfen Winden ausgesetzt, beides Umstände, die ein allzu schnelles Austrocknen der Pflanzen hervorrufen. Auch ist es falsch, besonders in den ersten Frühlingstagen, wenn es mal regnet, die Tanne aus dem warmen Zimmer in die kalte Außentemperatur zu stellen. Hierdurch erkältet sich die Pflanze, und oft erkrankt sie dann, ohne daß hier der Grund ersichtlich ist.

Im übrigen ist als allgemeine Behandlung ein allwöchentliches Abbrausen der Pflanzen vom Zimmerstaub, sowie öfteres Reinigen der Töpfe von anhaftenden Moosen und öfteres Auflockern der Erde auf der Topfoberfläche für das Gedeihen der Araukarien von großem Vorteil.

85. Erdbeerbeete. Es ist falsch, die neuen Triebe der Erdbeeren immerfort abzuschneiden, denn nur an diesen bilden sich im nächsten Jahre Früchte. Man richte sich neue Beete her und pflanze im August neue Erdbeerpflanzen, die dann im nächsten Jahre bestimmt tragen werden.

86. Champignonzucht. Kellerräume eignen sich vorzüglich zur Champignonzucht. Je dunkler und größer sie sind, um so größer ist die Ergiebigkeit der Anlage. Der in der Zeit der Trockenfütterung, also in den Wintermonaten, gesammelte Mist ist für eine Champignon-Anlage der geeignetste. Er muß mindestens 14 Tage alt sein, soll möglichst keine Strohhalme enthalten und darf durch ein zu großes Liegen nicht zu sehr ausgelaugt und erhitzt sein. Man belegt nun den bestimmten Raum mit Scherben oder grobem Kies, bringt den Mist darauf und tritt ihn zu einer Höhe von 75 cm fest. Nach 3—4 Tagen zeigen sich ganze Kolonien Mistpilze, was ein gutes Zeichen ist. Man entfernt sie und arbeitet den Mist um, so, daß der zu unterst liegende nach oben kommt. Dies Verfahren muß in Zwischenräumen von 5 Tagen noch einmal wiederholt werden. Um ein zu schnelles Verbrennen des Mistes von innen zu verhüten, muß man demselben beim letzten Umarbeiten einen Teil feuchten Lehms beigeben. Nun muß man sich die Brut kommen lassen. Ist der Dung auf eine Temperatur von 15—20° herabgegangen, so wird er in Abständen von 15 cm etwas angehoben und ein Brutstück, etwa in Handgröße in diese Öffnung hineingelegt und wieder festgedrückt, jedoch so,

daß die Brutspitze noch ein wenig über den Dung hinausschaut. Die ganze Fläche muß nun durch Belegen mit Decken vor Kälte und Nässe geschützt werden. In 3 Wochen ist die Brut angewachsen und wird mit einer 3 cm starken Schicht Lauberde, die mit Lehm vermischt ist, bedeckt. Nur im Notfalle verwendet man Gartenerde. Jetzt ist ein tägliches Bespritzen mit lauwarmem Wasser unerläßlich. Der Raum ist immer geschlossen zu halten, damit die in demselben enthaltene feuchte Luft nicht entströmt. In einigen Wochen kann geerntet werden.

87. Das Ausdünnen des Fruchtansatzes. Es ist schön, wenn man eine Menge Obst erntet, aber große Quantitätsernten sind gewöhnlich keine Qualitätsernten, d. h. die Güte der Frucht leidet unter der Menge, die am Baum oder Strauch ausreift. Das Ausdünnen des Fruchtansatzes ist eine Arbeit, zu der sich viele Obstliebhaber leider niemals entschließen können, und doch ist es sehr nötig. In guten Obstjahren setzen Baum und Strauch viel mehr Obst an, als sie vollständig ausbilden können. Die Folge davon ist, daß das Obst klein und unansehnlich bleibt, schlecht ausreift und sehr an Aussehen und gutem Geschmack einbüßt. Es ist dann kein Tafelobst, sondern nur Wirtschafts- und Mostobst. Die Monilia, jener Pilz, der als weißer Überzug auf Äpfeln, Birnen, Pflaumen und Kirschen haftet, meist nur da auftritt, wo die Früchte sehr dicht zusammensitzen; hier kittet er förmlich die Früchte zusammen und diese Fruchtmumien sind noch im nächsten Frühjahr auf den Bäumen zu sehen oder sie liegen im schützenden Buchsbaum an der Wegeinfassung. Auch der Apfelwickler, der uns so viel Schaden in unseren Obstkulturen verursacht, sticht mit Vorliebe nur Früchte an, die eng und dicht am Zweig sitzen, legt in jede Frucht ein Ei, aus dem alsbald eine Made ausschlüpft, die das Innere des Kerngehäuses zerstört, was ein zeitigeres Abfallen der Früchte, eine sogenannte Notreife zur Folge hat. Für diese beiden Schädlinge stellt das Ausdünnen der Früchte geradezu einen Vernichtungskampf dar, denn alle befallenen oder angestochenen Früchte sind doch Träger und Weiterverbreiter dieser Schädlinge. Deshalb dürfen auch nicht alle Früchte, die man ausknipft, etwa achtlos zu Boden geworfen werden, sondern müssen sauber gesammelt und gekocht oder verbrannt werden, denn nur so hat man Gewißheit, die Schädlinge vernichtet zu haben. Nehmen wir z.B. an, unsere großfrüchtigen Stachelbeeren haben dieses Jahr überreich angesetzt. Pflücken wir nun die Hälfte im Mai heraus, so haben wir in den unreifen Beeren ein bekömmliches Kompott und können außerdem von dem Überschuß auch noch verkaufen, denn unreife Stachelbeeren werden gut bezahlt. Wir ernten von unseren Stachelbeeren also zweimal, im Frühjahr und dann, wenn die Früchte reif geworden sind. Es wird dieselbe Gewichtsmenge an reifen, wohlausgebildeten Früchten erzielt, wenn das Ausdünnen vorgenommen wird. Das Ausdünnen selbst sollte nie mit einemmal geschehen, sondern die Bestände müssen zwei- bis dreimal durchgesehen und nach und nach alle überflüssigen und befallenen Früchte entfernt werden. Bei Weintrauben ist dies ebenfalls geboten; hier entfernt man stets die kleinsten Beeren, die von den größeren unterdrückt worden sind. Alles Obst, das in dichten Büscheln am Baum hängt, muß ausgedünnt werden, nur so bekommt man tadelloses Tafelobst auf den Tisch.

88. Taxus. Man lasse die Taxusbäumchen im Juli schneiden, aber nicht mehr, als unbedingt nötig ist, denn die Taxus haben schon an und für sich einen dürftigen Wuchs und bilden auf diese Weise eine dichte Wand.

89. Rhododendron. Rhododendron pflanzt man im Park, Hausgarten usw. halbschattig ins freie Land. Sie sind meist winterhart oder brauchen nur leichte Bedeckung des Wurzelballens aus Laub. Als Erdmischung empfiehlt sich: Heideerde, Kompost-, Laub- und Gartenerde, Kuhdung und Lehm, alles in gut verrottetem Zustande innig durcheinander gemischt und dazu dann Kalk, Hornspäne, Knochenmehl, Thomasmehl und Kainit zugesetzt. Reichliches Bewässern ist eine große Hauptsache, damit die Ballen nicht trocken werden. Sind Rhododendren in Töpfen, so stellt man die Töpfe halbschattig ins freie Land, indem man den Topf bis zum Rand in die Erde gräbt. Auch hier ist die Erdmischung und Pflege genau so wie bei der im Freiland kultivierten, nur wird hier alle Woche einmal mit aufgelöstem Kuhdung gegossen. Im Herbst stellt man dann den Topf in ein kühles, frostfreies Zimmer, oder auch in einen recht hellen Keller, wo die Temperatur recht niedrig ist. Gegossen wird ab und zu nach Bedarf, jedoch nicht zu viel Wenn die Knospen zu schwellen beginnen, kann der Topf in ein wärmeres Zimmer gestellt werden und muß dann auch ein vermehrtes Gießen einsetzen.

90. Risse in Obstbäumen. Die Risse an Obstbäumen sind sogenannte Frostrisse, die im Winter entstehen, wenn nach milder Witterung urplötzlich scharfer Frost eintritt. Man mache einen kieselfreien Lehmbrei und schmiere damit die Risse zu. Über die Wunden ist dann ein altes Leinwandzeug zu binden, damit sich der Lehm nicht ausspült.

91. Hollunder. Man nehme gebrannten, jedoch ungelöschten Kalk, pulverisiere ihn, und streue die Triebspitzen des Hollunders tüchtig damit ein. Hierdurch wird das Ungeziefer vernichtet.

92. Knollenbegonie. Eine Begonie ist recht viel zu begießen und recht sonnig zu stellen. Es ist aber nötig, die Oberfläche der Topferde recht oft mit einem Holzstäbchen aufzulockern, damit Licht und Luft in den Boden kommt. Dasselbe gilt, wenn Knollenbegonien auf Blumenbeete ausgepflanzt sind. Im Herbst ist dann langsam das Gießen einzustellen und der Topf samt der Knolle trocken und frostfrei aufzubewahren. Anfang Februar wird dann die Knolle von allen alten Wurzeln behutsam befreit und in frische Mistbeeterde eingepflanzt, leicht angegossen und mäßig warm gestellt, worauf sich bald neues Leben zeigt.

93. Zwischenfrucht für Spargelbeete. Als erste Zwischenfrucht in Spargelbeeten kann Kohlrabi angepflanzt werden. Sie wachsen im Schutz der Hügelwälle schnell heran und sind im Juni ein vielbegehrtes und bestbezahltes Gemüse. Sind die Kohlrabi abgeerntet, so können Bohnen, Grünkohl, Spinat, Salat, Rapünzchen, Radies und andere Gemüsesorten, die schnellwüchsig sind, und, wie Grünkohl, vom Frost nicht leiden, angebaut werden.

94. Rasen muß sorgfältig von Unkraut befreit, auch muß er bei Trockenheit gründlich bewässert werden. Einjähriger Rasen muß außerdem öfters geschnitten und gewalzt werden.

95. Schwerer feuchter Moorboden kann mit erhärtetem Gips gedüngt werden, den man zu diesem Zweck mahlen oder zerstoßen muß. Für eben anderen Boden ist der erhärtete Gips zu wenig wasserlöslich.

96. Die Oberfläche der Beete ist stets unkrautfrei und vor allen Dingen locker zu halten. Versäumt man das Lockern, so bleibt das Verkrusten des Bodens nicht aus und die Pflanzen wachsen spärlicher.

97. Über Mischung der Düngemittel. Kalk und Thomasmehl darf nicht mit Blut und Blutmehl, Latrinendung, Stallmist oder rohem Guano, Ammoniak und Superphosphat zusammengebracht werden. Beide Düngemittel verursachen beim Ammoniak Stickstoffverluste und bei den anderen das Zurückgehen der Phosphorsäure. Chilisalpeter darf man außer mit Superphosphat mit allen anderen Düngemitteln mischen. Mit diesem gemischt, wird er klumpig, läßt sich nicht mehr gleichmäßig ausstreuen und verliert auch ganz bedeutend an Düngewert.

98. Bodenverhältnis bei Birn- und Apfelbaum. Der Birnbaum verlangt einen leichteren, mehr trockenen als feuchten Boden, namentlich einen solchen, wo seine Wurzeln tief eindringen können; in schweren Böden verkrüppelt er leicht. — Der Apfelbaum liebt einen etwas schwereren Boden, der die Feuchtigkeit ziemlich hält und immer frisch und kühl bleibt, obgleich er in einem zu schweren und nassen Boden meistens kränklich wird. Ein Standort in frischem und nahrhaftem Lehmboden sagt ihm am besten zu; hingegen gedeiht er nicht gut in rauhen Winden ausgesetzten Höhenlagen.

99. Zimmertannen. Zimmertannen entwickeln sich im Sommer am schönsten, wenn sie einen halbschattigen, jedoch freien Standort haben, wo der kühle Nachttau auf sie einwirken kann.

100. Dunkelgrüne Belaubung. Hammerschlag oder Eisenfeilspäne, die man in der Schmiede umsonst oder für wenige Pfennige bekommt, läßt man im Abwasserbehälter auflösen, um damit Bäume und Blumen zu begießen, und erzielt damit schönes dunkelgrünes Laub. Der Versuch ist besonders bei Spinat von günstiger Wirkung.

101. Zimmerpalmen zu reinigen. Man benutze hierzu keinen Schwamm, sondern eine Hasenpfote, die besser in die Rillen der Blätter eindringen kann.

102. Hyazinthen- und Tulpentreiberei. Die Art des Treibens ist bei beiden die gleiche. Man kaufe sich in guten Geschäften kräftige Treibzwiebeln. — Mitte resp. Ende November können die beim Einkauf als früh bezeichneten Sorten zum Treiben angesetzt werden. Die Töpfe werden zunächst 14 Tage lang in einen Raum von 10—12° C gesetzt, damit die Zwiebeln allmählich an die wärmere Temperatur des eigentlichen Treibraumes, der 15—18° C halten muß, gewöhnt werden. Um das Steckenbleiben der Blumen in der Zwiebel zu verhüten, ist es ratsam, die Triebe in den ersten 4—5 Wochen der Treibperiode durch Papiertüten, die man über den Topf stellt, gegen das Licht abzusperren. Beim Abnehmen der Tüten achte man darauf, daß die infolge von Lichtmangel gebleichten Triebe nicht sofort in die Sonne gestellt werden. Die wichtigste Verrichtung während der Treibperiode ist das Gießen. Die Temperatur des Wassers darf nie unter die des Zimmers sinken, kann jedoch eine Wärme bis zu 32° C erreichen. Ein Düngen der Blumenzwiebeln

während der Treiberei ist nicht erforderlich, da die in der Zwiebel angesammelten Reservestoffe genügen, um die Blumen bei sonst richtiger Behandlung zur vollen Entfaltung zu bringen. Sehr beliebt ist das Verfahren, Hyazinthen auf Gläsern im Wasser zu treiben. Solche Gläser werden bis an den unteren Rand der halbkugeligen Erweiterung mit Wasser gefüllt, so daß die eingelegte Zwiebel das Wasser mit dem Wurzelboden berührt. Die Gläser mit den Zwiebeln werden bis zur vollen Ausbildung der Wurzeln ebenfalls mit aufgesetzten Papiertüten in einem temperierten Raum aufgestellt und dann erst in einem geheizten Zimmer weiter getrieben. Das verbrauchte Wasser wird stets wieder ersetzt; im übrigen ist die Behandlung die gleiche wie bei den Topfpflanzen. Bei Beschaffung von Blumenzwiebeln zu Treibzwecken lasse man sich stets Sorten geben, die früh, mittelfrüh und spät zur Blüte gebracht werden können, um während des ganzen Winters eine ununterbrochene Blütenfolge zu haben.

103. Der Rasen und seine Pflege. Bevor der Winter kommt, ist die beste Zeit, den Rasengrund richtig vorzubereiten. Beginnen wir also mit einer radikalen Neuanlage: In erster Linie muß der Boden rigolt werden, und zwar in einer Tiefe von 40—50 cm. Bei dieser Gelegenheit muß er auch verbessert werden, indem ihm Düngekalk und je nach der Beschaffenheit Humus oder Sand zugesetzt werden; ersteres gilt für sandigen, letzteres für schweren Boden, denn der Rasen liebt einen guten Mittelboden. Des weiteren ist der Rasen sehr empfindlich gegen direkten Sonnenbrand und auch im Schatten will er nicht recht vorwärts; so einfach ist also seine Behandlung durchaus nicht. Bei der Umgrabung des Bodens sind mit einem scharfen eisernen Rechen alle Unkrautwurzeln auf das sorgfältigste zu entfernen, denn der Löwenzahn und das Gänseblümchen sind die gefährlichsten Feinde eines korrekten Rasens. Ist das Land umgegraben, dann bleibt es mit einer möglichst rauhen Oberfläche liegen, damit der Boden im Winter gut durchlüften kann. Im März, sobald die ersten warmen Tage kommen, wird der Boden mit einer tiefen Eisenhacke recht kräftig nochmals aufgelockert und dann recht glatt geharkt. An einem trüben Tage erfolgt das Säen. Der Samen selbst muß so dick aufgestreut bleiben, daß er eine gleichmäßige Decke über den ganzen Boden bildet. Man muß sich beim Säen sehr tief bücken, damit der Wind nicht den Samen nach einer bereits besäten Stelle wieder hintreibt.

104. Ein guter Blumendünger. Neben Licht und Wärme ist eine gute Ernährung der Pflanze die Hauptsache. Eine sehr gute Vorschrift für einen Topfpflanzendünger, der den Bedürfnissen sämtlicher Arten einigermaßen gerecht wird, sei hier wiedergegeben. Die Mischung stellt jede Apotheke zum Preise von zirka 50 Pf. zusammen. Chlorammonium 2,4 g, phosphorsaures Natrium 4,8 g, salpetersaures Natrium 3,6 g werden in 100 l abgekochtem Wasser gelöst. Davon nimmt man zum Begießen 25 Tropfen auf 1 l Wasser. Somit lassen sich für 50 Pf. 100 l flüssiger Blumendünger herstellen. Mehr als 25 Tropfen zu nehmen, ist nicht ratsam.

105. Stiefmütterchenstecklinge. Im Spätsommer lockert man ein kleines, nach Süden belegenes Beetchen gründlich auf und sät den Samen dünn aus. Dann wirft man lockere Erde darüber und drückt die Oberfläche etwas fest. In etwa 14 Tagen stehen die Pflänzchen an der Oberfläche und gedeihen unter öfterem

Gießen. Nach etwa 6 Wochen werden sie einzeln in Abständen von 8—10 cm verpflanzt und bestocken sich auf diese Weise sehr gut. Um sie ungefährdet durch den Winter zu bringen, gibt man ihnen etwas Schutz, entweder mittels trockenen Laubes oder durch Tannen- oder Kiefernzweige. Im zweiten Frühjahr erfolgt dann die Verpflanzung an Ort und Stelle. Um die Stiefmütterchen recht lange blühend zu haben, empfiehlt es sich, alle Rankenbildung zu verhindern und alle Ausläufer schonungslos zu entfernen. Außerdem ist jede Samenkapsel abzuschneiden, damit die Kraft der Pflanze, welche sie naturgemäß dem Samen zuführt, in die Kräftigung des Wurzelstockes und die Blütenbildung geleitet wird. Sehr gut gelingt auch die Vermehrung durch Stecklinge. Zu diesem Zwecke trennt man gut ausgereifte Triebe von der Pflanze ab und steckt sie in flache Schalen oder Kästen in Sand, wo sie sich bald bewurzeln und nach erfolgtem Anwachsen auf ein gut vorbereitetes Beet gepflanzt werden, wo sie noch vor Eintritt des Winters anwachsen können. Kann man sich hierzu im Spätsommer eines abgeernteten flachen Mistbeetkastens bedienen, den man im Winter leicht mit Brettern und Reisig bedeckt, so ist dies vorteilhaft. Nach glücklicher Überwinterung pflanzt man die gut verstockten Pflanzen mit Ballen auf das für sie bestimmte Beet, woselbst sie leicht weiterwachsen und durch reichlichen Flor erfreuen.

106. Radieschen. Man kann Radieschen zu jeder Jahreszeit haben, und weiche dazu den Samen 24 Stunden im Wasser, streue ihn dann dünn in mit Erde gefüllte Kästen und bedecke ihn mit einer dünnen Erdschicht. Man begieße regelmäßig mit lauwarmem Wasser. In 6 Tagen beginnen die Knöllchen sich zu bilden und sind nach 10—14 Tagen genießbar.

107. Nichtrostende Spaliernägel. Zum Befestigen der Stäbe, manchmal auch, um Reben oder Zweige daran zu binden, hauptsächlich aber bei Drahtspalieren, sollten nur Nägel verwendet werden, welche durch ein ganz einfaches Verfahren vor Rost geschützt werden und daher eine unbeschränkte Dauer haben. Man erhitzt nämlich die Nägel bis zum Rotglühen und wirft sie sofort in kaltes Leinöl. Der dadurch entstandene Überzug schützt sicher vor Rost.

108. Kalkhaltiges Wasser kann nur in abgekochtem Zustande zum Blumengießen benutzt werden.

109. Behandlung der Alpenveilchen nach der Blüte. Das Alpenveilchen ist eine Kalthauspflanze, welche nur während der Blütezeit etwas wärmer, d. h. etwa auf + 10—15° R gehalten werden darf. In ständig warmen Räumen werden die Blätter leicht gelb, und die Blüten entwickeln sich nur teilweise. Bei einer Zimmerwärme von + 6—10° R fühlt sich das Alpenveilchen am wohlsten und blüht dann, am Fenster stehend, eine recht lange Zeit, fast den ganzen Winter hindurch. Nach der Blüte wird das Gießen allmählich eingeschränkt, bis die Blätter gänzlich abgestorben sind. Dann stellt man die Töpfe mitsamt den Knollen an einen kühlen Ort, und wenn im Frühjahr keine Fröste mehr zu befürchten sind, gänzlich ins Freie. Die Erde darf auch hier nicht derartig trocken werden, daß die Knollen einschrumpfen. Hierdurch entsteht oft die irrige Meinung, daß bei der Zimmerkultur die Alpenveilchen nicht wieder zum Blühen zu bringen seien; man stellt die Knollen auf die Seite und kümmert sich solange nicht mehr um sie, bis sie vollkommen vertrocknet sind. Die Ruhezeit dauert etwa zwei Monate. Nach dieser

Zeit regen sich wieder neue Blattknospen, und da ist es die beste Zeit, die Alpenveilchen in frische Erde umzupflanzen. Die geeignetste Erde ist 1 Teil Laub- und 1 Teil Mistbeeterde mit einem Zusatz von mildem Lehm und scharfem Sand. Es dürfen nur saubere Gefäße verwendet werden, die nicht viel größer als die alten zu sein brauchen. Die alte Erde wird aus dem Ballen gänzlich herausgeschüttelt, und da die alten Wurzeln zum größten Teil noch frisch sein werden, so entfernt man sie nicht etwa, sondern man kürzt sie mit einem scharfen Messer bis auf die Hälfte zurück. Da die Knollen nur an der Unterseite Wurzeln bilden sollen, so dürfen sie nur bis zur Hälfte in die Erde kommen, und zwar derart, daß der obere Teil der Knolle mit dem Topfrande abschneidet, damit beim Gießen das Wasser nicht die Knolle bedeckt, weil dann bei entwickelten Pflanzen das Wasser aus den Herzen nicht austrocknen kann und Fäulnis verursacht. Die Erde wird gut zwischen die Wurzeln gebracht und nicht übermäßig fest gedrückt. Anfangs wird nach dem Verpflanzen nur mäßig gegossen, allmählich mit dem Fortschritt des Wachstums wird die Wassergabe vermehrt. Bei warmer Witterung dürfen die Töpfe im Freien aufgestellt werden, doch müssen sie vor starken Sonnenstrahlen beschattet werden. Man kann die Töpfe aber auch an gut lüftbarem Fenster aufstellen. An heißen Tagen ist ein öfteres Überspritzen der ganzen Pflanze sehr dienlich. Taufrische Nächte und gewitterschwüle Luft sind den in der Entwicklung begriffenen Alpenveilchen äußerst bekömmlich, vor trockenen Winden müssen sie dagegen Schutz erhalten. Auf diese Weise behandelt, entwickeln sich die Alpenveilchen auch bei der Zimmerkultur freudig weiter, und die alten Knollen bringen dann in der Regel einen noch reicheren Flor als die aus Samen gezogenen.

110. Fliedertreiberei im Zimmer. Haben wir in unserm Garten einen Fliederbusch stehen, so ist die Sache sogar recht billig und um vieles leichter zu bewerkstelligen. In den Spätwintermonaten (bis März) schneiden wir von dem Busche recht kräftige Zweige, an denen die Blütenknospen sich gut entwickelt haben. Diese Zweige kommen in ein Gefäß mit Wasser und bleiben 2—3 Tage lang im ungeheizten Zimmer, aber frostfrei stehen. Dann bringen wir sie in das geheizte Zimmer, wo sie zunächst einige Tage lang recht weit vom Ofen entfernt aufgestellt werden. Nun endlich dürfen sie in die Ofennähe kommen. Wenn wir dann noch dafür sorgen, daß die Luft um die Fliederzweige möglichst feucht ist, so ist das Erforderliche getan. Die Ofenwärme besorgt das übrige. In vier, fünf oder sechs Wochen können wir uns an der Blüte erfreuen. Die Beschaffenheit der Luftfeuchtigkeit macht einige Schwierigkeiten. Gut ist, wenn man die Zweige mit Moos umwickelt — die Blütenknospen bleiben natürlich frei — und dieses Moos durch fleißiges Spritzen feucht erhält. Das Wasser verdunstet ständig und dadurch entsteht die feuchte Luft. Alle Blattriebe werden unterdrückt. Sobald sich die Blüte entwickelt hat, bringt man die Zweige mehr an das Licht. Genau so können wir mit einem ganzen Fliederbäumchen verfahren. Da wir jedoch den großen Fliederbusch schlecht aus dem Garten in das Zimmer verpflanzen können, so müssen wir uns das nötige Rohmaterial anderweitig besorgen. Nun hat sich die deutsche Fliedertreiberei in den letzten Jahrzehnten so hoch entwickelt, daß es nicht schwer hält und auch nicht teuer wird, ein Flieder-

bäumchen aus der Gärtnerei zu erstehen. Das Antreiben solcher Fliederbäumchen geschieht im Zimmer in derselben Weise wie bei den Zweigen. Auch bei den Bäumchen sollten die Zweige stets mit Moos umwickelt werden. Sobald die Pflanze blüht, wird das Moos entfernt. Wenn man die Bäumchen beim Gärtner kauft, lasse man ihnen die Zweige gleich sachgemäß zurückschneiden. Um im Winter im Wasser erzeugten blühenden Flieder (Syringa) zu haben, ist es nötig, die Zweige anfang November zu schneiden und dabei solche auszuwählen, welche kräftig vorgebildete Blütenknospen zeigen.

111. Ziermohn. Mohn wächst zum größten Teil perennierend, so erwächst wenig Mühe, wenn sie auf Orte z. B. Rabatten gepflanzt werden, wo sie immer stehen bleiben können. Aber auch die einjährigen Sommermohnarten in Gruppen oder als Vasenblumen benutzt, sind sie in ihrer Farbenpracht von vorzüglicher Wirkung. Am bekanntesten sind die vier Sorten Shirley-, Tulpen-, Nelken- und Päonien-Mohn. Die einfachen, ganzrandigen und großen runden Blumen sind reinweiß mit einem breiten leuchtendroten Bande. Will man die Blumen für die Vasen verwenden, so muß man sie frühmorgens in der Knospe pflücken. Sie blühen dann, wenn sie nicht allzu lange der Sonne ausgesetzt werden, lange Zeit. Besonders auf Festtafeln nehmen sich Vasensträuße von buntem Mohn außerordentlich wirkungsvoll aus. Auch auf Rabatten sind sie dem Gartenfreund insofern sehr willkommen, als ihr Flor in die zwischen Flieder und Rose einfallende, sogenannte blumenarme Zeit fällt. Die Kultur des Gartenmohns ist die denkbar einfachste. Verpflanzen läßt er sich im Gegensatz zu anderen Sommerblumen, da die Wurzeln leicht trocknen, schlecht. Deshalb muß man den Samen gleich an Ort und Stelle aussäen. Da die Körner sehr winzig sind, so darf nur ganz dünn gesät werden. Sind die Pflanzen aufgegangen, dann werden sie verzogen, d. h. man läßt in einer Entfernung von 20—30 cm die kräftigsten Pflanzen stehen, damit sie sich später entwickeln können und zu ihrem Wachstum der Luft und des Lichtes nicht entbehren. Regelmäßiges Gießen ist hier ebenso erforderlich wie bei anderen Sommerpflanzen.

112. Veilchenvermehrung. Die allbeliebten Veilchen können auf verschiedene Art vermehrt werden. Zunächst durch Stockteilung. Man nimmt im Herbst oder Frühling den Ballen aus der Erde und zerteilt ihn in einzelne Stockteile. Diese werden in vorher gut zubereitetes, kräftiges Land und zwar in etwa 30 cm voneinander abstehende Reihen und in der Reihe mit einem Abstand von etwa 20 cm gepflanzt. Kann man zwischen die Pflanzen halbverrotteten Dünger oder Komposterde bringen, so verhindert dies das schnelle Austrocknen und das Auftreten der roten Spinne, die oft große Verheerungen anrichtet. Gründliches Gießen bei trockenem Wetter darf nicht versäumt werden. Weiter hat man nichts dabei zu tun, als den Boden rein von Unkraut zu halten und zu lockern. Wiederholte Dunggüsse leisten vortreffliche Dienste. Die Vermehrung durch Samen geschieht sogleich nach der Reife im Spätsommer oder sehr zeitig im kommenden Frühling auf ein Saatbeet in Rillen oder auch in Töpfen. Die Keimung erfolgt meist erst im Februar-März des folgenden Jahres. Geschieht die Aussaat des Samens erst im nächsten Frühjahr oder überhaupt zur unrechten Zeit, so keimt er entweder gar nicht, oder erst gegen das zweite Jahr hin. Sind die Pflänzchen

kräftig geworden, so versetzt man sie entweder auf ein Beet im Freien oder in Kästchen oder Töpfe. Die Vermehrungsweise aus Samen ist insofern zu empfehlen, als man durch sie kräftigere und blütenreichere Pflanzen erhält, die denen durch Teilung der Stöcke gewonnenen weit überlegen sind. Sehr in Aufnahme sind die dauerblütigen Monatsveilchen gekommen.

113. Die Reife der Rosenaugen. Die Reife der Rosenaugen zum Okulieren erkennt man an den Dornen. Lassen sich dieselben abbrechen, ohne einen Teil der Rinde mitzulösen, so sind das Holz und die Augen reif. Das trifft am ehesten bei solchen Trieben zu, die schon einmal geblüht haben. Bei feinen Teerosen darf der geeignete Moment nicht versäumt werden, da sie meist wieder sehr bald austreiben.

114. Champignonzucht. In Kellern, Stallungen usw. ist eine solche mit Leichtigkeit zu bewerkstelligen, wenn folgendermaßen verfahren wird: Pferdedünger, auf einen Haufen geschichtet, wird nach 3—4 Tagen umgesetzt, und dies wird einigemal, jedesmal in Zwischenräumen von etwa 4 Tagen, wiederholt, bis der Dünger seinen scharfen Geruch verloren und einen süßen, pilzigen Geruch angenommen hat. Der jetzt fertig vorbereitete Dünger wird nun etwa 30 cm hoch aufgeschüttet und mit einer 5 cm hohen Erdschicht bedeckt. Bei etwa 20^0 Temperatur erscheinen die ersten Pilze nach etwa 6 Wochen, bei geringerer Wärme erst später. Bei Trockenheit sind die Beete zu begießen. Zu beachten ist noch, daß die Pilze mit der Hand abzudrehen, nicht mit dem Messer abzuschneiden sind, weil durch letzteres ein Faulen der stehen gebliebenen Stumpfe herbeigeführt wird.

115. Zimmertannen fühlen sich im Sommer am wohlsten an einer halbschattigen Stelle gänzlich im Freien. Ist dieses nicht möglich, dann an einem Fenster, welches fleißig gelüftet wird. Im Sommer liebt diese Pfanze reichliche Feuchtigkeit, doch muß sie vor ständiger Nässe bewahrt bleiben, da sie dann leicht kranke Wurzeln bekommt. Im Winter verlangt diese Pflanze einen möglichst kühlen Raum und der Standort soll in der Nähe des Fensters sein. Die Bewässerung ist in dieser Zeit nur mäßig, aber niemals darf der Wurzelballen derartig austrocknen, daß die Pflanze welk wird, da sie dann leicht zugrunde geht.

116. Das Düngen der Balkonpflanzen. Wenn die Balkonpflanzen herausgebracht werden, bedürfen sie, wie die in andre Klimate versetzten Geschöpfe besonderer Aufmerksamkeit. Die Luft saugt viel mehr Nahrung aus dem Boden, als dies im Zimmer der Fall ist, darum gebe man alle Woche einen Kräftigungsguß. Wenn Jauche nicht zur Verfügung steht und da Blutguß die Fliegen anzieht und leicht übel riecht, so kaufe man in einer Drogerie Knochenmehl und Hornspäne. Von diesen je 1 Löffel voll gebe man in eine große Kanne von etwa 10 l Inhalt, lasse sie darin stehen und gieße nach Verlauf von 2—3 Tagen damit die Palmen, Kakteen, Philodendron usw. Auch die Kästen mit den Sommerblumen bekommen diesen Guß. Gegen Blattläuse auf den Rosen und Filzkappen der Kakteen genügt eine Abspritzung mit dem Zerstäuber mit 12 Tropfen Automors in 1 Glas Wasser. Nach dieser Spritzung wird das Ungeziefer sogleich verschwinden und nicht wieder kommen.

117. Rosenkohl. Es herrscht vielfach die Ansicht, nach dem Ansatz der Rosen die Köpfe auszubrechen; dies ist unzweckmäßig, weil sich durch dieses Verfahren leicht ein lockeres Blattwerk bildet; ebenso entferne man die Blätter nicht. Durch starke Düngung fördert und erhält man das Wachstum der Pflanze, und der Stamm verholzt nicht so leicht. Wenn die Seitensprossen die Größe einer Haselnuß erreicht haben, macht man unter dem Ansatz einen Querschnitt bis zur Hälfte des Stammes, ähnlich wie bei Blumenkohl. Die Rosen erlangen dadurch Größe und Festigkeit, wie es anders nicht möglich wäre und lohnen die Mühe doppelt. Mittelhohe Sorten sind ertragreicher und den hohen entschieden vorzuziehen.

118. Edelweiß aus Samen zu ziehen. Edelweißsamen kann man unter dem Namen Gnaphaleum leontopodium oder Leontopodium alpinum in jeder größeren Samenhandlung beziehen. Für Pflanzen, die man nur im Zimmer ziehen will, kann man den Samen zu jeder Jahreszeit aussäen. Man wähle kleine, nicht zu tiefe Kästchen, deren Boden mit kleinen Abzugslöchern versehen ist. Die Kasten füllt man mit guter Blumenerde, zwischen welche man etwas Lehm, in kleine Stücke geschlagenen Kalkmörtel und nicht zu wenig reinen, scharfen Flußsand mischt. Der Same darf nicht zu tief eingelegt und muß mäßig feucht gehalten werden. Die jungen Pflanzen erscheinen nach 14 Tagen bis 3 Wochen und werden nach 5—6 Wochen in größere Kästchen, die mit derselben Mischung angefüllt sind, einzeln oder zu mehreren verpflanzt. Im letzten Falle müssen dieselben je 20 cm von einander entfernt sein. Die umgesetzten Pflanzen können nach einigen Tagen der Sonne voll ausgesetzt werden, sind aber stets gut feucht zu halten. Man kann Edelweiß sehr gut im Freien ziehen, zu welchem Zwecke man den Samen Ende April aussäet, nach 4—6 Wochen die Pflanzen in größere Kasten verpflanzt und diese Mitte August dann auf ein Gartenbeet, das aber die oben bezeichneten Stoffe enthalten muß, in 20 cm Entfernung verpflanzt. Sehr gut eignen sich auch die Pflänzlinge zum Ausschmücken von Felspartien, Grotten u. dgl. Die Pflanzen werden lustig heranwachsen und schon im ersten Sommer blühen. Beim Eintritt des Winters bedecke man sie mit Tannenreisern und belege die Beete selbst mit Moos; im nächsten Jahre werden sie wieder blühen.

119. Tomaten. In jeder Haushaltung findet die Tomate Verwendung und zwar eine recht vielseitige. Sie enthält eine Menge Pflanzensalze und macht die Speisen leichter verdaulich und verleiht ihnen einen angenehmen, säuerlichen Geschmack. Wer ein Stückchen Garten besitzt, soll in diesem einige Tomaten pflanzen, da die Kultur einfach, der Ertrag aber sehr lohnend ist. Man pflanzt die kräftig entwickelten Pflanzen mindestens in 60 cm Abstand. Bei heißem Wetter muß reichlich gegossen werden, jeden Tag. Um die Früchte recht frühzeitig zur Reife zu bringen und ihre Ausbildung, was Größe anbelangt, zu fördern, muß man die Stengel etwa 20 cm oberhalb einer gewissen Anzahl Früchte abzwicken, um der zahllosen Ansetzung von Blüten und Früchten vorzubeugen. Die Stengel müssen an kleinen Stäben aufgebunden werden, da die Früchte empfindlich sind und bei feuchter Witterung leicht in Fäulnis übergehen.

120. Blattläuse. Blattläuse entfernt man am sichersten, indem man sie mit der Hand zerdrückt und alsdann die Pflanze zuerst mit Seifenwasser und hierauf mit reinem Wasser abspritzt.

121. Artischocken. Die Artischocke stammt aus dem fernen, heißen Afrika, wo ihre gefiederten, hellgrauen, filzigen Blätter eine schöne Folie zu den dunkelgrünen Aloen und feurig blühenden Kakteen bilden. Es dürfte sich auch für uns empfehlen, die beiden Arten Cynara Scolymus, deren Blütenböden genießbar sind, und Kardone Cynara Cardunculus, mit eßbaren Blattstielen, anzubauen, denn die Artischocken sind ein gesundes Gemüse; sie sind wohlschmeckend, halten sich in frischem Zustande gut über den Winter und verlangen bei der Anzucht nicht so viel Sorgfalt wie manches weniger wertvolle Gemüse. Um für das erste Jahr schon eine Ernte, also genügend früh zum Auspflanzen junge Setzlinge zu gewinnen, legt man die Samenkörner im zeitigen Frühjahr einzeln in Stecklingstöpfe, die man ins warme Zimmer oder in warme Frühbeete stellt. Von Topfnummer zu Topfnummer umgepflanzt, erhält man bereits im Mai eine kräftige Pflanze mit reichlichem Wurzelballen, die schon leichte Nachtfröste ertragen kann. Cynara Scolmus, deren Blütenböden genießbar sind, wird im Verband von 1 m gepflanzt. Sie bedarf weiter keiner Pflege, als öfteren Lockerns des kräftigen Erdreiches und ab und zu einer kleinen Düngung mit Thomasschlacke. Um recht große Blüten zu erzielen, die indessen schon als Knospen abgeschnitten werden, empfiehlt es sich, nur drei an einem Strauche zu belassen. Für den Wintergebrauch werden die Knospen langstielig abgeschnitten und im Keller in feuchten Sand gesteckt. Selbst im rauhen Ostpreußen überdauern die Wurzelstöcke im Freien, sobald sie mit einer Laubschicht und Dung bedeckt werden. Nur tut man gut, öfters Gift in die Erde zu streuen, um die Feldnager fernzuhalten. Im Frühjahr hat man die Freude, aus jeder Pflanze sieben bis zwölf Stecklinge wachsen zu sehen, die, verpflanzt, sich bald sehr üppig und kräftig entwickeln. Eine ganze Kleinigkeit mühsamer ist die Pflege der dafür aber auch noch dankbareren und ausgiebigeren Kardone Cynara Cardunculus mit eßbaren Blattstielen. Um die Pflanzen im Frühjahr zu setzen, hebt man einen kleinen Graben aus, in dem sie in $^3/_4$ m Entfernung ihre Plätze finden. Bis Ende August, Anfang September läßt man sie bei öfterer Düngung und Lockerung des Bodens ruhig gewähren. Dann beginnt die Bleiche. Man stutzt die Lappen der gefiederten Blätter. Vom Wurzelstock aus umwindet man die kräftige Staude fest mit Strohseilen und wirft Erde heran. Beides bis zur Höhe von $^1/_2$ m. In milderem Klima, noch in Sachsen und der Mark, läßt man die so umhüllte Pflanze bis zum Gebrauch im Freien. In Pommern, Ostpreußen usw. schneidet man die eingebundenen Stengel ab und schichtet sie so verpackt in den Keller. Die Wurzeln werden wie oben behandelt.

122. Blattbegonien oder Schiefblätter. Kann der Laie die Blattbegonien (Begonia Rex), Schiefblatt, leicht selbst vermehren und zwar auf zweierlei Weise. Erstens durch Blätter, zweitens durch Wurzeltriebe. Man nimmt ein älteres Blatt, und steckt es mit dem Stiel in Sand. Bei gleichmäßiger Wärme und Feuchtigkeit bewurzelt sich der Stiel bald, und nach oben treibt ein Stengelchen mit neuen Blättchen. Schwieriger ist eine

andere Methode. Man nimmt ein älteres, glattes Blatt, macht auf der Blattunterseite, da, wo die Blattäderchen zusammentreffen, unterhalb der Kreuzungsstellen, kurze Schnitte mit einem scharfen Messer. Dann legt man das Blatt, natürlich mit den Schnittflächen nach unten, auf einen Kasten mit Sand (gut gereinigte Bücklingskiste), so, daß das Blatt dicht aufliegt. Sicherheitshalber bringt man noch kleine Steinchen zum Beschweren auf das Blatt. Ist das ordnungsgemäß gemacht worden, so muß sich das Blatt bei richtiger Wärme und Feuchtigkeit in der Luft nach 4—6 Wochen an den Schnittflächen bewurzelt haben. Nach nicht zu langer Zeit erscheinen auch die Blätter. Sind drei Blätter voll entwickelt, verpflanzt man die Blattstecklinge. Bei der erwähnten Vermehrung durch Wurzeltriebe trennt man einen Trieb vom Wurzelstock der Begonie, möglichst mit Spuren von Wurzelteilchen, und setzt ihn in ein Vermehrungsbeet (sandige Erde) möglichst unter Glas. Bei entsprechender Wärme und mäßiger Feuchtigkeit entwickeln sich die Wurzelstecklinge bald zu kleinen Pflänzchen.

123. Gurken am Spalier. Man sollte beim Pflanzen der Gurken Rücksicht darauf nehmen, daß diese eine Schlingpflanze ist. Der Ertrag soll bei dieser Kultur ein viel reichlicherer sein. Man achte darauf, die Ranken stets von rechts nach links um die Pfähle oder Stangen zu winden und sie mit Bast leicht anzubinden. Auch Mauern, namentlich die Seiten nach Ost oder Südwest gelegen, eignen sich vorzüglich zur Anpflanzung von Spalieren mit Gurken. Man wähle solche Mauerseiten, wo Luft und Sonne freien Zutritt haben.

124. Portulak. Die Kultur dieser kleinen Pflanze ist außerordentlich leicht, denn sie nimmt mit jedem Boden vorlieb und ist in den unwirtlichen Zonen des Nordens ebenso zu Hause, wie in den trockenen Gefilden südlicher Landesstriche. Die Natur hat ihm eben eine große Anpassungsfähigkeit gegeben, indem die kleinen, länglichrunden, fleischigen Blätter nach Kaktusart viel Wasser in ihrem Innern aufspeichern können und hierdurch ebenso gegen die austrocknende Kraft kalter Nordwinde, wie auch gegen die Glut der Tropenwinde gefeit sind. Man sät die staubfeinen Samenkörner auf ein sorgsam hergerichtetes Beet, bedeckt sie nicht mit Erde, sondern drückt sie leicht an, denn wenn solch feiner Samen zu tief in den Boden kommt, so erstickt er und keimt nicht auf. Es ist jedoch nötig, das Beet stets feucht zu halten, damit die zarten Keimlinge nicht durch Trockenheit eingehen. Gar bald erstarken sie, und lustig wächst das Pflänzlein in die Höhe. Durch das öftere Abschneiden der Triebspitzen leidet die Pflanze durchaus nicht, sondern sie treibt aus den Blattwinkeln alsbald wieder neue Triebe empor. Es gibt mehrere Sorten von Portulak. Zur Suppen- und Saucenbereitung baut man jedoch die grünblättrige Sorte an, deren Samen in jedem Samengeschäfte zu kaufen ist.

125. Verschiedene Stecklinge. Rosenstecklinge schneidet man im Juni, ausgereifte Triebspitzen, etwa 4—6 Augen lang, steckt sie in recht sandige Erde und stülpt ein Glas über den Steckling. Die Erde ist recht feucht zu halten und ist auch der Steckling öfters zu spritzen. Die Blätter werden nur von den untersten beiden Augen entfernt. Halbschattiger Standort. — Myrtenstecklinge schneidet man im April-Mai etwa halbfingerlang, steckt sie in recht sandige

Mistbeeterde, etwa 6—10 in einen Topf, dicht am Topfrand entlang. Behandlung wie oben. — Azaleensteckinge brauchen zur Bewurzelung einen geschlossenen Raum, wie solcher in Spezialzüchtereien üblich ist, und reine Heideerde. Da die Anzucht dieser Pflanze für den Laien sehr schwierig und selten von Erfolg begleitet ist, läßt man lieber die Hände davon.

126. Ahornläuse. Die schwarzen Läuse auf dem kleinen Ahorn spritze man täglich mehrere Male mit starkem Wasserstrahl ab, jedoch recht von unten, weil die Läuse stets an der unteren Blattseite sitzen. Die am Boden liegenden Läuse sind dann zusammenzufegen oder der Boden ist flach umzugraben, damit die Läuse vernichtet werden und nicht wieder auf den Baum kriechen können. Wenn man einige Dutzend Marienkäferchen bekommen kann, die auf die Zweige des Bäumchens gesetzt werden, so ist man dieser Läuseplage bald Herr, denn diese Tierchen räumen gewaltig unter den Läusen auf.

127. Vor Insekten schützende Pflanzen. Wie der Duft der süßen Birnen und Reineclauden den Wespen die Stelle zeigt, wo die reifsten Früchte hängen, wie der Geruch des Kohles den Kohlweißlingen anzeigt, wo sie ihre Eier ablegen können, damit die ausschlüpfenden Larven auch gleich die richtige Nährpflanze zur Hand haben, so gibt es auch wiederum Pflanzen, deren Geruch für viele Insekten abscheulich ist, trotzdem wir Menschen durch diesen Geruch nicht belästigt werden. Wer Kohl in seinem Garten anpflanzt, der pflanze auch zugleich einige Hanfstauden dazwischen, denn allen Schmetterlingen ist der Geruch, der von der Hanfstaude ausströmt, zuwider. Sie meiden daher das Kohlfeld, und die Kohlpflanzen bleiben von Raupen verschont. Die als Blattpflanze vielfach gezogene Rizinusstaude ist für uns ein vorzüglicher Mücken- und Fliegenschutz, und ein Zimmer, wo so eine Staude im Topf gepflanzt steht, bleibt von diesen Plagegeistern frei. Unsere Spalierbäume werden häufig derart von Blattläusen befallen, namentlich Pfirsich und Aprikosen, daß sich die Blätter zusammenrollen. Hiergegen hilft das Pflanzen von Knoblauch, Porree, Zwiebeln und Schalotten. Die Kapuzinerkresse ist ein gutes Schutzmittel gegen Blutläuse. Es ist jedoch nötig, dieser Pflanze etwas guten Boden zu geben, damit sie am Stamm des Bäumchens hinaufranken kann. An Weinspaliere und süße Zwetschgenbäume pflanze man einige Tomatenpflanzen. Der Geruch der letzteren vertreibt alle Wespen In hohe Bäume hänge man Zweige von Tomatenpflanzen, namentlich zu reifen süßen Birnen, damit auch hier, diese Näscher fern gehalten werden. Gegen Ratten, Wühlmäuse und ähnliche Nagetiere hilft das Legen von Bilsenkraut, Seidelbast und Hundszunge. Die Zweige dieser Pflanzenarten werden tief in die Löcher geschoben, und ihr Geruch vertreibt die Nagetiere. Auch die gelbblühende Königskerze übt dieselbe Wirkung aus.

128. Düngen, aber mit Vorsicht. Der Zimmergärtner und Gartenbesitzer nimmt bei der Verwendung von künstlichem Dünger oft zu viel des Guten und schadet damit seinen Pflanzen mehr als er ihnen nützt. Kunstdünger sollte nur mit äußerster Vorsicht verwendet werden. Am besten wird man tun, wenn man ihn dem Gießwasser zusetzt, da hierdurch eine gleichmäßige Verteilung erzielt wird. Um solche Aufgüsse herzustellen, verwende man gesammeltes Regenwasser, in das man das Dungpulver verrührt; das Wasser bleibt dann bei mehrmaligem Umrühren noch einige Tage stehen, bis

es zur Verwendung kommt. Sehr gut erweist sich für die Topfkultur Guano, der aber so vorsichtig gebraucht werden muß, daß auf 10 l Wasser nicht mehr denn 50 g Guano kommt. Auch gießt man nur das abgesetzte, klare Wasser; den Satz bringt man auf den Komposthaufen. Ein altbekanntes Düngmittel für holz- und krautartige Gewächse sind Hornspäne; auch eignet sich für krautartige Pflanzen Knochenerde. Um die Entwicklung der Wurzeln zu befördern, kann man ein kleinwenig gewöhnlichen Ofenruß dem Gießwasser zusetzen. Übrigens bekommt man jetzt in jeder Blumenhandlung Blumendünger, der besonders für die Topfkultur in Frage kommt. Man setze aber nur möglichst wenig davon dem Gießwasser zu; andernfalls würde man erleben, daß die Pflanzen statt besser zu gedeihen, gelbe Blätter bekommen und abwelken!

129. Frühzeitige Karottenernte. Eine frühzeitige Karottenernte läßt sich erzielen, wenn man frühzeitig aussät und die rechte Sorte wählt. Die Karotte bevorzugt lockeren, trockenen Boden. Sobald der Schnee im Januar, Februar oder März von den Beeten gewichen ist, beginnt man mit der Saat. Nochmals eintretender Schnee oder Frost tut ihr keinen Schaden. Man sät entweder in 20—30 cm voneinander entfernten Reihen oder breitwürfig recht dünn. Karottensamen ist mit zurückgekrümmten Härchen besetzt, hängt deshalb zäh aneinander und erschwert beim Aussäen eine gleichmäßige Verteilung. Diesem Übelstande kann man dadurch vorbeugen, daß man vom Gärtner abgeriebenen Samen kauft oder den bärtigen Samen mit Asche vermischt, wodurch eine natürliche Verteilung entsteht. Die etwa zu dicht aufgehenden Pflänzchen müssen auf 5—15 cm Abstand verdünnt werden. Die Samenkörner dürfen nur schwach bedeckt und müssen recht festgeklopft oder mit Trittbrettern festgetreten werden. Den Samen vor dem Aussäen in Wasser etwas aufzuquellen, ist empfehlenswert. Viel liegt daran, die richtige Sorte zu wählen. Die weitaus beste Frühsorte ist die Karotte von Guerande. Auch die altgewohnte „Pariser runde" ist empfehlenswert. Karotten überwintern auch auf ihrem Standort im Freien, wenn man sie mit etwas Laub bedeckt. Sicherer ist auf jeden Fall Einschlagen in Sand im Keller.

130. Dattelpalmen aus Kernen zu ziehen. Es gehört Geduld dazu, eine Dattelpalme aus Kernen zu ziehen. Man läßt die Kerne im Wasser aufquellen und pflanzt jeden einzelnen in einen kleinen Blumentopf. Es dauert lange Zeit, ehe die ersten Keime ans Licht kommen und die ersten schmalen langen Blätter sich entwickeln. Gefiederte Blätter erscheinen erst nach einigen Jahren. Die Palme verlangt immer einen warmen sonnigen Platz im Zimmer, viel Wasser und ist zufrieden, wenn sie alle zwei Jahre einmal recht vorsichtig umgesetzt wird, in gute Blumenerde mit etwas Sand vermischt. Der Topf muß ihrer Größe gerade recht, nicht zu klein, aber auch nicht zu groß sein.

131. Kalla. Calla aethiopica. Nach Mitte Mai setzt man die Kalla in ihren Töpfen an einem schattigen Plätzchen des Gartens in die Erde. Pflanzt man sie dagegen in das freie Land, dann breiten sich die Wurzeln soweit aus, daß man im Herbste nicht dieselben Töpfe benutzen kann. Hat man für größere Blumentöpfe keinen Raum, dann läßt man die Knollen in ihren Töpfen; sie werden fleißig mit gestandenem Wasser begossen und nach heißen Sommertagen abends tüchtig überspritzt. Im September nimmt man sie dann aus

den Töpfen, schneidet mit einem scharfen Messer rings den Wurzelfilz weg und setzt die Knollen in gute Komposterde. Bei dieser Behandlung blühen die Kalla im Sommer und Winter.

132. Eiskraut. Das Eiskraut, Mesembryanthemum crystallinum, ist nicht nur als Zier-, sondern auch Nutzpflanze des Anbaues wert; seine Blätter und die jungen, noch nicht holzigen Stengel geben (im August und September), wie Spinat zubereitet, ein sehr wohlschmeckendes Gemüse. Die ganze Pflanze, deren fleischige Stengel und Blätter allenthalben mit kleinen wasserhellen Bläschen besetzt sind und darum wie von Eiskrystallen bedeckt erscheinen, besonders, wenn die Sonne auf sie scheint, hat daher auch den Beinamen „Diamantenblume". Der staubfeine Same wird im März in Töpfe gesät; wenn die Pflänzchen etwas erwachsen sind, nach etwa 6 Wochen, einzeln ins freie Land gesetzt, wo sie die ersten Tage sowohl gegen zu heiße Sonne als auch gegen die Nachtkühle durch Überdecken mit Blumentöpfen geschützt werden. Sie gedeihen fast in jedem Boden, wenn sie an sonniger Stelle stehen und regelmäßig gegossen werden; in leichter fetter Erde breitet sich eine Pflanze oft über einen 4 Quadratfuß großen Raum aus. Samen kann man aus jeder größeren Samenhandlung beziehen; man reicht mit wenig sehr lange, da man ihn nur dünn aussäen darf und der Same 7 Jahre lang keimfähig bleibt. Will man selbst Samen ziehen, so muß man einige Pflanzen in mittelgroße Töpfe setzen, sie im Anfang fleißig gießen, aber sobald sich die kleinen weißen Strahlenblüten entwickeln, die Pflanzen trockner halten, sonst erhält man keinen reifen, keimfähigen Samen.

133. Wurzelechte Rosen. Man nehme eine besonders schöne Rose, die an ihrem Stengel noch zwei Augen hat, schneidet die abgeblühte Rose knapp ab und pflanzt den Rest des Stengels in einen Blumentopf, doch so, daß ein Auge über, eins unter die Erde kommt; dieses treibt Wurzeln und jenes Schößlinge und im Sommer darauf Blüten, die nun gleich echt, wie das Mutterauge sind.

134. Nützliche Gewächse. Aesculus Hippocastanum, Roßkastanie, unsere sogenannte „unechte" Kastanie. Ein Teil zerschnittener oder zerquetschter Kastanien 1—2 Tage in 5 Teile Wasser, das zum Begießen der Blumen in Töpfen bestimmt ist, entfernt die Regenwürmer aus letzteren. — Sambucus nigra. Hollunderzweige hängt man in Räumen auf, die von Fliegen, Motten, Mücken, Wanzen usw. heimgesucht sind; diese verschwinden danach schnell.

135. Vermehrung der Zentifolien. Die beste Zeit zum Verpflanzen der Zentifolien ist das Frühjahr; Herbstpflanzungen leiden leicht an Frostschäden. Die Vermehrung durch Stecklinge ist leicht und läßt sich vom Juni bis September ausführen. Nach der ersten Blüte werden die Rosen zurückgeschnitten und hierbei saftgrüne Zweige zur Vermehrung ausgewählt. Die Stecklinge werden auf 4—5 Augen Länge geschnitten, am untersten läßt man ein Stück des Blattstieles stehen, bei den oberen kürzt man nur 1—3 Fiederblättchen ein. Die Stecklinge werden nun, ziemlich eng, ungefähr $2\frac{1}{2}$ cm tief, in gut ausgewaschenem Flußsand gesteckt und mäßig feucht gehalten. Das Gefäß ist mit einer Glasscheibe zu bedecken; nach bald erfolgter Be-

wurzelung der Stecklinge werden diese in lockere, etwas sandige Erde einzeln in kleine Töpfe gepflanzt.

136. Myrtenpflege. Die Myrten, welche über Sommer im freien Lande mit den Töpfchen eingesenkt werden, senden gern ihre Hauptnährwurzeln durch das Abzugsloch im Topfe in den Boden. Werden die Töpfe dann im Herbste herausgenommen, so reißen die Wurzeln ab, welche hauptsächlich während des Sommers die Pflanze ernährt haben, und die Folge ist, daß eine Ernährungsstörung eintritt, die Blätter abfallen und die Zweigspitzen vertrocknen. Um diesen Übelstand zu vermeiden, muß man während des Sommers die Töpfe öfters ausheben und die durchwachsenen Wurzeln wegschneiden, damit sich die Pflanze mit den im Topfe befindlichen Wurzeln begnügt. Bei erkrankten Myrten hilft nur: Zurückschneiden der Zweige bis auf die gesunden Stellen, heller Standort bei nur 6—8° R. Wärme im Winter und mäßige Bewässerung, damit die Pflanzen vor Anfang Mai nicht in Trieb kommen. Sollte die obere Erde in den Töpfen dumpf sein, so kann diese 1—2 cm tief abgenommen werden. Mitte Mai werden die Pflanzen sich soweit erholt haben, daß sie Ende des Monats wieder ins Freie kommen können.

137. Orangenpflege. Alle Orangen lieben eine nahrhafte, lockere Erde, bei reichlichem Wasserabzug im Gefäß. Die beste Erdmischung besteht aus 1 Teil Haiderde, 1 Teil gut verrottetem Kuhdünger, 1 Teil Lehm oder Wiesenerde, 1 Teil Lauberde, 1 Teil ausgewaschenem Flußsand mit einem geringen Zusatz von Hornspänen. Im April oder Mai beginnt das Verpflanzen der Orangen, welche hierauf kurze Zeit schattig zu halten sind; auch kann in dieser Zeit das Beschneiden vorgenommen werden, ehe die neuen Triebe durchbrechen. Im Sommer verlangen die Orangen viel Wasser; ein einmaliges Austrocknen des Ballens kann das Absterben der Pflanze zur Folge haben. Sollte aber bei aller Vorsicht ein starkes Austrocknen vorgekommen sein, so kann man sich oft noch dadurch helfen, daß man den Topf einen Tag lang in ein Gefäß mit Wasser stellt, nachdem vorher die Erde etwas aufgelockert wurde. Die beste Zeit zum Begießen sind die Morgenstunden: gegen Wasserzufuhr bei stark erwärmter Erde sind die Orangen sehr empfindlich. Während der Sommermonate befördert ein mehrmaliger dünnflüssiger Dungguß mit aufgelösten Hornspänen die Entwicklung der Pflanzen. Über Winter bringt man die Orangen in einen vollständig trockenen Raum von 3—4° R. Wärme. Ein etwas dunkler Platz sagt ihnen mehr zu, als ein mit Licht zugänglicher. Die Bewässerung über Winter ist natürlich eine geringere als im Sommer.

138. Himbeeren. Man nütze in seinem Garten alle zu sonstigen Anpflanzungen unbrauchbaren Ecken aus, indem man dieselben mit Himbeersträuchern bepflanzt, welche auch an schattigen Stellen vorzüglich gedeihen und uns stets Früchte zum Einkochen liefern. Die beste Zeit zur Vermehrung durch Stecklinge ist der Herbst, wo die Sträucher auch beschnitten werden. Weitere Mühe hat man nicht damit. Sie wachsen und vermehren sich sehr rasch.

139. Schutz der Trauben gegen Spatzen. Um die am Spalier oder in Weinbergen erbauten Weintrauben vor der Naschhaftigkeit der Sperlinge zu schützen, werden Knoblauchknollen durchschnitten und die einzelnen Stücke

mittels Bindfaden an den Reben befestigt. Der Geruch des Knoblauchs ist den Vögeln so zuwider, daß sie die Trauben meiden. Von Zeit zu Zeit empfiehlt sich eine Erneuerung der Knoblauchstücke.

140. Kaltflüssiges Baumwachs. Die Bereitung ist folgende: Über gelindem Feuer schmilzt man 500 g Kolophonium, dem man nach und nach 40 g Rindertalg unter beständigem Umrühren zusetzt. Ist diese Masse fast erkaltet, so fügt man noch etwa 300 g Alkohol hinzu. Die vollständig erkaltete Mischung gibt man in nicht zu große luftdicht zu verschließende Büchsen oder Gläser. Schließen die Gefäße nicht genau, so verdunstet der Alkohol und die Masse wird fest; setzt man in diesem Falle später wieder Alkohol zu, so wird die Masse wieder flüssig. Dieses Wachs läßt sich sehr leicht handhaben, deckt die Wunden gut, da an der Luft der Alkohol sofort verflüchtigt und ein fester Überzug nachbleibt.

141. Rigolen oder rajolen ist eine der wichtigsten Bodenbearbeitungen in der Gärtnerei und hat den Zweck, das Erdreich in größerer Tiefe aufzulockern, als dies gewöhnlich mit dem Spaten beim Umgraben geschieht. Quer durch das zu rigolende Land wird ein Graben, je nach dem Untergrund 50—75 cm tief, ausgehoben und der gewonnene Boden seitwärts geschafft; der Boden des nächstfolgenden, gleichbreiten, Grabens wird zur Ausfüllung des ersten benutzt, so daß die oberste Erdschicht zu unterst zu liegen kommt und so fort, bis der letzte Streifen Land mit dem Boden des ersten ausgefüllt wird. Die Tiefe der Rigolgräben richtet sich neben der Beschaffenheit des Untergrundes auch nach den Kulturen, ob Gemüseland oder Baumschule in Frage kommt; auf jeden Fall ist es vorteilhaft, das Rigolen alle 5—6 Jahre vorzunehmen.

142. Niederlegen der Hochstammrosen. Die hochstämmigen Rosen werden sehr früh, oft schon bei gelindem Froste im Oktober zum Nachteil der Pflanzen niedergelegt und bedeckt. Eine Kälte von 5—6° R. ist den Rosen im Herbst sehr dienlich, weil das Holz dadurch eine gewisse Reife bekommt und weniger leidet. Man soll daher wenigstens so lange mit dieser Arbeit warten, bis der Boden etwa 1 Zoll tief gefroren ist. Das Ausschneiden der Krone, das heißt das Entfernen aller schwachen und krüppelhaften Zweige, welche nie Blumen hervorbringen, wohl aber der Pflanze Nahrung entziehen, muß vorher geschehen. Das Beschneiden der Zweige ist im Frühjahr vorzunehmen.

143. Überwintern der Rosenbäume. Die feinsten Sorten werden in Lösch (Steinkohlenabfall) gegraben und die Krone gut zugedeckt; oben darauf kommen einige Stücke feste Erde, damit der Stamm sich nicht hebt: in dieser Lage bleiben die Bäumchen sehr gesund, da sie selbst bei recht nasser Witterung nicht faulen und gut gegen Frost geschützt sind. Der Lösch wird dann in die Gartenwege geworfen, was ebenfalls sehr praktisch ist.

144. Das Eindecken der Rosen. Der sicherste Winterschutz für hochstämmige, niedrig veredelte und wurzelechte Rosen ist das Niederlegen, das je nach der Lage schon gegen Ende Oktober vorgenommen werden kann. Mit dem Eindecken warte man, bis die ersten leichten Fröste vorüber sind und verwende dann möglich trockenes Material, Fichten- und

Tannenzweige. Laub als Decke zu verwenden empfiehlt sich weniger, da gern die Mäuse darunter hausen und nicht selten Stämmchen und Zweige benagen.

145. Fleischfressende Pflanzen. Durch die Nachbarschaft von Pflanzen werden sich die Fliegen wohl nie vom Fleisch abhalten lassen, selbst nicht durch die als Fliegenscheuche in Ruf gekommene Rizinusstaude. Die sogenannten fleischfressenden Pflanzen scheiden eine besondere Flüssigkeit aus, durch welche die mittelst der Blüten, Blätter oder besonderer Organe gefangenen kleinen Tiere zersetzt werden. Daß die mit beweglichen Drüsenhaaren besetzten Blätter unseres Sonnentau (Drosera), sowie die Blasen des im Wasser wachsenden Schlauchkrautes (Utricularia) kleine Tiere fangen, ist bekannt. Ferner zählt man zu den fleischfressenden Pflanzen die Venus-Fliegenfalle (Dionaca muscipala), deren rundliche, mit Randwimpern besetzten reizbaren Blätter zusammenklappen, sobald ein Tier die Blattfläche berührt, ferner die interessanten Kannenträgerpflanzen (Repenthes, Sarracenia, Darlingtonia u. a.).

146. Kröten im Garten. Wenn die Kröten im Garten nicht zu sehr überhand genommen haben, ist es besser, dieselben nicht zu vertilgen, da diese Tiere den Gartenschnecken, Würmern und Raupen eifrig nachstellen und auf diese Weise vielfachen Nutzen schaffen. Es gibt viele Gartenfreunde, welche die Kröten eigens zu diesem Zwecke in ihren Garten aussetzen.

147. Leim gegen den Frostspanner. Zu den für die Obstkulturen gefährlichsten Schädlingen gehört in erster Linie der Frostspanner (Cheimatobia brumata), dessen flügellose Weibchen zur Nachtzeit in die Kronen der Obstbäume kriechen, um an den Knospen die Eier in kleinen Häufchen abzusetzen. Die im Frühjahr auskriechenden kleinen Raupen zerfressen die Blüten und das junge Laub und vernichten derart oft die ganze Ernte. Um sich nun so gut als möglich gegen diese Feinde der Obstkulturen zu schützen, legt man von Ende Oktober ab um die Stämme der Bäume und um die Baumpfähle Streifen von starkem Papier, welche mit Draht oder Bindfaden befestigt und mit einer klebrigen Masse bestrichen werden. Auf ihrem Wege nach den Baumkronen bleiben die Weibchen des Frostspanners und viele andere schädliche Insekten an den Klebgürteln hängen und können mit Leichtigkeit vernichtet werden. Die notwendige Klebmasse kann man sich auf verschiedene Weise herstellen; sie besteht aus 700 g Holzteer, 500 g Schmierseife, 500 g Kolophonium und 300 g Tran. Teer und Kolophonium läßt man zuerst am Kohlenfeuer zergehen, setzt dann Seife, und nachdem diese zergangen, den Tran zu. Diese Masse wird nun mittelst eines Pinsels auf die Papierstreifen beiderseits aufgetragen und bleiben dieselben je nach den Witterungsverhältnissen 3—4 Wochen klebrig. Nach dieser Zeit muß der Anstrich erneuert werden, besser noch ist es, neue Gürtel anzulegen und die alten mit den angeklebten Insekten zu verbrennen.

148. Gummibaum. Der Gummibaum (Ficus elastica) verlangt zu seinem Gedeihen eine Erdmischung von Lauberde, Heideerde, etwas gute Rasenerde mit einem Zusatz von ausgewaschenem Flußsand, bei gutem Wasserabzug im Gefäß. Im Winter gebe man den Pflanzen keinen zu warmen Standort, da sonst leicht Blättchen austreiben, welche schwach und kränklich,

leicht gelb werden. Ein Zimmer mit 8—10° R. genügt zur Überwinterung. Im Sommer verlangt der Gummibaum einen sonnigen Stand bei reichlicher Bewässerung.

149. Blattbegonien. Die Blattbegonien, ausgezeichnet durch dicken, kriechenden Stengel, schiefe, oben dunkelgrüne Blätter mit unregelmäßiger silberfarbiger Zone, lieben einen hellen Standort und eine nahrhafte Erde. Die beste Mischung besteht aus 2 Teilen Lauberde, 1 Teil Rasenerde, 1 Teil Heideerde und 1 Teil Sand mit einem geringen Zusatz von Hornspänen. Die Töpfe dürfen nicht zu groß sein, müssen aber guten Wasserabzug besitzen, — selbst in der Zeit des größten Wachstums bedürfen die Begonien nur wenig Wasser. Im Winter genügt ihnen ein Zimmer von 13—15° R. Die Vermehrung geschieht entweder durch Stecklinge oder durch die Blätter, welche in eine Schale mit feuchtem Sand gelegt werden. Ehe dies geschieht, werden die Rippen der Unterseite einigemale kurz eingeschnitten. Die Schale wird mit einer Glasglocke überdeckt und mäßig feucht gehalten, nach wenig Wochen erscheinen die jungen Pflanzen an den Schnittflächen der Rippen, während die übrige Blattmasse vergeht.

150. Amaryllisknollen bedürfen eines sehr hellen gleichmäßig temperierten Standorts, mäßige Bewässerung und dürfen nicht hin- und hergeschoben werden.

151. Tradescantia als Wetterprophet. Mitte Juni zeigte sich bei völlig wolkenlosem Himmel die erste Blüte, und genau nach 24 Stunden öffneten sich die Schleusen des Himmels. Als Regenverkünderin hat sich demnach die Tradesc. zebrina vollständig bewährt, denn es folgt meistens 24 Stunden später, wenn auch nicht Regen, so doch Trübung des Himmels, oft auch ferne Gewitter. Die sehr bescheidenen dreiteiligen Blüten erscheinen an den Zweigenden, sind von violetter Färbung, zeigen 6 weiße Staubbeutel, blühen aber nur wenige Stunden. Abgesehen von obenerwähnter Eigenschaft bildet die Lichtblume oder Tradescantia zebrina mit ihren glänzenden, gestreiften Blättern als Ampelgewächs, einen herrlichen Zimmerschmuck, zumal dieselbe sehr anspruchslos ist und sich durch Stecklinge leicht vermehren läßt.

152. Myrten. Man nehme zur Zucht nicht die Zweige, die eben einen Trieb angesetzt haben, sondern solche, bei denen die End- und Seitenknospen noch ruhen, die Länge dieser Zweige betrage 10—12 cm, die unteren Blätter entferne man und führe den unteren Schnitt schräg. Die zur Benutzung dienenden Töpfe seien gut porös; sie werden bis zu einer Höhe von 5 cm mit gutem, nicht zu fettem Humusboden bedeckt; hierauf streue man eine 3 cm tiefe Schicht weißen, feinkörnigen Sandes, in welche man die Stecklinge 2 cm dick einsetzt. Nach oben bedecke man den Topf mit einer dünnen Humusschicht. 4—8 Wochen müssen die Setzlinge unter Glas gehalten werden; sie dürfen in der ersten Zeit nicht dem direkten Sonnenlicht ausgesetzt sein; sobald das Keimen eintritt, oft erst nach einem Vierteljahre, stelle man die Töpfe so, daß sie viel Licht und Wärme erhalten; auch begieße man sehr fleißig. Wärme und Wasser sind Haupterfordernisse zum Gedeihen der Myrten im Sommer.

153. Ableger-, Stecklinge- und Pfropfreiser-Transport. Man stecke die Pflanzen, besonders wenn man unterwegs ist, mit den unteren Teilen in stark angefeuchtetes Sägemehl, am besten in damit angefüllte Medizin-

läschchen. Jeden Abend muß man die mit Papier gut umwickelten Flaschen, mit den oben herausragenden Blättern bis zur Weiterreise in die frische Luft stellen und, wenn erforderlich, Wasser nachgießen. Man darf nur soviel Wasser in das Sägemehl gießen, daß beim Umkehren keines aus der Flasche herausfließt.

154. Moos als Düngemittel. Gewöhnliches Moos, in der Ofenröhre getrocknet, pulverisiert, und zwischen Blumenerde gemengt, trägt ganz außerordentlich zum Gedeihen der Zimmerpflanzen bei, da das Pulver die Säurebildung verhindert und die Erde locker erhält.

155. Salmiak als Dünger. Ein Ersatz für die verschiedenen Pflanzennährmittel ist eine Mischung von 1 l temperiertem Wasser und 8 Tropfen Salmiakgeist. Begießt man während der Sommermonate die Pflanzen einmal wöchentlich damit, so stellt sich bald eine überraschende Wirkung heraus. Nebenbei ist dies Mittel viel billiger als die verschiedenen Sorten Pflanzennahrung.

156. Hyazinthen zur vollkommenen Blüte zu bringen. Es kommt öfters vor, daß die Glocken der Hyazinthen vertrocknen und nicht zur Blüte gelangen. Um dies zu verhindern, lüftet man die um die Blüte herumstehenden Blätter, ohne die erstere zu beschädigen. Wenn sie 2—4 Zoll ausgewachsen sind, biegt man sie ganz zurück, sollten sie auch ein wenig einknicken. Auf diese Weise wird der Saft gehindert, Blätter zu treiben und kommt den Blüten zugute.

157. Prithardia filifera. Diese ist sehr hart, von schönem Wuchs und wächst außerordentlich rasch. Die handförmigen Wedel tragen herabhängende weiße Fäden, welche der Pflanze ein anmutiges Aussehen geben. Man gieße diese Palme reichlich, fast täglich, jedoch nur mit lauwarmem Bach- oder Regenwasser.

158. Keimprobe der Saatkörner. Zwischen einem zusammengeschlagenen Wollappen, den man mit Wasser befeuchtet und in diesem Zustande erhält, gibt man eine abgezählte Menge der zu prüfenden Körner und stellt das Ganze in einer Schale an einen mäßig warmen Ort. Nach 48 Stunden oder auch etwas später sieht man nach und beobachtet, welche Körner gekeimt, und ob sich die Keime gleichmäßig entwickelt haben.

159. Melonen. Unter Glasglocken entwickeln sich die Pflanzen rascher als unter Papierglocken. In kalten Nächten und kühlen Sommern ist die größere Wärme, welche unter den Glasglocken herrscht, den jungen Pflanzen sehr notwendig. Bei großer Sonnenhitze kann die Glocke leicht bedeckt oder zeitweise entfernt werden. Für kalte Mainächte ist eine Decke zu empfehlen.

160. Edelweißzucht. Die Anzucht des lieblichen Edelweiß ist nicht schwierig, sobald man im Besitze guten keimfähigen Samens ist. Derselbe wird Ende Februar bis Mitte März in flache Schalen ausgesät, welche mit Heideerde gefüllt sind und nur schwach mit feingesiebter Erde bestreut. Die Schalen werden, mit einer Glasscheibe bedeckt, nahe dem Licht in einem mäßig warmen Raume aufgestellt und gleichmäßig feucht gehalten. Nach ungefähr 10 Tagen brechen die jungen Pflänzchen durch, worauf die Glasscheibe entfernt wird; haben die Pflanzen gegen 2 cm Höhe erreicht, so können sie verpflanzt (pikiert) werden, und zwar zu 3—4 in 10 cm breite Töpfe in

eine Mischung von gut verrotteter Walderde, etwas Laub- oder lockere Wiesenerde und 1 Teil Flußsand. Den Töpfen ist durch eine Lage Ziegelbrocken und Scherben ein guter Abzug zu sichern, auch tragen einige obenauf, zwischen die Pflanzen gelegte Kalksteinchen viel zum Gedeihen des Edelweißes bei. Nach und nach sind die jungen Pflanzen an die Luft und an die volle Sonne zu gewöhnen, bis man sie im Juni im freien Garten an einer sonnigen Stelle einsenken kann. Über Winter verliert das Edelweiß die meisten seiner Blätter, bedarf in dieser Zeit wenig Bewässerung und ist mit einem hellen, frostfreien Raume zufrieden. Mit dem Beginn des Frühjahres treiben auch bald die Blättchen von neuem aus; bei einigermaßen vorsichtiger Behandlung hält eine Edelweißpflanze mehrere Jahre. Schön entwickelt sich die Pflanze in einer künstlichen Felsenpartie im freien Garten in Gesellschaft anderer Alpenpflanzen, wie Saxifraga, Gentiana, Sagina, Aubrietia, Phlox setacea, Alyssum und andere. Wenn irgend möglich, gebe man dem Edelweiß Kalkgestein als Untergrund. Zur Bepflanzung der Felspartie eignen sich am besten die zweijährigen, im Topfe überwinterten Pflanzen, welche dann keines Winterschutzes mehr bedürfen.

161. Brutzwiebeln der Hyazinthen. Die kleinen Brutzwiebeln, welche sich nach beendeter Blütezeit vollständig entwickeln, lösen sich in dieser Zeit von selbst los und sind für die Fortpflanzung der Sorte am geeignetsten. Die Zwiebelchen werden in trockenen Sand eingeschichtet und im Frühjahr in das freie Land gepflanzt. Das Beet muß eine leichtere, lockere und etwas sandige Erde enthalten. Im Herbste werden die bereits kräftiger gewordenen Zwiebeln herausgenommen und nach dem Abtrocknen der Blätter trocken aufbewahrt, um im nächsten Frühjahre wieder dem Garten anvertraut zu werden. Nach Verlauf von 3 Sommern wird der größte Teil der Zwiebeln zum Blühen stark und kräftig genug sein, um im September oder Oktober in Töpfe gepflanzt zu werden. Samenpflanzen blühen gewöhnlich 1—2 Jahre später als aus Brutzwiebeln erzogene.

162. Amaryllis. Die Zwiebel der Amaryllis darf nur mit den Wurzeln in gute, lockere Gartenerde gesteckt werden, muß aber ganz über dem Boden stehen. Sie braucht sonnige Lage und viel Wasser, im Sommer vor dem Fenster, oder im Garten, im Winter in einem nur frostfreien, ja nicht zu warmen Raume. Im Winter ruht die Pflanze, und man darf sie dann nur selten begießen. Die zahlreich kommenden Nebenzwiebeln müssen sorgfältig entfernt werden, da sie der Hauptzwiebel zu viel Kraft wegnehmen; durch die letzteren kann die Amaryllis ungemein leicht vermehrt werden.

163. Dauerspinat (Rumex patientia). Die Blätter haben, wenn frisch genossen, einen schwach säuerlichen Geschmack. Man lasse sie deshalb nach dem Abkochen nicht sofort zubereiten, sondern lege sie auf einige Stunden in kaltes Wasser, worauf ihr Geschmack dem des echten Spinates nur wenig nachsteht. Der Bau dieser Pflanze bietet den Vorteil, daß man immer die nämlichen Pflanzen benutzen kann. Dieselben entwickeln schon im zeitigen Frühjahre, wenn anderer Spinat noch nicht zu haben ist, ihre großen Blätter. Diese Blätter werden zur Speise abgeschnitten, wachsen aber bald wieder nach. Ein guter, gedüngter Gartenboden sagt der Pflanze zu: sie kann Jahre lang auf ein und demselben Platze bleiben. Will man dennoch einmal damit

wechseln, oder gehen einzelne Pflanzen ein, so dürfen nur 2—3 Pflanzen nabgeschnitten stehen bleiben; sie liefern dann reichlichen Samen. Nachdem derselbe in Reihen gesäet und von Unkraut gesäubert ist, braucht er eigentlich sonst keine Pflege, als gelegentliches, etwa alljährliches Behacken. Sobald wieder eigentlicher Spinat fehlt, kann Rumex patientia geschnitten und bis zum Spätherbst gebraucht werden.

164. Sauerampfer. Unter dem Namen „Ampfer" oder „Ampferspinat" werden verschiedene Arten der Gattung Rumex gezogen und als Ergänzung zum Spinat verwendet. Von unseren wildwachsenden Rumex acetosa werden mehrere Abarten mit weniger scharfem Geschmack in Gemüsegärten gezogen, ebenso der sog. englische Spinat (Rumex patientia) und der Gewürzampfer (Rumex scutatus). Die Abarten des gewöhnlichen Ampfers werden im Herbst oder im Frühjahr auf lockeren, nahrhaften Boden gesät und die zu dicht stehenden Pflanzen ausgezogen. Bei dem englischen und dem Gewürzampfer empfiehlt sich die Aussaat im März oder April; die jungen Pflanzen des Gewürzampfers werden, wenn sie das 6. Blatt entwickelt haben, in etwa 50—60 cm Entfernung auf besondere Beete gepflanzt. Bei allen Arten sind die Stöcke im 3. oder 4. Jahre zu teilen oder es ist eine Neusaat vorzunehmen. Der Sauerampfer ist ausdauernd und wird durch Samen oder durch Stockleitung vermehrt. Der frisch geerntete Samen wird dünn, entweder auf einzelne Beete in Reihen oder als Einfassung der Wege im Gemüsegarten gesäet und bis zum Aufgehen mäßig feucht und vom Unkraut rein gehalten. Ist er aufgegangen, so hat man weiter nichts zu tun als die Blätter zum Gebrauche abzurupfen und die sich zeigenden Blütenstengel zu entfernen.

165. Kümmelanbau. Kahle Stellen, wie sie namentlich im Schatten von Obstbäumen vorkommen, lassen sich recht gut durch den Anbau von Kümmel verwerten. Es bedarf nur einer guten Auflockerung des Bodens, worauf man entweder den Samen im Frühjahr aussäet oder Stecklinge pflanzt; letzteres geschieht am besten im August. Da der Kümmel eine zweijährige Pflanze ist, trägt er erst im zweiten Sommer Samen, sorgt von da an aber auch ganz allein für die weitere Fortpflanzung, da dazu die Körner genügen, welche beim Abernten daneben fallen. Er reift um Johanni und ist ein Artikel, für welchen man immer Käufer findet. Die Pflege der Kümmelpflanzung macht nur wenig Mühe; im ersten Jahre muß er einmal behackt und gejätet werden. Später tut zur Beförderung des Wachstums das Begießen mit Jauche oder ein dünnes Belegen mit Kompost gute Dienste.

166. Steckrüben. Kohlrübe, Unterkohlrabi, Erdkohlrabi, Wrucken werden in der zweiten Hälfte des Mai ausgesät und später in Entfernungen von 40—50 cm auf Beete gepflanzt, welche im Herbst vorher gedüngt wurden. Bei frischer Düngung werden die Rüben leicht madig.

167. Tomaten. Die Hausfrau auf dem Lande sollte sich Paradiesäpfel-Pflanzen im warmen Beete ziehen und dieselben bei guter Jahreszeit aussetzen; sie brauchen dann wenig Pflege und tragen reichlich bis zum Herbst, verlangen aber eine sonnige Lage. 25 –30 Pflanzen decken reichlich den Sommerbedarf an Suppe, Tauche und Gemüse. Die Pflanzen werden an 1 m

langen Stangen aufgebunden, die Früchte wendet man der Sonne zu, damit sie recht reif und dunkelrot werden. Manche Pflanzen haben gleichzeitig 10—15 Früchte, wir erzielten im Jahre 1915 an einer Staude 26 apfelgroße Früchte von je 45 bis 106 gr Schwere.

168. Spargelkohl. Brocoli oder Spargelkohl wird Ende Mai unter Glas ausgesät und nach der Bildung des 3. Blattes auf lockeres Land verstopft. Ende Juli setzt man die jungen Pflanzen in Abständen von 50 cm auf lockeres, reichlich gedüngtes Land und sorgt über Sommer für öfteres Auflockern des Bodens, reichliche Bewässerung und mehrmaligen Düngguß. Bei starkem Schneefall und Frost werden die Pflanzen mittels Matten und Decken geschützt, bei mildem Wetter aber frei gelassen. Im zeitigen Frühjahr entwickeln sich dann die Blüten, welche nebst den Blättern genossen werden, keineswegs aber die Güte des Blumenkohls erreichen. Die besten Sorten für die Küche sind der Neapler Brocoli (mit weißer Blüte), der französische und römische Brocoli (mit roter Blüte), der gelbe Brocoli und der Sprossen-Brocoli.

169. Anbau des Waldmeisters. Man kann den Waldmeister im Zimmer ziehen. Will man das letztere, so wählt man ganz flache oder tiefere Töpfe, welche aber vorerst zur Hälfte mit trockenem Moose gefüllt werden. Die passendste Erde ist die grobe schwarze, sehr humusreiche Walderde. Während des Sommers pflanzt man nun einige Keime oder Wurzeln in die Näpfe und gräbt diese an schattiger Stelle im Freien ein. Vom August an gießt man sehr spärlich und läßt die Näpfe im Freien, bis die ersten leichten Nachtfröste sich einstellen. Dann nimmt man sie heraus und stellt sie anfänglich in ein kaltes, nach einigen Wochen aber in ein wärmeres Zimmer. In der Regel hat man dann bereits im Monat März schon üppigen Waldmeister, dessen Aroma nichts zu wünschen übrig läßt. Es empfiehlt sich, ein Umpflanzen der Töpfe zu vermeiden, indessen ist ein Nach- oder Auffüllen von Laub- oder alter Weidenerde durchaus notwendig. Bei dem Anbau des Waldmeisters im Garten ist zunächst eine durchaus schattige Stelle auszuwählen. Auf dieser breitet man eine dünne Schicht Walderde aus, unterläßt aber das Umgraben der betreffenden Stelle. Nun legt man die Pflanzen mit ihren fadenförmigen, langen Wurzeln darauf, bedeckt sie etwa ½ Zoll dick mit derselben Erde, gießt tüchtig an und breitet zuletzt Nadeln oder Laub darüber. Schon im ersten Jahre nach dem Anbaue erscheinen einzelne Keime, welche sich aber derartig vermehren, daß sich in nicht langer Zeit ein förmlicher Rasen aus Waldmeister bildet. Eigentümlich ist es, daß die Pflanzen, wenn sich der Platz dazu eignet, immer weiter wandern ebenso, wie dies beim „Springauf" der Fall ist. Im Herbste jedes Jahres muß das Beet mit trockenem Laube bedeckt und bei eintretender Trockenheit im Frühjahre zuweilen recht stark begossen werden.

170. Rettich-Aussaat. Die Aussaat des Winterrettichs darf nicht vor Ende Juni, Anfang Juli erfolgen, da sonst die Pflanzen leicht in Samen gehen. Man steckt die Samen 2 cm tief in Reihen, 10 cm weit voneinander, die Reihen mit 40 cm Abstand. Der Winterrettich liebt kräftigen, aber nicht frisch gedüngten Boden und bei anhaltender Hitze Bewässerung. Die Ernte fällt in den Oktober und es empfiehlt sich eine Aufbewahrung in Gruben, welche

im Winter bei gelindem Wetter gelüftet werden. Im Keller werden die Rettiche leicht welk und verlieren den Geschmack. Sommerrettiche werden gleich den Radieschen vom Mai bis zum August in Abschnitten von 14 Tagen ausgesät (Rettiche in Reihen, Radieschen breitwürfig) und ebenfalls bei Trockenheit bewässert. Zu empfehlen sind Winterrettiche: runder schwarzer Erfurter, langer veilchenblauer, schwarzer Pariser. Sommerrettiche: runder schwarzer Erfurter, weißer runder Erfurter und Münchener Bierrettich.

171. Baumwurzeln. Das Beschneiden der Baumwurzeln im Sommer kann nur von einem erfahrenen Baumgärtner vorgenommen werden, auch ist dies nicht bei allen Bäumen anzuwenden. Die Behandlung kranker Pflanzen gleicht derjenigen kranker Menschen — sie erfordert gewissenhafte Untersuchung und erlaubt keine briefliche Kur.

172. Wurzelspeiser. Man schlage mit einem Hammer den Boden aus der Flasche, was sehr gut mit etwas Vorsicht geht, und stecke solche mit dem Halse in die Erde, so daß der Boden mit seiner breiten Öffnung nach oben steht.

173. Seifenwasser als Düngemittel. Mäßige Anwendung von Seifenwasser bei Pflanzen im freien Lande, welche auf nicht zu nassem Boden stehen, ist zu empfehlen.

174. Rhabarberstauden. Vielfach findet man die Rhabarberstaude ihres stattlichen, üppigen Aussehens wegen als Gruppen- oder Buketpflanze verwendet und begegnet bei ihren Bewunderern häufig völliger Unkenntnis ihres praktischen Wertes. In England weiß man diesen sehr zu schätzen und bringt den Rhabarber wagenweise zum Markt. Die Kultur ist eine überaus einfache. Der Rhabarber wird im Herbst oder Frühjahr in ein gut gedüngtes Gartenbeet tief eingepflanzt und die Düngung jährlich im Herbst mit flüssigem Dünger wiederholt. 6 Stauden liefern einen Ertrag, der für eine mäßig große Familie völlig ausreicht. Man tut gut, ihn im ersten Jahre nicht zu beschneiden, damit die junge Pflanzung sich erst kräftigt. Der Ertrag wird dann in den nächsten Jahren ein um so reicherer. Da nur die Blattstiele des Rhabarbers für die Küche verwendet werden, so pflanze man nur starkstielige Sorten an; Queen-Victoria-Rhabarber ist zu empfehlen. Beim Beschneiden sei man vorsichtig, bediene sich eines scharfen Messers, schneide die Stiele dicht am Erdboden ab und hüte sich, einen andern Stiel zu verletzen und von einer Pflanze zu viel auf einmal zu entfernen. Man nehme nur die äußeren, längsten Stiele, da die inneren in wenigen Tagen nachwachsen. Von Anfang Mai bis Mitte Juli liefern die Rhabarberstiele ein herrliches Kompott von feinstem Geschmack. Man füllt damit Pasteten, Kuchen, Torten und verwendet sie zu einer erfrischenden Kaltschale.

175. Petersilie aus Wurzelköpfen. Wenn man die Köpfchen von Petersilienwurzeln abschneidet und dieselben auf einen mit wenig Wasser angefeuchteten Blumennapfuntersetzer stellt, oder auch in feuchten Sand, so wachsen allerliebste Petersilienzweige. Besonders macht es Kindern Freude, wenn sie dies kleine Gärtchen zu überwachen und mit Wasser zu versorgen haben, und der Mama von Zeit zu Zeit eine Garnitur für den Fleischteller liefern können.

176. Verwechselung der Petersilie mit Giftpflanzen. Verwechselungen der Petersilie finden statt mit der Gartengleiße oder Hundspetersilie (Aethusa cynapium L.), dem gefleckten Schierling (Conium maculatum L.) und dem Taumelkörbel oder berauschendem Kälberkropf (Chaerophyllum temulum L.), weil diese Pflanzen an den gleichen Orten wie die Petersilie vorkommen. Die letztere unterscheidet sich von den genannten Pflanzen zunächst durch den namentlich beim Reiben der Blätter hervortretenden gewürzhaften Geruch. Die sehr kleinen Blüten, die freilich nicht immer vorhanden sind, haben eine grüngelbliche Farbe, während die drei genannten Pflanzen ein reines oder schwach rötliches Weiß zeigen. Die ganze Pflanze ist vollständig kahl (der Kälberkropf ist mehr oder weniger behaart) und der Stengel nie, wie beim Kälberkropf und beim Schierling, rot oder violett gefleckt. Die stark glänzenden einzelnen Blättchen haben eine eiförmige Gestalt und sind nicht, wie bei der Gartengleiße, lang zugespitzt, auch fehlen ihnen die stachlichen Spitzen, die den Schierling kennzeichnen, vielmehr sind die kleinsten Abschnitte ziemlich stumpf. Das sind im wesentlichen die Unterscheidungsmerkmale. Es ist zu empfehlen, die genannten Pflanzen zu pressen und zur Vergleichung aufzuheben, denn das Vergleichen ist immer das sicherste und untrüglichste Mittel zur Erkennung einer Pflanze.

177. Kopfkrankheit der Kohlpflanzen. Diese Krankheit wird durch einen Pilz (Plasmadiaphora Brassicae) hervorgerufen, dessen Sporen bereits im Mistbeete in die Wurzeln eindringen und in weiterer Entwickelung die knollenartigen Auswüchse bilden. In diese Auswüchse werden von Fliegen und Käfern die Eier abgelegt, so daß sich deren Larven, Maden, in den Kröpfen ausbilden. Als Schutzmittel gegen die verheerende Krankheit sorge man vor allem für eine reine, kräftige Erde im Frühbeete, welche frei von allen faulenden Stoffen ist. Vor der Pflanzung werden die jungen Pflänzchen sorgfältig sortiert und alle, welche bereits eine Anschwellung zeigen, vernichtet. Zeigen sich trotzdem auf den Beeten kranke Pflanzen, so müssen dieselben ausgezogen und verbrannt, niemals aber auf den Komposthaufen geworfen werden. Außerdem ist ein Fruchtwechsel ratsam, indem man mehrere Jahre andere Pflanzen auf dem Stück Land baut, welche nicht von dem Pilze angegriffen werden.

178. Samen vor Mäusen zu schützen. Einfacher und zweckentsprechender ist es, die Samen vor der Aussaat in Kuhjauche zu legen, welcher pulverisierter Vitriol beigemengt ist. Die Kuhjauche hält schon allein die Mäuse vom Genuß der Samen ab; rechnet man nun den Preis von 10 Pf. für das kg Eisenvitriol und 3—5 Pf. für das kg Kupfervitriol gegen 3 Mk. für 1 kg Kampfer, welcher sofort verflüchtet, so wird die Wahl der Mittel nicht schwer fallen.

179. Der Hartboviſt. Die Boviste sind in der Jugend, so lange ihr Inneres noch zart und weiß ist, genießbar und geben gebraten oder gekocht mit Pfeffer und Salz eine wohlschmeckende gesunde Speise.

180. Obstdüngung. Trauben, sowie jedes andere Obst, gewinnen vorzüglich an Größe, Saft und Geschmack, wenn man einige Wochen vor der völligen Reife um jeden Stock eine Lage guten Dünger eingräbt und bei trockenem Wetter feucht hält.

181. Anstrich für Obstbäume. In 1 Eimer Wasser — hinreichend für einen mittelgroßen Baum — lasse man je ¼ Pfd. gute Holzasche, Beinschwarz (Knochenkohle), Chlorkalk und Kochsalz rühren und mit dieser schwärzlich-grauen Flüssigkeit mittels eines großen Maurerpinsels, Piassavabesens oder der groben Bürste an langer Stange befestigt, den ganzen Stamm und die dickeren Äste tüchtig nässen und bestreichen. Infolgedessen wird: 1. der Baum fruchtbarer gedüngt; 2. das übermäßige Abfallen der Blüten und jungen Früchte wesentlich vermindert; 3. die Raupen, Käfer und feindlichen Insekten überhaupt nebst deren Eier und Brut entweder verjagt oder getötet, und endlich 4. der Baum von der alten mehr oder weniger abgestorbenen Borke befreit und ihm so nachträglich eine so glatte, hellgraue Rinde gegeben, daß derselbe auffallend gekräftigt und verjüngt erscheint. Dieser Anstrich kann zu jeder Jahreszeit mit außerordentlichem Vorteil gemacht werden, geschieht aber am zweckmäßigsten kurz vor oder gleich nach vollendeter Blüte.

182. Pflanzung der Obstbäume. Der Baumpflanzer hat in erster Linie darauf zu sehen, daß von dem Stamme des frischgepflanzten Baumes nichts in die Erde kommt; da wo Wurzel und Stamm auseinander gehen, soll auch Erde und Luft sich trennen. Vielfache Erfahrungen lehren, daß ein 4 cm zu tief gepflanzter Baum in 15—20 Jahren, ein 6 cm zu tief gepflanzter in 6—12, bei 8 cm in 3—4, bei 10 cm in 1—2 Jahren abstirbt und ein 12 cm zu tief gepflanzter Baum meistens schon im ersten Sommer zugrunde geht. Außerdem können zu tief gepflanzte Bäume nie zum Tragen kommen. Eher zu hoch pflanzen, als zu tief! Ausnahme hiervon machen bei unseren Obstbäumen einzig und allein Birnen auf Quitten veredelt und Apfel auf Doucin und Paradiesäpfel (Johannisstamm) veredelt; diese müssen stets bis zur Veredelungsstelle in den Boden gepflanzt werden, denn Quitten-, Doucin- und Johannisstämmchen schlagen, soweit sie mit Boden bedeckt werden, leicht Wurzeln. Bei diesen genannten Unterlagen muß aber auch immer bis zur Unterlage gepflanzt werden, weil sie frostempfindlich und daher im Schoße des Bodens gegen das Erfrieren geschützt sind.

183. Gummifluß an Steinobstbäumen. Die Ursache des beim Steinobst häufig auftretenden Gummiflusses ist immer in irgend einer Störung der Saftbewegung zu suchen, es sei diese durch Quetschungen, Verwundungen oder durch zu scharfes Zurückschneiden der Zweige hervorgerufen. Am häufigsten tritt der Gummifluß in feuchtem Boden auf und ist meist Folge plötzlicher Temperatur-Erniedrigung zu einer Zeit, wo schon der Trieb der Bäume im Gange ist. Bei älteren Bäumen kommt oft eine Stockung durch die der Ausdehnung nicht mehr fähige alte Rinde vor. Hier kann durch seichte Einschnitte in der ganzen Länge des Stammes, welche aber Bast und Holz nicht verletzen dürfen, Abhilfe geschaffen werden. Bei jüngeren Bäumen wird mit einem scharfen Messer die Ausflußstelle bis auf das Gesunde ausgeschnitten und nach dem Abtrocknen mit Baumwachs verstrichen.

184. Reifendes Obst vor Maden zu schützen. Unausgesetzte Pflege und Reinhaltung der Obstbäume sind der beste und einzige Schutz gegen Baumkrankheiten und Verderben der Früchte. Vom zeitigen Frühjahr an bis zum Spätherbst bevölkern eine große Anzahl Schädlinge aus dem Reiche der Insekten (Käfer, Larven und Raupen) unsere Obstbäume, und viele davon

legen den Grund zu den „wurmstichigen" Früchten. Bei häufigem Abklopfen der Bäume in den frühen Morgenstunden wird man auf den untergelegten hellen Tüchern eine große Menge Insekten fangen. Alle in den Zweigen auftretenden Raupengespinste sind zu entfernen, die abfallenden, angestochenen Früchte zu sammeln und zu vergraben, damit die Larven nicht zur Entwicklung kommen können. Im Herbst sorge man wieder durch Abkratzen der Rinde, Verbrennen des Abraumes und Anlegen von Klebgürteln möglich für die Vertilgung aller schädlichen Insekten. In der den Stamm umgebenden Erde überwintern ebenfalls viele der kleinen Baumfeinde; es ist daher gut in ungefähr 1 m Umkreis 10 cm tief Rasen und Erde abzugraben und zu entfernen; den leeren Raum kann man mit gut verrottetem Kompost oder auch mit Holzasche ausfüllen. Man führt auf diese Art den Bäumen neue Nahrung zu.

185. Rissigwerden der Birnen. Das Aufspringen der Früchte tritt häufig ein, wenn in der ersten Zeit der Fruchtbildung längere Trockenheit anhält, wodurch die Zellen der Oberhaut ihre Spannkraft verlieren und dadurch bei wiederkehrender Feuchtigkeit zersprengt werden. Hier würde eine regelmäßige Bewässerung der Obstbäume bei längerer Hitze zu empfehlen sein. Ein anderer Grund des Rissigwerdens der Birnen ist in dem Auftreten eines Pilzes (Fusicladium) zu suchen. Da bekanntlich Pilze meist nur kränkliche Bäume befallen, so ist auch hier das „Verhüten" leichter als das „Kurieren", und zwar durch aufmerksame Pflege der Bäume, zweckmäßiges Ausschneiden der Baumkrone, gehörige Rindenpflege, entsprechende Düngung usw.

186. Erbsenaussaat vor Spatzen zu schützen. Man feuchtet die zur Aussaat bestimmten Erbsen mit Wasser an und schwenkt sie in einem alten Gefäß in roter Mennige — etwa für 5 Pf. auf ½ kg Erbsen. Die Erbsen gehen alle auf, Vogelscheuchen hat man nicht nötig, und die Schoten werden groß, zart und reichlich. Die trockenen Erbsen liefern für den Winter ein zartes Gemüse und eine gute neue Aussaat im Frühjahr. Auch bei Mais soll man dieses Verfahren mit Vorteil anwenden.

187. Japanische Klettergurke. Eine Gurke, die niemals bitter schmeckt, ist die kletternde Delikateß-Gurke aus Japan. An Bohnenstangen, mit Reisig bedeckt, klettert sie in die Höhe, nimmt also, wenn man sie an Wänden und Spalieren zieht, wenig Raum ein. Sie kommt gut in unseren Gärten fort, bringt auch bei wenig günstigem Wetter wohl an 20—25 Gurken von 20 cm Länge. Mißerfolge bei sehr ungünstiger Witterung und ungeeigneten Ortsverhältnissen liegen nicht nur bei der Kletterguke, sondern auch mehr oder weniger bei allen anderen, selbst den besten Gurkensorten vor.

188. Schutznetze für Gurken- und Kürbisbeete. Man fertige von feiner ungebleichter Baumwolle lange schmale Netze von 25 cm Breite mit 15 Maschen und rundem Einlegestab von 1 cm Durchmesser, für jede Gurkenreihe ein eigenes Netz. Am Anfang und Ende, und je nach der Länge noch dazwischen ziehe man ein Drahtstück von 50 cm Länge ein, das vorher nach Bedarf gebogen wird. Für die beiden in die Erde zu steckenden Enden rechne man 10 cm, für den Bogen 25 cm, und für jede Öse 2½ cm. An die letzteren wird das über den Bogen gespannte Netz festgebunden. So entsteht ein

Tunnel, in dem die Gurken sich bis zu den rauhen Blättern entwickeln können, ohne von den Vögeln erreicht zu werden, während Luft und Sonne ungehindert Zutritt haben.

189. Pfirsichkultur. Man steckt Kerne von den frühesten und besten Früchten, welche man erlangen kann, womöglich solange sie noch feucht sind, in humusreichen Boden guter Lage. Kann das Bäumchen nicht da stehen bleiben, so versetzt man es im ersten Jahr in guten rigolten Boden. Ohne Veredelung erhält man schon nach 4 Jahren Früchte, welche jedoch im ersten Jahr nicht so groß werden, als später. Fleißiges Gießen bei trockenem Wetter, reichliche Düngung, besonders bei nahender Reifezeit, gibt viele große und schmackhafte Früchte. Sie bewährt sich für Mittel- und Süddeutschland selbst in Sandboden vortrefflich. Pfirsiche sind ein ebenso wohlschmeckendes als zuträgliches Obst, leicht verkäuflich und finden reichlich Verwendung zu Eingemachtem verschiedener Art, z. B. ist der Saft nach Art des Quittensaftes köstlich, auch geben die geringeren Früchte gedörrt eine schmackhafte Beigabe zu anderm Dörrobst. Da der Pfirsichbaum leicht an Harzfluß leidet und nicht alt wird, muß man stets auf Nachzucht aus gut gereiften Kernen edler Früchte bedacht sein.

190. Immergrüne Beeteinfassung. Für Gärten in der Stadt eignet sich zu Einfassungen der Beete am besten Epheu. Man schneidet Waldepheu, legt ihn in langen Ranken neben einander in das gelockerte Erdreich, so daß die Stengel mit Erde bedeckt sind und nur die Blätter frei bleiben, und begießt ihn stark. Schon nach vier Wochen kommen hellgrüne Blättchen neben den alten Blättern zum Vorschein; im zweiten Jahr ist eine feste, immergrüne Einfassung, die Frost und Hitze, Stadtdunst und Staub verträgt, fertig und wird mit jedem Jahre schöner. Fleißiges Begießen befördert das Wachsen. Vom Frühling bis zum August kann Epheu gepflanzt werden.

191. Farnkraut für schattige Gärten. Kleine Farnpflanzen werden schon nach 2—3 Jahren, wenn man sie recht feucht hält, groß und üppig, auch Waldgras und Waldlilien kommen sehr gut fort und schaffen eine hübsche Abwechselung. Sind die Pflanzen recht schön und groß geworden, so entwickeln sie im Laufe des Sommers so viele prächtige Wedel, daß man alle 14 Tage mit einem Strauß aus Farnkräutern und grünem schilfähnlichem Grase das Zimmer schmücken kann. Man schneide stets nur Farnblätter ab, welche unterwärts und hinten stehen, so daß man keine Lücke sieht.

192. Blütenstaub der Lilie schädlich. Die weiße Lilie, das Sinnbild der Unschuld, besitzt doch Tücken. Stellt man eine mit Lilien gefüllte Vase zufällig auf ein feines lackiertes Tablett, so wird dasselbe tags darauf reichlich mit gelbem Blütenstaub bedeckt sein, welcher den feinen Lack und die Farbe „fortgebeizt“ und somit das ganze Tablett ruiniert. Kein noch so vorsichtiges Abreiben mit Wasser und Öl bessert den Schaden.

193. Azaleenzucht. Wie bei jeder Pflanze, so muß man auch besonders bei der Azalee auf richtiges Gießen sehen. Die Klage, die man meistens zu hören bekommt, daß die Knospen, die sich so hübsch entwickelt haben, abfallen, ist der nassen Erde zuzuschreiben, oder daß die Pflanzen zu warm stehen. Sobald dieselbe abgeblüht hat, setze man sie, wenn kein Frost mehr zu befürchten ist, in den Garten, und zwar ist es vorteilhaft, sie erst an einem

schattigen Orte aufzubewahren. Wenn kein Garten zur Verfügung steht, kann ein Blumenbrett vor dem Fenster, falls es schattig ist, zu demselben Zweck dienen. Tritt wärmere Witterung ein, kann man den schattigen Standpunkt mit einem sonnigen vertauschen, muß aber dann darauf sehen, daß die Azalee nie zu trocken wird. Ein Überbrausen der ganzen Pflanze gereicht derselben auch sehr zum Vorteil; desgleichen ein Dungguß, der aber höchstens alle 8—14 Tage vollzogen werden darf, da sonst ein Versauern der Erde zu nahe liegt. Wird die Witterung rauher, so ungefähr Ende September, nehme man die Azalee ins Zimmer, und zwar in ein kühles, welches nicht geheizt wird. Eine Azalee kann 5—2° Wärme vertragen, ja, selbst 0° wirkt meistens nicht schädlich auf sie ein. Man beobachte jetzt aber, daß man die Azalee mäßig feucht halte, das heißt, sie erst dann gieße, wenn die oberste Schicht der Erde körnig oder staubig ist, und beim Berühren mit dem Finger, noch besser beim Reiben, keine Feuchtigkeit zu bemerken ist. Bekommt die Azalee trotz regelmäßigen Gießens ein schlappes Aussehen, so haben meistens Läuse oder die sogenannte schwarze Fliege die Schuld daran. Man räuchere in diesem Falle die Pflanze mit Tabak oder Insektenpulver, merke aber dabei, daß man dies nicht während der Entwickelung tun darf. Die beste Zeit dazu ist dann, wenn die Pflanze aus dem Freien ins Zimmer kommt, da die älteren Zweige den Rauch vertragen können. Auf diese Weise gepflegt, wird man auch mit der Azalee im Zimmer Erfolge erzielen.

194. Palmenkultur im Zimmer. Alle Palmen lieben, ihren heimatlichen Verhältnissen entsprechend, einen hellen, sonnigen Standort und beim warmen Wetter häufiges Überspritzen, welches sich auch im Zimmer, mittels der bekannten Tauspender, gut ausführen läßt. Da sich das Bedecken größerer Pflanzen beim Reinigen der Zimmer schwer und nur unvollständig bewerkstelligen läßt, so empfiehlt sich ein öfteres Abwaschen der Blätter mit einem weichen Schwamme und darauffolgendes Überspritzen der ganzen Pflanze. Als Erdemischung gebe man gut abgelagerte Heideerde, mit etwas lehmiger Rasenerde und Flußsand, nebst einem Zusatz von Holzkohlestücken und Hornspänen. Auf einen guten Wasserabzug im Topfe, durch eine Lage grob geschlagener Scherben, ist besonders zu achten. Beim Verpflanzen, welches nur dann vorzunehmen ist, wenn die Palme vollständig durchgewurzelt hat, muß der Ballen vorsichtig gelockert und nur die schlechten und gebrochenen Wurzeln dürfen abgeschnitten werden. Die beste Zeit zum Verpflanzen sind die Monate Mai und Juni. Die Pflanzen müssen stets in einer gleichmäßigen Feuchtigkeit (nicht Nässe) erhalten werden, da oft ein einmaliges völliges Austrocknen den Tod zur Folge hat. Die Bewässerung selbst muß vorsichtig geschehen; man darf nur abgekühltes Wasser hierzu verwenden. Benutzt man Palmen zur Ausschmückung von Räumen, in denen größere Abendgesellschaften abgehalten werden, so sind die Pflanzen nach Beendigung derselben auf ihren Wasserbedarf zu prüfen, und wenn sich das Gießen nicht nötig macht, zu überspritzen. Gaslicht, Ofenwärme und Rauch trocknen die zum Leben der Pflanzen so nötigen Spaltöffnungen übermäßig aus und befördern das Eingehen derselben. Unter den für die Zimmerkultur geeigneten Palmen sind besonders folgende als die härtesten zu bezeichnen: Chamaerops excelsa, Ch. humilis, Chamaedorea elegas, Corypha australis, Latania borbonica (Livistonia

iensis), Phoenix sinensis, Ph. dactylifera, Ph. reclinata und Rhapis flabelliformis.

195. Zimmerlinde oder Sparmannia. Die sogenannte Zimmerlinde, Sparmannia africana, am Kap der guten Hoffnung heimisch, ist eine unserer beliebtesten Zimmerpflanzen und eignet sich auch zur Kultur über Sommer im freien Lande. Die Pflanze liebt einen sandigen, lockeren und nahrhaften Boden und reichliche Bewässernng und läßt sich bei 5—8° R. Wärme leicht überwintern. Dunkle Flecken auf den Blättern rühren von versauerter Erde her. Auch wenn die Pflanze ballentrocken geworden ist, wird sie leicht fleckig. Auf alle Fälle empfiehlt sich die Untersuchung des Wurzelballens. Tabakrauch schadet der Pflanze nicht.

196. Gloxinien. Man stelle die Pflanze an ein nach Süden gelegenes Fenster und begieße sie wie die übrigen Pflanzen. Das Zimmer wird im Winter geheizt. Jeden Sommer zeigen sich Blüten; die Pflanze bleibt noch in demselben Blumentopf. Schneidet man unschöne lange Stengel fort, so hat man die Freude, neue und buschige Triebe in Menge hervorsprossen zu sehen.

197. Pampasgras. Die langsame Anzucht aus Samen ist für den Privaten nicht zu empfehlen, besonders da junge kräftige Pflanzen billig zu haben sind. Das Pampasgras verlangt einen guten, etwas sandigen Boden aus Laub- und alter Mistbeeterde, in späteren Jahren einen kräftigen Grund von gut verrotteter Rasenerde. Bei trockenem Wetter brauchen die Pflanzen viel Wasser. Im Winter, bei Eintritt starker Fröste erhalten die Gynerien eine Hülle von Laub und Stroh; die Halme werden erst im folgenden Frühjahr abgeschnitten, bevor der neue Trieb beginnt. Die Vermehrung erfolgt am besten im 4. oder 5. Jahre durch vorsichtige Stockteilung.

198. Crinum amabile. Trotzdem diese Zwiebelpflanze ein Kind des tropischen Asiens und zwar Ost-Indiens ist, läßt sie sich bei einiger Sorgfalt recht gut in unseren Wohnräumen ziehen. Die schönste Art dieser Gewächse ist unstreitig „Crinum amabile“. In deutschen Gärtnereien findet man auffallenderweise Exemplare dieser herrlichen Pflanzengattung sehr wenig in Kultur, in den größeren Blumenzüchtereien Englands hingegen 60—70 verschiedene Sorten. Die Crinum gehören zur Familie der Amaryllideen. Sie zeichnen sich hauptsächlich durch den köstlichen Wohlgeruch ihrer Blumen, sowie schönen ornamentalen Bau der Pflanzen aus. Die Zwiebel von Crinum amabile ist säulenförmig, purpurrot gefärbt, wird bis 60 cm hoch und etwa 15 cm stark. Die Blätter sind bzw. werden bei zunehmendem Alter der Pflanze bis 1 m lang und 5—6 cm breit. In ihrer Heimat werden dieselben 12—15 cm breit und bis 1,50 m lang. Sie breiten sich nach allen Seiten gleichmäßig aus. Der Wuchs der Pflanzen erinnert an denjenigen der Dracaenen. Die Pflanze eignet sich deshalb ausgezeichnet zur Dekoration des Blumentisches, um den erhöhten Mittelplatz desselben einzunehmen. Die einige Jahre ausdauernden Blätter hängen von der, einem kurzen dicken Stamme ähnlichen Zwiebel gefällig herunter. Der 60 cm bis 1 m hoch werdende Blumenschaft erscheint zur Seite der Blätter, er trägt eine Dolde von großen rosenroten Blumen, die eine 12—15 cm lange dreikantige Röhre besitzen. Blütezeit ist März bis Juli, zum zweiten Male im September bzw. Oktober. In ihrer Heimat nimmt

die Stärke der Pflanze und hauptsächlich der Zwiebeln große Ausdehnung an. Die zur Verwendung kommende Erde muß sehr nahrhaft sein. Am besten ist eine Mischung von Laub, Mistbeeterde, etwas scharfem Sande und einem geringen Quantum Rasen- oder Lehmerde. Wie zu fast allen Erdmischungen für Topfpflanzenkultur, füge man der Erde so viel Sand zu, bis selbige sich nicht mehr mit der Hand zu festen Klumpen ballen läßt, sondern wieder leicht zerfällt. Die so zubereitete Erde wird durch ihre lockere Beschaffenheit das der Pflanze gereichte Wasser vollständig aufsaugen und die Pfleglinge werden munter wachsen und gedeihen. Dem Wachstum sehr zuträglich ist ein der Erde zugefügtes geringes Quantum von Knochenmehl oder Fisch-Guano. Auch kann man verrotteten Tauben- oder Hühnerdung anwenden, entweder als Pulver der Erde zugesetzt, oder mit Wasser aufgelöst. Die Pflanze ist in fortwährendem Wachstum begriffen, eine ziemlich reichliche Bewässerung, sowie eine während der Sommermonate alle zwei bis drei Wochen schwach angewandte Düngung ist deshalb sehr zuträglich. Man verpflanze alle 2—3 Jahre, junge Zwiebeln dagegen alljährlich im Frühjahre. Die zur Verwendung kommenden Töpfe sollen eher klein als groß sein. Das öftere Reinigen der Blätter ist bei allen Pflanzen, die im Zimmer gezogen werden, sehr zu empfehlen, da wohl nirgends die Pflanzen so stark von Staub und trockener Luft heimgesucht werden, wie in den menschlichen Wohnräumen. Die Crinum-Pflanzen werden sich, wenn man sie mit dem Tauspender öfter leicht abspritzt, sehr gut entwickeln. Die Temperatur der Wohnräume, welche während der kalten Monate tagsüber geheizt werden, eignet sich vortrefflich zur Kultur der Crinum, da dieselben eher eine trockene als feuchte Luft lieben. Beim Lüften muß die Pflanze natürlich vor direkter Zugluft möglichst geschützt werden, sei es durch Bedecken mit einem Tuche, oder durch Unterbringung während der Zeit in einem anderen Raume. Schreitet man im Frühjahre zum Verpflanzen, so hat man Sorge für eine gute Drainage (Entwässerung) der Töpfe zu tragen. Sie besteht aus einem Teil Topfscherben, über welche ein kleiner Teil etwa nußgroßer Torfstücke ausgebreitet wird. Diese sog. Drainage bezweckt, die Öffnung des Topfes vor einer Verstopfung zu schützen und so dem Abflusse des überflüssigen Wassers stets offenen Weg zu schaffen. Auch kann man der Erde etwas Holzkohle in kleinen Stückchen beimischen, da sie fäulniswidrig wirkt. Blühbar sind Zwiebeln von Crinum amabile, wenn sie die Größe einer stärkeren Hyazinthen-Zwiebel erreicht haben. Nach dem Verblühen ist es ratsam, den Schaft sofort abzuschneiden. Jeder Pflanzenliebhaber wird, falls er einen Versuch mit der Pflege von Crinum amabile macht, durch die Schönheit und den prachtvollen Duft der Blumen überrascht sein und wird sie bald als eine seiner wertvollsten, bei einiger Pflege dankbar blühendsten Pfleglinge schätzen und lieben lernen.

199. Cinerarien aus Samen. Im Juni, kurz nach der Reife, wird der Samen in flache, mit sandiger Lauberde gefüllte Schalen gesät, nur wenig überstreut und mit einer Glastafel bedeckt. Haben die Sämlinge das dritte Blatt entwickelt, so werden sie zu drei und vier in Töpfe gepflanzt und gleichmäßig feucht gehalten. Mit der fortschreitenden Entwickelung der Pflanzen macht sich das mehrmalige Umpflanzen nötig, erst einzeln in kleinere Töpfe, dann in größere, 16—20 cm innerer Weite. Die Erde wird aus einer Mischung

von Mistbeet-, Laub- und Rasenerde, mit einem Zusatz von Sand und wenigen Hornspänen gemischt; auf guten Wasserabzug in den Gefäßen ist zu achten. Während der vollen Wachstumsperiode können die Pflanzen im Freien stehen und sind nur etwas leicht zu beschatten. Gegen Ende September, je nach der Witterung, kommen die Pflanzen in die Winterquartiere, wozu ein heller Raum mit 4—8° R. Wärme genügt. Gegen Frost und Fäulnis (Moder) sind die Cinerarien sehr empfindlich; weshalb die Räume bei gleichmäßiger Temperatur möglich luftig und trocken zu halten sind. Anfangs Februar werden die durchgewurzelten Pflanzen in größere Töpfe gesetzt und gleich den übrigen zuweilen mit Hornspanwasser begossen.

200. Stecklinge. Man pflanzt sie in eine 10 cm hohe Schicht mäßig feuchten, reinen Sandes, sogen. Flugsand von Fluß- und Bachufern. Dieser entwickelt in einem nicht übermäßig heißen Raume eine den Stecklingen recht zusagende, fruchtbare Wärme. Da der Sand locker liegt, können sich die feinen Tauwurzeln ohne Beschränkung entwickeln. Sehr zu raten ist, diese Sandschicht nicht mit Dungmitteln irgend welcher Art zu vermengen. Sollten die Pflänzchen von Blattläusen oder anderem Ungeziefer befallen werden, so löse man 10 g Aloe in 1 l Wasser und überspritze mit dieser Lösung die Pflanzen.

201. Blumenzwiebel-Kultur. Von Ende August an kann man bereits mit dem Einlegen der Zwiebeln beginnen, und zwar zuerst mit Hyazinthen, Narzissen, Jonquillen, Tazetten, Tulpen, denen Scilla, Galanthus (Schneeglöckchen) und Crocus folgen. Die Zwiebeln der Hyazinthen werden in die bekannten 12 cm tiefen und oben 9 cm breiten Zwiebeltöpfe derart eingesetzt, daß der Kopf der Zwiebel etwa 2 cm hervorragt. Als Erdemischung für alle Blumenzwiebeln nehme man $^3/_4$ gute verrottete Mistbeeterde und $^1/_3$ ausgewaschenen Flußsand. Von den übrigen Sorten können mehrere, je nach der Stärke der Zwiebeln, in einen Topf, aber ohne sich zu berühren, gelegt werden. Man verwendet hierzu die gewöhnlichen Blumentöpfe. Scilla, Galanthus und Crocus können 1 cm hoch mit Erde bedeckt werden. Vor dem Antreiben im Zimmer müssen die eingesetzten Zwiebeln an einem kühlen, dunkeln Orte aufbewahrt werden. Wer einen Garten zur Verfügung hat, grabe an einer nicht zu feuchten Stelle die Töpfe etwas ein und bedecke sie etwa 10 cm hoch mit Erde. Bei eintretendem Frost wird noch durch Laub und Tannenreisig besserer Schutz gewährt. In Ermangelung eines Gartens stellt man die Töpfe im Keller auf, bedeckt sie mit Sand und hält diesen mäßig feucht. Nach ungefähr 4—6 Wochen werden die Wurzeln den Boden der Gefäße erreicht haben, wovon man sich leicht durch vorsichtiges Umstürzen überzeugen kann. Von nun an stellt man nach und nach die am kräftigsten ausgetriebenen Zwiebeln in das warme Zimmer an das Licht und beginnt die Bewässerung mit zimmerwarmem Wasser, erst wenig, mit der fortschreitenden Entwickelung der Blüte reichlicher. Seit einer Reihe von Jahren wird die Hyazinthenkultur mit Vorliebe in Gläsern oder Karaffen betrieben, was für den Liebhaber angenehmer und interessanter als die Topfkultur ist. Vom einfachsten Glase an bis zur feinsten Majolikakaraffe sind die entsprechenden Gefäße jetzt billig zu haben. Die Gläser werden so hoch mit Wasser gefüllt, daß der Zwiebelboden die Fläche leicht berührt.

Zur besseren Erhaltung des Wassers tragen ein paar Stückchen Holzkohle oder etwas Salz wesentlich bei. Auch diese Gefäße müssen einige Wochen dunkelgestellt werden, wobei das von der Zwiebel verbrauchte Wasser durch laues ersetzt wird. Mit der weiteren Entwickelung der ausgetriebenen Zwiebel erhalten die Gläser ihren Stand am Fenster. Abwechselungsvoll gestaltet sich der Flor der Blumenzwiebeln, wenn man mehrere derselben, auch von verschiedenen Sorten, in geflochtenen, mit Sand und Moos gefüllten Körbchen kultiviert. Auch ein Kasten mit Zwiebeln besetzt, trägt viel zur Verschönerung bei; originell ist ferner die Kultur einer Hyazinthe in einer ausgehöhlten roten Rübe, welche als Ampel aufgehängt wird. Noch sind die Doppelgläser, in denen zwei Zwiebeln eingelegt werden (wovon die eine in das Wasser hineinwächst) und die, nach Art unserer Petersilientöpfe, mit vielen Löchern versehenen Gefäße zur Crocuskultur erwähnenswert. Beim Ankauf von Zwiebeln für das Zimmer sehe man darauf, Sorten zu erhalten, welche zu verschiedenen Zeiten blühen; bei der Auswahl für das freie Land wähle man dagegen mehr zusammenblühende und gleichgroße Sorten. Auch im freien Garten verlangen die Zwiebeln eine leichte sandige Erde; das Legen derselben kann bei offenem Wetter bis Mitte November vorgenommen werden. Bei Frösten genügt eine leichte Decke von Tannenzweigen; jede dichte Deckung, wie Laub, Streu usw. ist nur ein Zufluchtsort der Mäuse, welche sich die Zwiebeln wohlschmecken lassen. Als Einstreuung in den Rasenteppich und an den Rand der Gehölzgruppen ausgelegt, sind die blauen Scilla, abwechselnd mit Galanthus und Leukojum, sowie die Traubenhyazinthe (Muscari) von besonders schöner Wirkung. Sie sind vorzüglich hierzu geeignet, weil ihre Zwiebeln im Lande bleiben und von Jahr zu Jahr kräftiger werden.

202. Anstrich hölzerner Lauben. Bezüglich des Anstriches von Holzwerk mit Karbolineum ist zu beachten, daß Karbolineum den Pflanzen schädlich ist und nach kurzer Zeit den Tod derselben herbeiführt. Gehoben wird diese schädliche Wirkung durch einen nochmaligen Überstrich des Holzes mit einer Lösung von 500 g Gallipot auf 1 l Spiritus.

203. Pikieren der Aussaat. Die nach der Aussaat aufgegangenen jungen Pflänzchen stehen gewöhnlich dichter als für ihre weitere Entwickelung günstig ist. Um für später kräftige, wurzelreiche Pflanzen zu haben, wendet man das Verstopfen (Pikieren) an. Hierbei werden die kleinen Samenpflanzen, nachdem sie die Samenblättchen oder auch die ersten Laubblättchen entfaltet haben, mit einem zugespitzten Hölzchen vorsichtig, mit möglich vielen Würzelchen ausgehoben und auf ein Mistbeet oder in Holzkästchen gepflanzt, mäßig angedrückt und sanft überbraust. Die Entfernung der Reihen und Pflanzen von einander richtet sich nach den Wachstumsverhältnissen der betreffenden Pflanzenart und nach der Zeit, wie lange sie auf dem neuen Platz bis zur eigentlichen Pflanzung stehen bleiben sollen. Sämtliche verstopfte Pflanzen sind kräftiger und wurzelreicher als die unmittelbar aus dem Saatbeet gepflanzten.

204. Kultur der Amaryllis und Valotta purpurea. Schon seit vielen Jahren sind die Amaryllis die Lieblinge der Pflanzenfreunde; die meisten Arten sind in Südamerika und Westindien heimisch und werden bei uns in vielen Spielarten in den Gärten gezogen. Alle lieben eine nahrhafte

Erde, welche durch ein Gemenge von verrotteter Lauberde, **Wiesenerde**, etwas Sand, und wenn möglich, alten getrockneten Kuhdünger hergestellt wird. Die beste Zeit zum Verpflanzen ist zu Anfang des Blattriebes. Während des Wachstums verlangen die Amaryllis reichliche Bewässerung, nach der Blüte weniger, damit die Zwiebel eine kurze Ruhezeit genießen kann. Bei der Zimmerkultur ist es nicht nötig, die Zwiebel lange Zeit trocken stehen zu lassen; nach ungefähr 4 Wochen beginnt der Trieb von neuem. Wenn möglich senke man während der Zeit in welcher die Amaryllis nicht blühen, die Töpfe in ein Gartenbeet mit sonniger Lage ein. Besser ist es die Zwiebel auszupflanzen, doch erfordert das Einpflanzen mit der nötigen Schonung viel Vorsicht. Die Vermehrung der Amaryllis geschieht durch Nebenzwiebeln, welche beim Verpflanzen vorsichtig abgelöst werden; das Verpflanzen der alten Zwiebeln geschieht, nur wenn die Wurzeln die Töpfe vollständig angefüllt haben, alle 2—3 Jahre. Nach dieser einfachen Art behandelt, blüht die Amaryllis durch viele Jahre regelmäßig.

Die Amaryllen von der großen sternblütigen Sorte Valotta purpurea stelle man an den südlichen Fenstern der Wohnung, also in der vollen Mittagssonne. Im Winter müssen diese Zimmer auf 18—20° R. geheizt sein. Die Erde, worin sie wachsen, besteht aus fein zerriebenen Überresten vermorschter Teichgewächse (Simsen, Rohr, Schilf) ohne Zusatz von Sand und ohne Scherbenunterlage in den Töpfen; in dieser Erde stehen sie so tief, daß die Zwiebeln noch zur Hälfte mit Erde verdeckt sind. Letztere ist zuweilen so von Regenwürmern zerwühlt, daß sie einen Querfinger höher liegt als gewöhnlich. Man halte sie im Winter so feucht wie im Sommer und gieße im Sommer mit abgestandenem, im Winter mit warmem Wasser. Mit Beseitigung der Ableger habe man es nicht ängstlich; sind sie leicht wegnehmbar, entferne man sie, sonst bleiben sie daran bis zur Umpflanzung. Man hat die Freude, daß ein noch an der Mutterzwiebel sitzender Ableger mit dieser zugleich blühte, die Mutter mit zwei Stengeln und der Ableger mit einem, von derselben Höhe und Stärke wie jene. Bei dieser Behandlung treiben sie jahraus jahrein ununterbrochen Blätter und die meisten blühen jährlich zweimal, April-Mai und August-September, gewöhnlich 2 Blütenstengel zugleich oder einander ablösend. Jeder Stengel trägt 6—7 Blüten. Die Valotta purpurea braucht sehr lockere doch nahrhafte Erde, einen sehr großen Topf, eine milde Temperatur und viel Sonnenschein; die freie Luft will ihr nicht recht behagen.

205. Kapuzinerkresse. Man fasse jedes Jahr sein Gärtchen damit ein. Reizend ist es, wenn die roten, gelben, samtartigen Blumen unter den grünen Sonnenschirmchen hervorgucken. Auch in Blumenkästen läßt sich die Kapuzinerkresse als Fenster- und Zimmerschmuck ziehen; nur will sie fleißig begossen sein.

206. Wilder Wein. Wilder Wein ist ein harter Geselle, der es mit der Verpflanzung nicht so genau nimmt. Immerhin ist es bei alten Stöcken ratsam, die Verpflanzung im Winter vorzunehmen, weil zu dieser Jahreszeit am besten ohne Störung der Wurzeln verpflanzt werden kann. Die Verpflanzung geschieht zu dieser Zeit immer mit Frostballen, d. h. die Wurzeln werden mit einem Ballen gefrorener Erde herausgenommen und gleich an

den neuen Standort gebracht. So werden die Wurzeln fast gar nicht gestört und die Pflanze wächst im nächsten Jahre ohne nennenswerte Störung weiter.

207. Zimmerflieder. Hat der Flieder abgeblüht, so muß er bis auf die Augen, die nicht ausgetrieben haben, zurückgeschnitten werden. Ist dies geschehen, so nimmt man ihn aus dem Topfe und pflanzt ihn frei im Garten aus. Im Herbst wird er wieder aus der Gartenerde herausgenommen, eingetopft und ins Zimmer gebracht. Ein solches Bäumchen findet in dem engen Topf gerade soviel Nahrung, um sich selbst zu erhalten, die Kraft, neue Blütenknospen zu treiben, gibt ihm erst der Gartenboden, wo sich die Wurzeln nach Belieben ausbreiten können. Man muß bedenken, daß der Flieder ein winterharter Strauch ist, der im Zimmer nur künstlich erhalten wird.

208. Erdbeeren. Für Jedermann ist der Hauptzweck größter Ertrag, neben Schönheit, Dauerhaftigkeit der Früchte und Anspruchslosigkeit der Pflanzung. Diese drei Eigenschaften finden sich selten zusammen, und leider sind nur sehr wenige Sorten für allgemeinen Anbau zu empfehlen. Als die besten haben sich folgende drei bewährt: König Albert von Sachsen, sehr üppig wachsend und großfrüchtig, I. R. Von enorm reichem Ertrag ist: neue amerikanische volltragende, dabei schöne Form, große Dauer und früh. Gleichfalls sehr reichtragend und vorzüglich in jeder Beziehung, aber später ist Lucida perfecta. Mit diesen drei Sorten wird allen gewöhnlichen Ansprüchen genügt. Die Anpflanzung ist unter allen Umständen lohnend und jeder größere Anbau einträglich, weil bei Beobachtung der Hauptregeln diese Sorten zugleich anspruchslos und zuverlässig sind. Zur Erdbeerkultur eignet sich jeder durchlässige, mit Humus versetzte Boden besser, als fester Lehm- oder Tonboden. Die Bearbeitung desselben muß gegen 50 cm tief und gründlich geschehen. Frische Düngung ist gut, aber nicht durchaus nötig. Am besten werden die Pflanzen in zwei Reihen, je 1 Fuß von einander, und im Dreieck (Verband, Kleeblatt) gepflanzt. Je zwei Doppelreihen erhalten einen Zwischenraum von 2 Fuß, in deren Mitte der Weg zur Bearbeitung und Ernte angelegt wird. Beste Anpflanzungsarbeit ist Monat August, weil alsdann schon das nächste Frühjahr einen Ertrag liefert, der ungefähr die Kosten der Anschaffung deckt, was durch keine anderen Sorten erreicht wird. Die Pflanzung bedarf keines Winterschutzes, doch ist ein leichtes Bedecken des Bodens mit halbverwestem Pferdedünger sehr empfehlenswert. Reinhalten von Unkraut, sowie Auflockern des Bodens nach Schlagregen ist selbstverständlich. Mit Beginn der Blüte muß eine reichliche Bewässerung, dreimal wöchentlich mit flüssiger Düngung (abends dargereicht) stattfinden und die sich mit Ansatz der Früchte zugleich zeigenden Ranken ausgebrochen werden, um alle Nahrung den Früchten zukommen zu lassen. Bei Beobachtung dieser Regeln wird sich aller Ansatz normal entwickeln und Ausbrechen der Früchte nur dann anzuraten sein, wo es mehr auf besondere Größe und weniger auf die Menge ankommt. Das viel empfohlene Bedecken des Bodens mit Häcksel, Sägespänen usw. ist wohl gut, schützt aber bei nassem Wetter nicht genügend vor Schneckenfraß. Man nehme daher fußlange Holzstäbe, welche zu Spottpreisen bei jedem Samenhändler und Gärtner zu haben sind, und geglühten Eisendraht Nr. 1, welcher in 20 cm lange Stücke zerschnitten wird; diese Drahtfäden werden

mittelst Drahtzange am oberen Ende der Stäbe befestigt, so daß nur ein langes Ende wagrecht absteht. Diese Stäbe werden nach erfolgtem Fruchtansatz den Pflanzen beigesteckt, die Fruchtstiele zusammengefaßt und das Drahtende darum gebogen. Diese Vorrichtung ist eine Art Anbinden, sie ist billig, ersetzt die kostspielige Erdbeerkrinoline und geht sehr schnell; ist auch jedes Jahr wieder zu brauchen, bis endlich der rostende Draht erneuert werden muß. Außer genannten ist die Laxtons Nobel sehr zu empfehlen.

209. Lebensbäume. Zur Vermehrung von Lebensbäumen werden die jungen, einjährigen, kräftigen Spitzen verwendet, die man einfach mit einem scharfen Messer glatt abschneidet und in Gartenerde verpflanzt. Den Winter über gibt man den Stecklingen eine leichte Reisigdecke zum Schutze gegen starke Fröste.

210. Aquariumpflanzen. Aus einem Aquarium, welches sehr im Dunkeln steht, wird nichts. Dasselbe muß hell stehen, aber auch nicht der vollen Sonne ausgesetzt sein. Die Anlage eines Aquariums ist eine ganz einfache Sache, wenigstens bei weitem nicht so schwierig, wie dies leider immer gedacht wird. Man schüttet auf den Boden des Glasbassins eine etwa 4 cm hohe Schicht Schlamm, welchen man am besten aus einem Teiche holt, etwas Torf oder Moorerde und setzt in diese Mischung diejenigen Pflanzen, welche unter Wasser wachsen sollen. Es sind dies u. a. folgende: Myriohpyllum spicatum, Limnocharis Humboldti, Herpestris reflexa, Cabomba carolinia Villarsia nymphaeoides, Heterantherazosteraefolia, Vallisneria spiralis. Ist die Bepflanzung fertig, belegt man die Schlammischung mit Sand, etwa 2 cm hoch, und nun gießt man Wasser in das Bassin. Man sei vorsichtig bei der Wasserfüllung, damit die Pflanzen nicht wieder aufgespült werden. Man tut es am besten, indem man das Wasser ganz schwach gegen die Glaswand laufen läßt. Zwischen die Pflanzen stellt man einige Tuffsteine, die dem Ganzen ein reizendes Aussehen geben. Wenn kein Abfluß vorhanden, muß das Wasser etwa alle 8 Tage erneuert werden. Von den schwimmenden, also meist oder doch zum Teil über Wasser wachsenden Pflanzen seien folgende genannt: Pistia Stratiotis, Azolla caroliniana, Salvinia natans Trianaea bogotensis, und für größere Aquarien Pontederia crassipes, welche ein herrliches Gewächs ist.

211. Pelargonien. Im Herbst, noch ehe die ersten Fröste eintreten, werden die Pelargonien hereingenommen und auf etwa 15—20 cm, je nach der Länge der Triebe, zurückgeschnitten. Alle faulen Blätter, die sich nun nach und nach einstellen, werden sorgfältig, d. h. möglichst bald entfernt. Im Frühjahr, noch ehe der neue Trieb beginnt, werden die Pelargonien bis auf etwa 2—3 Augen zurückgeschnitten. Man pflanzt sie nunmehr in gute, nahrhafte, sandige Erde. Wenn die Pelargonien bis dahin auch mit einem dunklen Stand im Keller usw. zufrieden waren, so verlangen sie nunmehr reichlich Licht und Sonne und, je nach der Temperatur, Lüftung.

212. Winterbedeckung der Champignonanlage. Man bedecke die Champignonanlage mit langem, strohigem Dünger oder feuchtem Laub etwa 5 cm hoch, nachdem die Erde ringsherum etwa fußhoch ausgegraben und am Rande des Beetes aufgehäuft ist. Darüber lege man Bretter, und über diese Strohmatten. Man schütze die Beete vor Regen und Nässe und halte sie von

jedem Luftzug fern. Die Luft unter der Mattenbedeckung muß aber möglichst feucht bleiben. Ab und zu kann man nachsehen, ob neue Pilze gewachsen sind. Im Frühjahr, wenn keine Fröste mehr zu befürchten sind, kann man die Bretter und Matten entfernen und ebenso einen Teil des auf den Beeten liegenden Mistes oder Laubes. Noch besser ist es, man entferne nur den Mist oder das Laub und lasse die Bretter- und Mattenbedeckung noch weiter auf den Beeten, sorge aber dafür, daß die Erde und hauptsächlich die Luft unter dieser Bedeckung stets feucht bleibt.

213. Sämereien. Wieviel Korn sind 10 Gramm? Nachstehend ist angegeben, wieviel Körnchen ungefähr auf 10 g unserer hauptsächlichsten Gemüsearten gehen. So manche Hausfrau kann vor Schaden und unliebsamen Überraschungen bewahrt bleiben, wenn sie sich nach folgender Tabelle über die Menge der einzelnen Sämereien orientiert:

Basilikum	8 000 Körnchen	Petersilie	2 500 Körnchen
Blätterkohl	3 500 „	Portulak	23 000 „
Blumenkohl	3 000 „	Porree	4 000 „
Bohnenkraut	14 000 „	Rotkohl	3 000 „
Cardy	250 „	Rosenkohl	3 000 „
Zichorienwurzel	7 000 „	Rapünzchen	7 000 „
Dill	7 000 „	Runkelrüben	500 „
Endivien	8 000 „	Radieschen	1 000 „
Fenchel	1 000 „	Rettich	1 000 „
Grünkohl	3 500 „	Schalotten	2 000 „
Gurken	500 „	Spinat	600 „
Kohlrabi	3 000 „	Sellerie	20 000 „
Kohlrüben	3 500 „	Salbei	20 000 „
Kopfsalat	10 000 „	Teltower Rübchen	7 000 „
Karotten	7 000 „	Weißkohl	3 000 „
Kürbis	300 „	Wirsingkohl	3 000 „
Majoran	17 000 „	Zwiebeln	2 000 „

Man tut also gut, bei Bestellungen feiner Sämereien, wo oft schon 1 g für einen größeren Garten genügt, nur das kleinste erhältliche Quantum zu bestellen.

214. Obstbaumschädlinge. Man nehme 100 gebrauchte Medizinflaschen à 200 g, fülle diese zu ein Fünftel mit Himbeersaft und Wasser, hänge in die Kronen der Obstbäume zwei bis drei Flaschen, in vier Wochen sind die Flaschen voll allerhand Insekten. Die Flaschen werden gereinigt und wieder neu aufgehängt, und so fort bis zum Herbste. Mitte April kann man mit dem Fangen beginnen.

215. Eselsohren. Die Aspidistra oder richtiger Plectogyne nimmt Trockenheit oder Nässe, Kälte oder Wärme, gleich freudig hin. Daher ist sie für alle Zwecke verwendbar: für den dunklen Korridor oder Treppenaufgang, wie für helle, sonnige Fenster oder zur Dekoration im freien Garten. Gibt man ihr dann und wann einen leichten Dungguß, so ist ein Umpflanzen nur etwa alle drei Jahre einmal nötig.

216. Tomatenzucht. Da die Nützlichkeit der Tomaten, auch Paradies- oder Liebesäpfel genannt, immer mehr Anerkennung findet, so möchte ich

Hausfrauen, die einen geeigneten Platz zur Verfügung haben, darauf aufmerksam, machen, daß man sie leicht selbst ziehen kann. Man säe etwa 10—15 Kernchen in einen Blumentopf im warmen Zimmer (im März), weil es von großem Vorteil ist, daß sie möglichst weit voran sind, ehe sie ins Freie kommen. Wenn sie aufgegangen sind, werden sie einzeln in Töpfe gepflanzt, die langen Stiele ganz in die Erde, daß nur die beiden Keimblättchen herausſehen. Sie dürfen anfangs nicht zu viel gegossen werden und brauchen überhaupt keine besondere Pflege. Nach und nach gewöhnt man sie an die frische Luft, indem man sie bei gutem Wetter den Tag über vors Fenster stellt. Mitte Mai sollen sie ungefähr 20 cm hoch sein und schon Blüten haben. Wenn keine Nachtfröste mehr zu befürchten sind, setzt man sie an einem sonnigen, vor Nordwind geschützten, gut gedüngten Platz im Garten etwa 80 bis 90 cm von einander. Die Zweige müssen immer gut angebunden werden, besonders wenn sich Früchte, die nach und nach sehr schwer werden, angesetzt haben. Wer sich mit der Anzucht aus Samen nicht befassen will, bekommt bis zu Anfang Juni auch Setzlinge in den Gärtnereien. Wer keinen Garten hat, kann sie in Kistchen oder möglichst großen Blumentöpfen vor recht sonnigen Fenstern ziehen. Es ist interessant, das schnelle Wachstum und die Entwicklung der Früchte zu beobachten. Die gelben Blüten sind allerdings nur unscheinbar, in Gestalt und Größe wie Kartoffelblüten, zu deren Gattung, „Solanum“, sie auch gehören, desto schöner nehmen sich aber die leuchtend roten Äpfel zwischen dem grünen Laub aus. Da in Blumentöpfen oder Kistchen zu wenig Erde ist, um dieser schnell wachsenden Pflanze genug Nahrung zu bieten, so muß man auf künstliche Weise nachhelfen, indem sie öfters mit flüssigem Dünger begossen werden, den man durch Aufguß von Tauben- oder Schafdünger, Guano oder sonst einem Düngemittel stets bereit hält und immer wieder mit Wasser nachfüllt. Man benützt nun die Flüssigkeit, wovon man ein- oder zweimal in der Woche, stets am Abend, ein wenig unter das Gießwasser nimmt. Auch das abgegossene Wasser von in der Schale gekochten Kartoffeln, Kohl oder Rüben enthält Salze aufgelöst, die, mit dem Gießwasser vermischt, dem Wachstum der Pflanzen sehr dienlich sind. Hingegen wirkt Wasser, welches Seife, Mehl oder Fett enthält, nachteilig. An sehr heißen Tagen müssen die Pflanzen in Töpfen zweimal begossen werden, und zwar so reichlich, daß fortwährend Wasser im Untersatz steht. Man kann für eine große Pflanze 3 l auf den Tag rechnen. Nimmt man das Wasser nicht ganz kalt, so werden die Früchte eher reif. Da sich aber im Herbst zu den schon reifen Tomaten immer noch Blüten und neue Früchte bilden, die der eintretenden Kälte wegen im Freien nicht mehr reif werden, so hängt man dieselben mit den Zweigen in einem frostfreien Raum auf und läßt sie nachreifen, was beinahe bis Weihnachten dauern kann, aber rot werden auch noch die kleinsten Früchte. Bei Auswahl der Sorten kann man im Topf zu kultivieren „Trophy“ nehmen. Auch „Mikado“ ist zu empfehlen. Das Gebüsch wird hoch und schön, es würde sich sehr gut zur Belaubung von Plattformen und Veranden eignen, aber es setzen sich nur wenige Früchte an. Wer viel Platz hat, kann es ja mit mehreren Sorten zugleich versuchen, um die bei ihm am besten gedeihende herauszufinden. Auch im Freien müssen die Pflanzen stets reichlich und einmal in der Woche

mit verdünnter Jauche begossen werden. An den Zweigen darf nichts geschnitten werden, um größere Früchte zu erzielen, wie es von mancher Seite empfohlen wird. Bei guter Pflege werden die Früchte immer groß und schön und es ist doch selbstverständlich, daß sich an einen längeren Zweig mehr ansetzen als an einen kurzen. Die reifen Tomaten haben einen säuerlichen Geschmack, den man beim ersten Versuch unangenehm findet. Ist man aber daran gewöhnt, so genießt man sie ebenso gerne wie Obst. Nur müssen sie womöglich am Strauch gut ausgereift sein; die auf den Markt gebrachten sind stets unreif gepflückt, weil sie reif zum Versenden zu weich und zart sind, und daher leicht in Fäulnis übergehen würden. Roh schmecken die Tomaten schon ein wenig nach Fleisch, was aber nach dem Kochen so deutlich hervortritt, daß man daraus einen Extrakt bereiten kann, der von echtem Fleischextrakt fast nicht zu unterscheiden ist und überall angewendet werden kann, wo man sonst gewöhnt ist, Fleischextrakt zu nehmen. Fügt man beim Kochen oder Braten des Fleisches eine oder zwei Tomaten bei, so bekommt die Brühe einen stärkeren und kräftigeren Geschmack. Die Verwendung der Paradiesäpfel ist überhaupt eine so vielseitige, daß sich jede Hausfrau freuen wird, möglichst viele Früchte zu bekommen. Man kann sich so an deren Benützung gewöhnen, daß sie fast unentbehrlich werden. Deshalb sorge man zur rechten Zeit dafür, daß sie nie ausgehen, indem man sie einkocht, einsalzt oder dörrt. Besonders auf letztere Art halten sie sich jahrelang und nehmen den wenigsten Platz ein. Bis jetzt wurden die Tomaten meistens nur in feineren Küchen als pikantes Genußmittel verwendet. Viele erprobte, einfache Rezepte beweisen aber, daß sie zugleich auch ein sehr gutes und billiges Nahrungsmittel für die einfachsten Haushaltungen sind.

217. Gemüse-Aussaat. Wenn im Frühling die Zeit wieder herankommt und das Aussäen von Gemüse ins freie Land beginnt, so wird sich mancher, welcher einen kleinen Hausgarten sein eigen nennt, nicht so recht im klaren sein, welche Aussaat am vorteilhaftesten sei. Die Breitsaat verwerfe ich fast ganz und gar, und zwar aus verschiedenen Gründen. Einesteils läßt sich das betreffende Stück schlecht reinigen, da man alle Unkräuter mit der Hand herausziehen muß. Zum andern kann man die jungen Pflänzchen nicht lockern, was die Grundbedingung zum gedeihlichen Fortkommen einer jeden Pflanze ist. Denn ein altes gärtnerisches Sprichwort sagt: „Man soll die Pflanze groß hacken.“ Wie schön dagegen sieht ein Beet aus, das mit Gemüse in Reihen daliegt. Man säe Radieschen, Möhren, Rettiche, Zwiebeln, Petersilie, Kerbel nur in Reihen, ausgenommen Rapunzel, da letztere längere Zeit haben zum Wachsen. Ganz abgesehen davon, daß solche Reihen sofort den Eindruck der Sauberkeit und Ordnung machen, lassen dieselben sich schneller und leichter reinigen, hacken und bewässern. Man gebe der Reihensaat in jeder Weise den Vorzug.

218. Sonnenblumen. Sonnenblumen gedeihen auch an solchen Stellen, die man oft unbenutzt daliegen sieht. Sobald die Sonnenrosen verblüht sind und ihre Stengel zu vertrocknen beginnen, werden sie von vielen abgehackt und auf den Komposthaufen geworfen. Wer aber ein Herz für die gefiederten Sänger von Wald und Flur und Freude am Wohltun hat, der hebe die mit dem Stiele abgeschnittenen Sonnenrosen in irgendeinem trockenen

Raum bis zur Winterzeit auf. Wenn später dichter Schnee die Felder deckt und die Vögel, die bei uns ausharren, bittere Not leiden, dann hole man die Sonnenrosen hervor und hänge sie an den Ästen der Bäume auf. Noch mehr zu empfehlen ist es, die Sonnenblumen mit den Stielen, die aber ziemlich lang sein müssen, in eigens eingerichtete Schneehäufchen zu stecken. Man kann von Fenster aus das liebenswürdige Gebahren der Vögel beobachten, die unter Anwendung aller turnerischen Künste und allerlei Kapriolen sich den Samen aus der Scheibe der Sonnenrose holen. Insbesondere Kindern gewährt der Anblick Vergnügen.

219. Umtopfen der Blumen. Zum Umsetzen der Blumen, das im März, gegen das Ende desselben, oder spätestens Anfang April zu geschehen pflegt, kann man eine Düngung empfehlen, die erfahrungsgemäß ausgezeichnete Resultate erzielt hat und die wohl in jedem Haushalte zu haben ist. Die Knochenbeigabe zum Fleisch, resp. Sonntagsbraten, wird, nachdem sie ausgekocht, die nötige Brühe geliefert hat, etwas getrocknet und dann im Küchenofen vorsichtig so weit ausgebrannt, daß die Knochen schön weiß geworden sind und sich durch einen leichten Fingerdruck zerkleinern lassen. Um das Wasser in den Blumentöpfen gut durchzulassen, pflege ich außer dem Scherben auf das Abzugsloch noch einige weitere, kleinere Scherbenstückchen hineinzulegen, darauf kommt eine Lage der präparierten, etwas zerkleinerten Knochen und dann die entsprechende Erde. Da sich die kleinen Seitenwürzelchen der Pflanzen an die Seite des (natürlich vor dem Umsetzen gut gereinigten) Topfes drängen, streue ich auch dahin zerdrückte Knochen, die, derartig zugerichtet, keine Würmer in der Erde entstehen lassen, aber die Pflanzen ungemein kräftigen. Man wird beim nächsten Umsetzen sehen, wie sich die Wurzeln förmlich in die Poren der Knochen hineingesaugt haben.

220. Die Aralie. Zu unseren schönsten Zimmerpflanzen gehört ferner die Aralie. Sie ist sich aber auch ihrer Schönheit wohl bewußt und daher ein wenig anspruchsvoll. Sie will recht gute Erde, während des Wachstums reichlich Wasser und schwache Dunggüsse und recht viel Platz zur Ausbreitung ihrer Blätter. Im späteren Frühjahr, wenn also keine Fröste mehr zu befürchten sind, bringt man sie ins Freie, u. zwar erst an einen etwas schattigen, geschützten Ort. Hat sie sich hier an die freie Luft gewöhnt, pflanzt man sie freistehend aus, wo sie sich als Dekorationspflanze überall recht vorteilhaft verwenden läßt.

221. Evonymus. Eine sehr schöne Dekorations- und Zierpflanze ist der Spindelbaum, Evonymus, mit seinen verschiedenen Abarten. Sehr anspruchslos, verlangt er im Winter nichts weiter, als einen kühlen Standort und ab und zu ein wenig Wasser; im Sommer stellt man ihn im Freien auf und vergißt öfteres Gießen und schwache Dunggüsse nicht.

222. Zimmerlinde (Sparmannia africana). Sie ist Blatt- und Blütenpflanze, welche uns nicht nur im Sommer, sondern noch mehr im Winter, wenn blühende Blumen seltener geworden sind, durch ihren schönen Anblick erfreut. Sie liebt viel Wasser, einen hellen, sonnigen Stand und leichte Dunggüsse. Im Sommer eignen sich die Pflanzen, besonders die älteren, vorzüglich als Dekorationspflanzen sowohl für Treppenaufgänge usw., als auch für offene Rasenplätze. Sparmannien dürfen so wenig wie möglich von ihrem Platze gerückt werden.

223. Oleander. Der Oleander, Nerium. Man nennt ihn die Allerweltspflanze. Leicht zu ziehen und fröhlich weiter wachsend, ist er für jeden so recht das Versuchskaninchen, an dem man seine gärtnerischen Anfangsstudien mit Aussicht auf Erfolg nach Herzenslust betreiben kann. Daher ist er auch so oft bei arm und reich vertreten, nur leider mangelt es, namentlich im Winter, fast immer an Platz für ihn, und das ist sein Verderb. Er macht den Eindruck eines recht harten Gesellen, ist es aber in Wirklichkeit nicht. Im Gegenteil, er ist ziemlich empfindlich und eigensinnig, ja sogar so empfindlich, daß er ein Nachlassen der gewohnten Pflege so übel nimmt, daß er trotz aller nachherigen Leckerbissen oft jahrelang keine Blüten bringt. Der Oleander beansprucht unbedingt kräftigen, etwas kompakten Boden, welcher die Feuchtigkeit gut durchläßt und hellen, recht sonnigen Stand. Es ist ein großer Fehler, wenn man bei Regenwetter die Oleander wie andere Blumen herausstellt. Die Pflege läßt sich kurz in die Worte zusammenfassen: Feuchter Fuß und trockener Kopf.

224. Abgeblühte Azaleen. Man stelle die Azaleen, nachdem sie abgeblüht sind, in ein helles, kühles Zimmer, ohne jedoch die Pflanzen der direkten Sonnenbestrahlung auszusetzen. Nun ist nach Bedarf mit abgestandenem Wasser zu gießen, und wenn im Mai Nachtfröste nicht mehr drohen, sind die Azaleen ins Freie, halbschattig, zu stellen. Aufmerksames Gießen, wiederholter Dungguß und tägliches Überbrausen bringt gute Triebe und reichen Knospenansatz hervor. Im Herbst sind die Azaleen dann wieder in ein kühles, jedoch helles Zimmer zu bringen und mäßig zu gießen.

225. Kakteenpflege. Zu den anspruchlosesten Zimmergewächsen gehören die Kakteen, da sie keine ängstliche Wartung benötigen und nur einen möglichst hellen, mittelwarmen Standort beanspruchen. Auch brauchen sie im Winter, der Zeit ihrer Ruhe, wenig Wasser, desto mehr jedoch zur Zeit ihrer Blüte und des Wachstums, womit nicht gesagt sei, daß man sie dann wie Sumpfpflanzen behandeln soll, sondern alles mit Maß und Ziel. Sie dürfen eben auch im Winter nicht so austrocknen, daß sie schrumpfen und welken, und dürfen auch im Sommer nicht so viel Wasser erhalten, daß ihre Wurzeln faulen. Die Hauptsache in der Kakteenkultur ist, daß sie in kleine Töpfe gepflanzt werden, denn da diese Pflanzengattung Wüstenbewohner sind, kann man ihnen auch in diesen kleinen Tongefäßen so viel Wasser geben, als sie zu ihrer Entwicklung gebrauchen. Dem Wüstencharakter trägt man auch bei der Erdmischung Rechnung; denn Kalkmergel, Kalkschutt, Lehm und Sand bilden die Hauptbestandteile der Kulturerde für Kakteen. Auch ein guter Wasserabzug ist als Drainage im Topf unerläßlich. Will ein Kaktus, der sonst in gutem Kulturzustande ist, einmal nicht blühen, so läßt man ihn einfach hungern. Durch Trockenheit, die sich natürlich auf ein gewisses Maß beschränken muß, wird eine Kaktuspflanze zum Blühen gereizt.

226. Unsere Zimmerpflanzen. Vor allem ist darauf zu achten, daß die Erde der Blumentöpfe nur mäßig feucht ist, auch darf nie Wasser im Untersetzer vorhanden sein, denn dadurch versäuert die Erde und das Abzugloch wird verstopft. Um dies zu vermeiden, setzt man den Topf auf ein Paar Hölzchen oder Steinchen, die in den Untersetzer gelegt werden. Rings um den oberen Rand des Topfes muß stets ein Finger breit ohne Erde sein, so daß das

Wasser bequem aufgegossen werden kann; auch muß dafür gesorgt werden, daß das Wasser gleichzeitig die ganze Erde durchnäßt und der Überschuß in den Untersetzer abfließen kann. Wann gießen wir unsere Pflanzen? Nicht alle Tage, sondern nur, sobald die Erde etwa ½ cm tief ausgetrocknet ist. Blühende und im Wachstum begriffene Pflanzen erfordern natürlich häufiges Begießen. Dagegen werden wir diejenigen, die das Laub abwerfen oder ihren Winterschlaf halten, nur sehr wenig, d. h. nur so viel begießen, daß sie nicht verdorren. Damit die Erde nicht von den Wurzeln abgeschlämmt wird, was durch einen starken Strahl leicht geschieht, benutze man zum Gießen eine feine Brause. Selbstverständlich eignet sich am besten Regen- oder Flußwasser, am schlechtesten Brunnen- oder Quellwasser, da darin oft für die Pflanzen schädliche Stoffe gelöst sind. Hat man jedoch kein anderes Wasser, so läßt man dieses wenigstens einige Tage in einem größeren Wassergefäß stehen und wirft einige Stückchen Holzkohle hinein, die man ab und zu einmal erneuert. Das zum Gießen benutzte Wasser muß möglichst dieselbe Wärme wie die Luft und Topferde besitzen, was man eben am einfachsten erreicht, wenn man das Wasser, wie vorher beschrieben, einige Tage stehen läßt, da es dann die Temperatur der umgebenden Luft angenommen hat. Brunnenwasser hat meist kaum 6° R, während unsere Zimmer 13—15° haben. Durch wärmeres Wasser werden zwar die Pflanzen zunächst zu schnellerem Wachstum angereizt, jedoch tritt bald Erschlaffen und Kränkeln ein. Bei blühenden oder von der Sonne beschienenen Pflanzen begieße man nur die Erde, nicht Blumen und Blattzweige. Besonders ist es auch nachteilig, wenn sich das Wasser in den Blattwinkeln sammelt, da es dort leicht die Knospen zerstört. Hat man einmal zu stark gegossen, so lege man lieber die Stöcke eine Zeit um, damit das überflüssige Wasser abläuft. Sehr vorteilhaft für die Pflanze ist es, wenn man sie bei warmem Regen ins Freie stellt und eine Zeitlang beregnen läßt, da dadurch die Poren der Blätter, durch die diese Luft einatmen, gereinigt werden. Nachher legt man sie um, damit das überflüssige Wasser abläuft. Bei kühlerem Regen, wie im Frühling und Herbst, sollte man jedoch die Pflanzen nicht beregnen lassen. Bei größerer Trockenheit kann man im Sommer auch wohl die feine Brause anwenden, im Winter muß man die größeren, unbehaarten Blätter (Efeu, Kamelie) mit einem Schwamm und lauem Wasser abwaschen, jedoch dürfen Gewächse mit behaarten, wolligen Blättern nicht gewaschen werden; sie müssen wenn sie vor Staub geschützt werden sollen, mit Glasglocken überdeckt werden.

227. Das Geheimnis des Komposthaufens. Was kommt denn eigentlich auf den Komposthaufen? Einfach alles! Alle toten Pflanzenleiber mitsamt den Topfballen, verbrauchte Erde, verfaulte Früchte, Laub, Unkraut, Kehricht, Asche, kurz alles, was irgend im Hause, auf dem Hofe und im Garten irgendwie überflüssig ist, wirft man auf den Komposthaufen. Nachher klagt man anderen sein Leid, daß das Ungeziefer auf den Blumentöpfen, in Gewächshäusern und im Zimmer durchaus nicht verschwinden will, trotz allen Räucherns und Spritzens, daß der Mehltau auf Wein, Rosen, Stachel- und Johannisbeersträuchern nicht weichen will, daß die Monilia auf den Kirschbäumen immer wiederkehrt und daß Trips, rote Spinne, Blatt-, Schild- und Blutläuse eine ständige Plage im Garten geworden sind. Untersuchen wir nun einmal den Kompost-

haufen auf seinen Inhalt etwas genauer, so finden wir alle die verseuchten Pflanzen wieder und auf ihnen auch die Schädlinge, die das Verkümmern oder gar den Tod der Pflanze herbeigeführt hatten. Wenn im Zimmer oder im Gewächshause geräuchert wurde, um die kulturfeindlichen Blattläuse zu vernichten, so wurde später das Zimmer, sowie auch jedes Brett der Stellage im Gewächshaus sauber abgefegt und alles dann auf den Koposthaufen geworfen. Die betäubten Blattläuse leben aber draußen in der frischen Luft bald wieder auf, sie gehen hier draußen durchaus nicht zugrunde, sondern sie überdauern hier sogar den Winter und gelangen dann im Frühjahr mit der frischen Komposterde wieder in die Kulturräume, wo sie als lästige Schädlinge sich bald wieder bemerkbar machen. Bei guter Kultur können sie nun ja im Gewächshaus wenig schaden, aber bei dem geringsten Fehler, den die Blumenfreundin macht, indem sie ihre Pfleglinge auf dem Fensterbrett auch nur einmal zu trocken werden läßt, ist die Möglichkeit des Gedeihens für die Blattläuse gegeben, und wenn auch nur eine einzige Laus zum Leben erwacht, so sitzt bei der ungeheuren Vermehrungsfähigkeit dieser Schädlinge bald die ganze Pflanze von oben bis unten voll. Dasselbe gilt von den Schädlingen, die im Garten unseren Kulturpflanzen das Leben sauer machen. Alle angefaulten Früchte, kranken Zweigspitzen, Blätter und sonstige Überbleibsel wandern auf den Komposthaufen. Wenn sie dort immer nur oberflächlich hingeworfen würden, damit Kälte, Nässe und sonstige ungünstige Daseinsbedingungen die darin enthaltenen Schädlinge vernichten könnten! Aber nein, liebevoll werden alle diese Reste eingebuddelt, und im schützenden Erdreich überdauern die Schädlinge aus der Tier- und Pflanzenwelt am allersichersten die Unbilden des Winters. Und wenn dann im Frühjahr der Komposthaufen umgestochen wird, dann kommen sie bequem wieder ans Tageslicht und begeben sich sofort fröhlich aufs Wandern nach neuen Vernichtungsstätten. Darum sei es allen Gartenbesitzern dringend ans Herz gelegt, keine verseuchten Pflanzenteile auf den Komposthaufen zu werfen, sondern diese ohne alle Ausnahme zu verbrennen. Eine wirkliche Beihilfe zur Kompostbereitung sind sie ja so wie so nicht. Auf den Komposthaufen gehört wohl alle irgendwie überflüssige Erde, Dung, Jauche, Küchenabfälle usw., aber Unkraut, das schon Samen trägt, darf nicht auf den Komposthaufen geworfen werden, denn hier reifen noch viele Samen aus, manche, wie die kleine Brennessel, sogar noch unter der Erde. Dann soll der Komposthaufen auch ordentlich gepflegt werden, Jauche und künstlichen Dünger, besonders Kalk erhalten, recht oft umstochen und gelüftet werden. Nur so wird uns der Komposthaufen ein Freund sein, der uns bei allen Gartenkulturen tatkräftig unterstützt.

228. Die Kultur der Rhapontika. Es gibt verschiedene Pflanzenarten im Gemüsebau, deren Wurzeln einen ausgezeichneten Salat liefern. Zu ihnen gehört auch die wenig bekannte Rhapontika (Oenothera biennis). Im Mai, spätestens im Juni sät man die Samen der Rhapontika auf ein sauber gegrabenes und geebnetes Beet recht dünn, aber erst dann, wenn keine Nachtfröste mehr zu befürchten sind, weil die zarten Pflänzchen, wenn sie Frost bekommen haben, gleich in Samen schießen und infolgedessen keine fleischige, sondern eine holzige Wurzel bilden. Nachdem die Pflänzchen stark genug

sind, nimmt man sie aus dem Saatbeet, schneidet mit scharfem Messer alle Nebenwurzeln, die sich an der Hauptwurzel befinden, ab und pflanzt dann, etwa im Juli, die Pflanzen auf ein Beet in etwa 30 cm gegenseitigem Abstand. Das Land soll nahrhaft, jedoch nicht frisch gedüngt sein, denn frischer Dung gibt der Rhapontika einen strengen Geschmack. Nun wird gut angegossen, worauf sich im Laufe des Sommers die Wurzeln kräftig und stark entwickeln und bis Oktober—November groß genug geworden sind, um in der Küche Verwendung zu finden. Zu diesem Zweck gräbt man sie vorsichtig aus dem Boden und schlägt sie im Keller in Sand ein, weil im Freien die Mäuse alle Wurzeln zernagen würden. Gekocht und als Salat zubereitet, geben die Rhapontikawurzeln ein äußerst feines und schmackhaftes Salatgericht.

229. Überwinterung der Pelargonien. Pelargonien werden im Herbst, noch ehe die ersten Fröste eintreten, in den Überwinterungsraum gebracht. Der Überwinterungsraum soll kühl und luftig, aber frostfrei sein. Bevor nun die Pelargonien in den Überwinterungsraum gebracht werden, müssen sie von allen abgestorbenen Blättern gereinigt sein, da sonst leicht Fäulnis der Pflanzen eintritt. Auch für die Folgezeit muß sehr darauf geachtet werden, daß alle abgefallenen Blätter usw. bald entfernt werden. Ein Gießen ist nicht notwendig und schadet es durchaus nicht, wenn die Erde ganz trocken ist. Vielleicht einmal im Monat gibt man ein wenig Wasser. Im Frühjahr, noch ehe der neue Trieb beginnt, werden die Pelargonien nochmals gründlich gereinigt und sämtliche Triebe ganz kurz, etwa auf 2—3 Augen, zurückgeschnitten. Die Spitzen verwendet man als Stecklinge. Regt sich nun der neue Trieb, werden die Kästen ins helle Zimmer gebracht, und nur ganz allmählich an die Zimmertemperatur gewöhnt. Selbstverständlich ist ein Umsetzen in neue, gute Erde, noch vor dem neuen Triebe, zum guten Gedeihen notwendig.

230. Hortensien sind ziemlich anspruchslose, dankbar blühende Pflanzen, d. h., wenn die wenige Pflege auch eine richtige ist. Ist die Blütezeit vorüber, werden die Triebe bis auf 2—3 Augen zurückgeschnitten. Viele Gärtner nehmen schon jetzt ein Verpflanzen mit gutem Erfolg vor, andere warten damit bis zum Frühjahr. Das Verpflanzen der Hortensien geschieht in der Weise, daß man die alten, verfilzten Wurzeln entfernt, die alte Erde, so gut es geht, beseitigt und den neuen Topf etwas größer als den alten wählt. Die Erde besteht aus zwei Teilen Moos, einem Teil Mistbeet- und einem Teil Lauberde. Der Überwinterungsraum muß auch kühl und frostfrei sein. Gegossen wird nur soviel, daß die Knospen und die Rinde nicht einschrumpfen. Sämtliche Blätter fallen ab, sie sind zu entfernen, damit keine Fäulnis der Triebspitzen eintritt. Im Februar oder März, je nach der Temperatur, fangen die Hortensien zu treiben an. Sie werden jetzt hell gestellt, reichlicher gegossen und erhalten leichte Düngergüsse. In der Folge ist sehr reichliches Gießen (an heißen Tagen mehrere Male) und allwöchentliche leichte Düngergüsse Hauptbedingungen zum guten Gedeihen notwendig.

231. Hyazinthen. Wer um die Weihnachtszeit blühende Hyazinthen haben will, muß schon im Herbst an das Treiben derselben denken. Das Treiben kann auf zweierlei Art geschehen, in Töpfen mit Erde und auf Wasser in Gläsern. Eines aber ist für beide Arten des Treibens Bedingung: nur beste Zwiebeln

dürfen zur Verwendung kommen, da nur dann unsere Mühen belohnt und unsere Erwartungen erfüllt werden; denn, wie wohl den verehrten Leserinnen bekannt sein wird, blühen Hyazinthenzwiebeln nur einmal voll und kräftig, die folgende nächstjährige Blüte ist schon wesentlich bescheidener und die folgenden verdienen noch kaum den Namen einer Blüte. Hat man Zwiebeln erhalten, werden sie in mehr tiefe als breite Töpfe gesetzt, am besten so tief, daß man nichts von der Zwiebel sieht. Steht ein Garten zur Verfügung, versenkt man die Töpfe bis etwa 10 cm in die Erde oder in Sand, hat man keinen solchen, behilft man sich so, daß man die Töpfe im Keller nebeneinanderstellt und mit Erde bedeckt. Etwa gegen Ende November entfernt man vorsichtig die Erde, wobei man darauf achten muß, daß man die Keime nicht abbricht. Bis dahin machen die Hyazinthen verhältnismäßig die meiste Arbeit, wenn von solcher überhaupt die Rede sein kann. Wer es aber versäumt, die Zwiebeln in der vorgeschriebenen Weise mit Erde zu bedecken, wird den Blütenunterschied gar bald bemerken. Ende November werden die Töpfe zunächst in einen kühlen, wenn möglich, nicht zu hellen Raum gebracht und 2—3 Wochen später gewöhnt man sie an die gewöhnliche Zimmertemperatur und stellt sie möglichst hell. In wenigen Tagen erscheint hier die Blüte, welche um so länger anhalten wird, je besser die Pflege ist. Die Pflege besteht nur in reichlichem Gießen bei gutem Wasserabzug nach unten, schwachen Dunggüssen und nicht gar zu warmem Stand. So mancher wird sich nun nach dem Vorerwähnten sagen, wenn die nächstjährige Blüte so unansehnlich ist, hat auch die abgeblühte Zwiebel weiter keinen Wert mehr. Nun ja, er könnte recht haben, wenn er nicht gerade unrecht hätte. Wie so überall, gibt es auch hier Unterschiede. Hier besteht der Unterschied darin, daß die in Töpfen, d. h. in Erde, gestandenen Zwiebeln, zumal, wenn sie auch nach der Blüte noch ein wenig gepflegt werden, soviel Kräfte gesammelt haben, daß sie im Herbst getrost in den Garten gepflanzt werden können, wo sie im nächsten Frühjahr noch einmal stolz ihr Haupt erheben. Die Pflege nach der ersten Blüte besteht kurz darin, daß man die Blütenstiele ausschneidet, die Blätter jedoch nicht beschädigt, anfangs reichlich, nach und nach immer weniger gießt, bis die Blätter absterben. Auch während dieser Nachkur wollen die Hyazinthen hell, wenn auch nicht gerade warm stehen. Sind die Blätter vollkommen trocken, werden die Zwiebeln aus der Erde genommen und trocken aufbewahrt. Im September pflanzt man sie, selbstverständlich ohne Töpfe, in den Garten, wo sie sich noch im Herbst einwurzeln. Bei dem teuren Preise der Hyazinthenzwiebeln bedeutet dies eine nicht unwesentliche Ersparnis. Teils aber aus Unkenntnis dieser vorteilhaften Treiberei in Töpfen, teils der Einfachheit halber, begegnet man mehr in Gläsern als in Töpfen getriebenen Hyazinthen. Wie ist nun die Treiberei in Gläsern? Noch einfacher als diejenige in Töpfen. Die Zwiebeln werden auf mit Regen- oder weichem Brunnenwasser gefüllte Gläser gesetzt. Damit der Wurzelboden nicht etwa fault, läßt man anfangs zwischen der Zwiebel und dem Wasser einen kleinen Luftraum. Das verdunstende Wasser gibt dem Wurzelboden genügend Feuchtigkeit zu seiner Entwicklung. Inzwischen sind die Wurzeln soweit entwickelt, daß sie ohne Schaden das Wasser vertragen werden. Nun kann auch das verdunstete Wasser immer wieder ersetzt werden. Die Gläser kommen jedoch nicht gleich ins helle Zimmer,

vielmehr stellt man sie in den dunklen Keller, und erst, wenn die Keime gut entwickelt sind, bringt man sie ins Helle. Mit besonderer Vorliebe werden zum Schutze der jungen Keime vor den Sonnenstrahlen die sogenannten Hyazinthenhäubchen verwendet, man tut dies besser nur im Notfalle und bedient sich viel vorteilhafter nur des dunklen Kellers. Es ist eben eine eigenartige Sache mit dieser Blume. Vollkommene Dunkelheit mit plötzlichem Wechsel zur Tageshelle sind, wie bei keiner anderen, zu ihrer guten Entwicklung durchaus zu berücksichtigende Erfordernisse. Leider aber kommt es auch oft genug vor, daß gute Zwiebeln trotz richtiger Behandlung nur mangelhaft entwickelte Blüten bringen. War die Pflege aber auch tatsächlich eine richtige? Nein. Man hat etwas sehr Wichtiges vergessen. Man hat die Zwiebeln sofort nach ihrer Ankunft auf die Gläser gesetzt, in übertriebener Besorgnis, daß sie sonst vertrocknen. Dies war der große Fehler, der gemacht worden ist. Hat man die Zwiebeln erhalten, ist es das ratsamste, daß man sie erst 2—3 Wochen in das warme Zimmer oder in die Küche bringt. Dort werden sich am Wurzelboden bald die Wurzelbildungen zeigen, welche begierigd drauf warten, daß sie aufs Feuchte gesetzt werden. Solche Zwiebeln werden keine Enttäuschungen bringen, denn sie haben eine gute Schule durchgemacht. Um das Abbrechen der Blütenstengel zu verhüten, bindet man sie an Blumenstäbchen. Dies kann man aber nur bei Zwiebeln in Blumentöpfen. Bei Zwiebeln in Gläsern bedient man sich sogenannter Hyazinthenhalter, es ist dies eine einfache Feder, die man in fast jeder Gärtnerei erhält.

232. Sparmannia, die kränkelt. Die Zimmerlinde liebt im Winter einen mehr kühlen als warmen Stand, etwa 5—8 ° C, und bei diesem Stand auch weniger Wasser. Die auf der Oberfläche des Topfes wie gemahlen aussehende Erde rührt von Regenwürmern her. Diese versauern die Erde in den Blumentöpfen, wodurch die Pflanzen, falls die Erde nicht entfernt wird, vollends absterben. Wird nun noch zum Überfluß solche Erde mehr als durchaus nötig gegossen, so ist das Eingehen der Pflanzen ein um so schnelleres. Hiergegen hilft nur schnellstes Umtopfen, wobei mittelst eines zugespitzten Hölzchens möglichst viel Erde entfernt wird. Bei Gelegenheit des Umtopfens sind selbstverständlich die Regenwürmer zu entfernen. Die Erdmischung ist 2 Teile Kompost- und 1 Teil Mistbeeterde.

233. Fliedersträuße. Treibhausflieder lassen allzuschnell ihre Köpfchen hängen und verwelken in wenig Tagen, manchmal schon nach Stunden. Die zu kleine Schnittfläche läßt den Blüten zu wenig Wasser zukommen. Man hat deshalb versucht, die Stengel 5—7 Zoll an ihrem unteren Ende abzuschälen, und siehe da, der Erfolg war ein großartiger. Oft hat man nun diese herrlich duftenden Sträuße 14 Tage und länger bei häufigem Wasserwechsel frischerhalten. Auch andere Blumen, die viel Wasser verlangen, z. B. Chrysanthemen oder Sommerblumen, wie Rosen, erhalten sich noch einmal so lange im Wasser frisch, wenn die Stiele am unteren Ende abgeschält werden.

234. Begonien. Bei richtiger Pflege (genügend Wasser und leichte Düngergüsse) blühen die Begonien ziemlich lange.

235. Umtopfen des Gummibaumes und seine Vermehrung. Zum Umtopfen verwende man eine Mischung guter Laub- und Rasenerde. Ferner verlangt der Gummibaum einen hellen, nicht zu warmen Standort. Gummibäume, die zu warm stehen und nicht ab und zu mit lauwarmem Seifenwasser abgewaschen werden, werden leicht von der roten Spinne und der schwarzen Fliege befallen. Beides sind Krankheiten, die ein Eingehen des Gummibaumes zur Folge haben. Die geeignetste Zeit zur Vermehrung des Gummibaumes ist das Frühjahr. Man verwendet hierzu Triebe mit 3—5 Blättern. Am besten verwendet man für die Bewurzelung Regenwasser und stellt den Steckling warm. Nach einigen Wochen sind sie bewurzelt, man topft sie ein und stellt sie an das helle Fenster. Die durch das Wegschneiden der Spitze an der Unterlage entstandene Wunde trocknet und vernarbt ziemlich schnell ohne weiteren Nachteil für den Baum. Gerade zu der Zeit, wo man dem Baume die Spitze nimmt, läßt er sich am besten umtopfen, denn die Wurzeln haben dann nicht so viel Nahrung herbeizuschaffen. Ist der Baum erst im besten Wachsen und man topft ihn dann um, so schadet ihm das viel mehr. Es heißt überall, bei fast allen Zimmergewächsen: im Winter wenig, im Sommer reichlich Wasser geben. Palmen machen diese Art der Behandlung ganz besonders zur Bedingung eines guten Wachstums. Entsprechend ihrer heißen Heimat wollen sie im Winter nur sehr wenig, im Sommer nur nach Bedarf begossen werden.

236. Rigolen. (II.) Verschiedentlich heißt es, Rajolen stamme von dem französischen Worte „rigole", zu Deutsch „Rinne" her. Dies heißt mit anderen Worten, eine Lockerung und Verbesserung des Bodens durch rinnenweises Ausheben des alten Bodens bis zu 1 m Tiefe, und Ausfüllung dieser Rinnen mit gutem, nahrhaften Boden. Das Rigolen wird ferner angewandt, um überflüssiges oder stauendes Wasser abzuführen, womit nicht etwa Drainage gemeint ist. Oft kommt es vor, daß keine Ersetzung der Gartenerde stattfindet. In diesem Falle wird das Rigolen hauptsächlich zu dem Zwecke vorgenommen, um die in dem Garten stellenweise vorhandene gute Erde durch Mischung zu verbessern.

237. Araucaria, die von Schildläusen befallen ist. Diese sind meist die Folge falscher Behandlung der Zimmerpflanzen. Hauptsächlich ziehen Ballentrockenheit oder zu warmer Stand dieses Ungeziefer nach sich. Die Vertilgung der Schildläuse kann auf verschiedene Weise geschehen. Die gebräuchlichste Art der Vertilgung ist die mit Schwefelkalium und Schmierseife. Man setzt einem Liter lauwarmem Wasser etwa 2 Gramm Schwefelkalium und 8 Gramm Schmierseife zu und wäscht mit dieser Lösung die mit Läusen behafteten Pflanzen. Verschwindet das Ungeziefer nach einmaligem Waschen nicht ganz, so muß das Verfahren noch einmal wiederholt werden. Gute Pflege und nicht zu warmer Stand verhüten das Wiederauftreten des Ungeziefers.

238. Weiderichwurzel oder Rapunzel. Von den etwa 50 Arten der Phyteuma finden sich nur zwei in unseren deutschen Wäldern vor, und zwar Phyteuma orbiculare und Phyteuma spicatum. Ihr deutscher Name ist Waldrapunzel oder Spickel. Die Wurzel läßt sich in der Küche verwerten. Wie schon der Name sagt, ist es eine Rapunzel, sind hier auch die Blätter

genießbar, welche in vielen Küchen, hauptsächlich Norddeutschlands, als Gemüse Verwendung finden. Sie gehören demnach zu den sogenannten Wiesenkohlarten. Die Rapunzel oder Weiderichwurzel wird seit dem 18. Jahrhundert in französischen Küchengärten gebaut. Sie wird als Gemüse in Bouillon zubereitet, meist aber als Salat unter dem Namen Schinkensalat bereitet. Auch die jungen Blätter, die an die der Weide erinnern, sind mit Essig und Öl angemacht genießbar. Gekocht wird die Wurzel meist in der Fleischsuppe und dann mit einer säuerlichen Speckjauce gegessen, oder auch wie Spargel abgekocht und holländischer Beiguß dazu gereicht. Im September und Oktober sind die Wurzeln am schmackhaftesten und können dann eingewintert werden. Im Garten gezogen, säet man den Rhapontika im April, behackt die aufgegangenen Pflänzchen und behandelt sie wie andere Rüben. — In Frankreich heißt die Wurzel: Herbe aux anes oder Jambon du paysan. — Daher der Name Schinkensalat.

239. Vertilgung der Erdflöhe. Der Erdfloh liebt sonniges, trockenes Wetter. Regen und Nebel, überhaupt Feuchtigkeit meidet er. Man bekämpft ihn also sehr wirksam, wenn man die Gemüsebeete oft und gründlich gießt und spritzt. Ein weiteres, sehr probates Mittel ist Tabakstaub. Man streue ihn ganz fein über die vom Gießen noch feuchten Beete, damit ihn der Wind nicht so leicht fortweht. Dieses Verfahren muß oft wiederholt werden. Es muß möglichst im zeitigen Frühjahr, sobald sich die ersten Erdflöhe zeigen, angewandt werden. Haben sie sich erst einmal richtig festgesetzt, sind sie nur sehr schwer wieder zu entfernen.

240. Bohnenpflanzen. Jeder Gartenbesitzer weiß aus Erfahrung, daß es nicht ratsam ist, die Bohnen eher als nach den drei Gestrengen auszulegen. Um nun doch frühzeitig Bohnen zu haben, wendet man seit Jahren folgende Art mit gutem Erfolge an. Einen ungefähr 14—16 cm hohen Blumentopf schütte man reichlich $^3/_4$ voll Sägespäne. Dann legt man auf die Späne eine Schicht Bohnen, bis alles bedeckt ist. Obenauf füllt man dann wieder Späne. Nun stellt man den Topf in Wasser, so daß sich alles vollsaugt. Dann wird der Topf in trockener Unterschale an einen warmen Ort gestellt. Je wärmer nun die Bohnen stehen, desto eher kommen die Keime hervor. Auf dem warmen Ofen hebt sich schon nach 3—4 Tagen die Sägespänkappe empor. Zum Pflanzen macht man sich am besten erst große Löcher mit dem Pflanzenholz und gießt sie voll Wasser. Ist dieses eingezogen, so nimmt man vorsichtig die Pflänzchen auseinander. Zum Pflanzen der Stangenbohnen empfiehlt es sich, zuerst die Stangen zu stecken und um diese herum 5—6 Löcher wie oben zu machen, da dadurch der Platz besser ausgenützt wird.

241. Gute Schlingpflanzen. Gute Schlingpflanzen für das sonnige Zimmer sind folgende: Solanum jasminoides floribundum (jasminartiger Nachtschatten). Man kann aus diesem die verschiedensten Formen ziehen. Er treibt schöne, weiße, jasminartige Blüten. Hoya carnosa, auch Asclepias carnosa (Wachs- oder Porzellanblume). Blätter schön glänzend und dickfleischig. Die fleischfarbigen Blüten, welche einen sehr wohlriechenden Duft verbreiten, erscheinen in Dolden. Sie liebt einen sonnigen Stand und ziemlich viel Wärme. Passiflora coerulea (Passionsblume) ist eine sehr schöne, zierliche Schlingpflanze, welche während der Blütezeit einen herrlichen Eindruck

macht. Einen wundervollen Anblick gewährt ferner Bougainvillea glabra Sanderiana während der Blüte. Sie ist ebenfalls eine vorzügliche Schlingpflanze für das sonnige Zimmer.

242. Angefrorener Gummibaum. Der Gummibaum will ein helles, sonniges Zimmer und 10—15 ° C Wärme. Hier gedeiht er vorzüglich, da sich selten eine Pflanze so leicht kultivieren läßt, wie gerade er. Einen Baum, der bereits anfängt, die Blätter zu verlieren, stelle man ihn warm auf, aber vorläufig nicht an das sonnige Fenster, sondern halbschattig. Sollte er sich nicht wieder erholen, sondern anfangen, von der Spitze aus zu vertrocknen, so schneide man die Spitze ziemlich tief zurück. Es ist leicht möglich, daß der Baum dann verschiedene Seitentriebe macht. Schön sieht ein solcher Baum dann freilich nicht aus. Man gieße den Baum, so lange er nicht wieder gut weiter wächst, nur sehr mäßig. Der Wasserverbrauch ist jetzt ein nur sehr geringer, und wenn man zu stark gießt, wird die Erde leicht sauer und der Baum geht um so sicherer ein.

243. Alpenveilchen. Die Alpenveilchen, verursachen manchem Blumenliebhaber dadurch großen Verdruß, daß sie in der rauhen Jahreszeit, wo gerade ihre Blütenpracht am meisten entzückt, entweder überhaupt nicht oder doch nur spärlich blühen. So bedauerlich eine solche Enttäuschung ist, muß doch gesagt werden, daß sie immer die Folge einer verkehrten Behandlung ist, welcher man dieser so dankbaren Blume häufig zuteil werden läßt. Nach einer reichen Vegetationsperiode bedürfen alle Pflanzen, einerlei, ob sie die heiße, die gemäßigte oder die kalte Zone bewohnen, einer kürzeren oder längeren Ruhezeit. Gewährt man ihnen diese nicht, nötigt man sie vielmehr dazu, das ganze Jahr zu treiben und zu wachsen, so darf es nicht wundernehmen, wenn sie dann in ihrer eigentlichen Vegetationszeit den an sie gestellten Erwartungen nicht entsprechen. So ist es bei den Fuchsien, den Primeln, den Geranien und insbesondere bei den Alpenveilchen. Darnach hat sich die Behandlung unserer Pflanze zu richten. Sind die Alpenveilchen verblüht, so reicht man ihnen nach und nach immer weniger Wasser und entzieht sie mehr und mehr dem direkten Sonnenlicht und der Wärme. Infolgedessen verwelken bald alle Blätter und fallen ab. So ruht nun diese Pflanze, ein beredtes Zeugnis dafür, wie weit sich die Natur den Wünschen des Menschen fügt, unter seltenem Begießen in der Hauptvegetationszeit der übrigen Pflanzen, dem Frühling und Sommer, an ihrem kühlen Standort. Zu Ende des Sommers verpflanzt man die Knollen in gute Erde und stellt sie dann an einen Platz, an dem sie wieder der Sonne und der Wärme ausgesetzt sind. Bald fangen sie an zu treiben, entwickeln Blätter und Blüten und erfreuen durch einen reichen Flor.

244. Zweite Rosenblüte. Um den zweiten Rosenflor recht voll und reich zu gestalten, knipse man jede abgeblühte Rose des ersten Flores ab, aber unter dem zweiten Blatt vom Blütensessel gerechnet. Die Blüte nur oben abzuschneiden, hat für den Neutrieb keinen Zweck.

245. Modriger Geruch der Erde. Wenn die Erde der Topfpflanzen modrig riecht, pulverisiere man frischgeglühte Holzkohle und mische sie unter die Erde, was überhaupt beim Eintopfen sehr zu empfehlen ist.

246. Teerosen fürs Zimmer. Erdmischung: 50 kg sandige Heideerde mische man 2½ kg echtes Beinschwarz oder pulverisierte Knochenkohle

(Spodium), 2½ kg guten Quarzsand und 2½ kg pulverisierte Holzkohle. Der mit Scherbe belegte Topfboden wird dann so hoch als nötig mit dieser Mischung gefüllt und die Rosen eingesetzt.

247. Kohl- oder Steckrübe. Kohlrübe, Unterkohlrabi, Erdkohlrabi und Wrucken werden in der zweiten Hälfte des Mai ausgesät und später in Entfernungen von 40—50 cm auf Beete gepflanzt, welche im Herbst vorher gedüngt wurden. Bei frischer Düngung werden die Rüben leicht madig. Für den Küchengebrauch sind folgende Sorten empfehlenswert: Gelbe Riesensteckrübe, weiße Riesensteckrübe, gelbe Schmalz-Steckrübe, weiße Schmalz-Steckrübe, schwedische Steckrübe, weiße kurzlaubige Steckrübe.

248. Tomatenanbau. Für jede Hausfrau auf dem Lande empfiehlt es sich, Paradiesäpfelpflanzen im warmen Beete zu ziehen und dieselben bei guter Jahreszeit auszusetzen; sie brauchen dann wenig Pflege und tragen reichlich bis zum Herbst, verlangen aber eine sonnige Lage. 25—30 Pflanzen decken reichlich den Sommerbedarf an Suppe, Tauche und Gemüse, und man kann noch einige hundert Stück für den Winterbedarf zurücklegen. Die Pflanzen werden an 1 m langen Stangen aufgebunden, die Früchte wendet man der Sonne zu, damit sie recht reif und dunkelrot werden.

249. Reinigen der jungen Obstbäume geschieht am besten nicht mit dem Kratzeisen, sondern mit einem halbabgekehrten alten Reiserbesen. Alles, was dabei zu Boden fällt, muß sorglich aufgelesen und verbrannt werden.

250. Reinigung alter Obstbäume. Die älteren, bereits mit Borke bedeckten Obstbäume sollen mit einem halbmondförmig gekrümmten Eisen abgekratzt werden. Jeder Obstgärtner tut dies und weiß, daß nur durch eine vollständige Entfernung der alten abgestorbenen Borke alle dem Baume schädlichen Parasiten (Moose, Flechten und Insektenbrut) vertilgt werden können. Bei vernünftiger Anwendung des Instrumentes geschieht dem Baume eine Wohltat. Wenn es gilt Ungeziefer zu entfernen, muß auch energisch vorgegangen werden. Die Anwendung eines alten Besens ist nur für junge Bäume, ohne Rindenborke, zu empfehlen.

251. Alkermesbeerstrauch. Dieser Strauch sollte in keinem Garten fehlen. Seines hübschen Aussehens wegen kann er als Ziersträuch gelten; besonders empfehlenswert ist er jedoch als nützliches Gewächs für die Küche. Die schwarzen Beeren, welche er trägt, enthalten einen schönen roten Saft, der sich vorzüglich zum Färben von Speisen eignet. Die Beeren werden sehr ungleich reif und müssen daher je nach der Reife gesammelt werden, ehe sie abfallen. Da man im Besitz nur eines Strauches nur wenige Beeren auf einmal pflücken kann, so bereitet man den Saft zur Aufbewahrung am besten, indem man die Beeren mit etwas Wasser in einem kleinen Porzellan- oder ganz sauberen Bunzlauer Topf aufkocht, alsdann durch ein Tuch preßt, und den hieraus erhaltenen Saft mit Zucker einigemal aufwallen läßt. Hierauf füllt man den Saft in ein Fläschchen und verschließt dasselbe luftdicht. Durch zu langes Kochen oder Kochen in einem Blechgefäß verliert der Saft seine schöne Farbe. — Der in den Apotheken käufliche Alkermessaft ist gewöhnlich von schmutzig-violetter Farbe und zum Rotfärben von Speisen eigentlich gar nicht zu gebrauchen.

252. Dyklitra oder gebrochenes Herz. Im Oktober pflanze man einige Knollen dieser hübschen Frühjahrsblume, an welchen bereits Keime zu sehen sind, in einen entsprechend großen Topf mit Gartenerde und stelle denselben im November beim Eintritt des Frostes in den Keller. Mitte Januar stelle man den Topf ins Zimmer an einen kühlen halbhellen Ort (gegen 9—10 ° Wärme) und nach kaum 8 Tagen fangen die Keime an zu treiben. Wenn die Blättchen und Stengel ungefähr fingerlang geworden sind, bringe man die Pflanze ans Fenster, wo nach kaum 14 Tagen die kleinen rosenroten Blüten sich entfalten. Die Zeit des Treibens dauert kaum 4 Wochen. Die Blüten sitzen ebenso dicht als im Freien, sind aber von einem blässeren Rot, und die Stengel treiben noch viele Nebenschößlinge.

253. Granatbäume. Im Oktober und November schneide man die schönsten Knospen an dem Granatbaum, da dieselben doch nicht mehr zur Blüte kommen, mit dem kleinen Zweige, an welchem sie sitzen, ab und trockne dieselben in heißem Sand, welchen man abwechselnd mit Blumen lagenweise in ein Kistchen schüttet. Das Abschneiden dieser jüngsten Zweige schadet dem Baume nichts. Die getrockneten Zweige mit Knospen und Blättern lassen sich sehr hübsch zur Waldmosaik verwenden, besser als Vogelbeeren. Auch in kleinen Sträußchen und Kränzchen sehen sie in Verbindung mit Laurus tinus Cyclamen, Enphorbien usw. sehr gut aus.

254. Koleus oder amerikanische Nessel. Die Koleus lieben eine nahrhafte lockere Erde und von Zeit zu Zeit einen Dungguß. Öfteres Verpflanzen ist ihrer Entwickelung günstig. Die Koleus wachsen sehr leicht aus Stecklingen, auch im Zimmer unter einer Glasglocke, in einer reichsandigen Erdmischung. Vorkommende Blattläuse müssen mit einem scharfen Haarpinsel abgestrichen werden, da die meist wolligen Blätter das Abwaschen nicht gestatten. Zur Zimmerkultur eignen sich alle bis jetzt in den Handel gebrachten Sorten, für das freie Land nur einige der härteren, wie z. B. Verschaffelti, Ackermanni, Splendens, Improved u. a., welche vorteilhaft bei Teppichbeeten Anwendung finden.

255. Hortensienableger verlangen eine kräftige, nahrhafte und dabei lockere Erde und im Sommer viel Wasser und Sonne. Schwächliche Pflanzen, die über Winter durch Feuchtigkeit gelitten haben oder im Sommer im Schatten stehen, blühen nicht.

256. Oleander. Der Oleander liebt ebenfalls reichliche Bewässerung und sonnigen Standort; ballentrockene Pflanzen werfen leicht die Knospen ab.

257. Das Beschneiden der Balkonblumen. Die beste Zeit, Fuchsien und Geranien zu beschneiden, ist im Frühjahr, wenn die Pflanzen umgesetzt werden. Die üppigen Triebe der Fuchsien können auch während des Sommers etwas eingestutzt werden, um schöne buschige Pflanzen zu erzielen.

258. Frischer Rasen unterm Christbaum. Man streut eine Handvoll Gerstenkörner (auch Hafer oder Roggen) gleichmäßig und recht dicht auf feuchte Watte, welche auf einem Teller, einer flachen Schüssel, einem Blumenblech oder dem Untersatz für den Weihnachtsbaum ausgebreitet ist. Man kann alte oder neue Watte nehmen, nur muß die Leimdecke entfernt sein. Man besprenge die Körner täglich, aber nicht übermäßig, und nach 14 Tagen

sprießen die frischen grünen Keimchen aus den Körnern, welche sehr schnell bis zur Höhe von 25 cm wachsen.

259. Lebender Garten für ein Weihnachtsbäumchen. Eine 50 cm lange, 12 cm hohe Kiste wird mit grüner Farbe angestrichen und der Rand mit Tannen- und Fichtenreisern besteckt. Dann schüttet man 6 cm hoch feuchte Blumenerde hinein und verteilt sie gleichmäßig. In der Mitte stellt man aus feuchtem Töpferlehm einen Felsen her und besät das Gärtchen mit Grassamen oder Gartenkresse. Am Weihnachtsabend steckt man den Weihnachtsbaum in den angefeuchteten Felsen, bekleidet denselben mit grünem Moos und umzieht ihn mit Efeu und Immergrün.

260. Passionsblumen. Am leichtesten sind Passiflora coerulea und Passiflora coerulea racemosa zu ziehen: diese lassen sich im Freien gut bedeckt durchwintern. Von schöner karmoisinroter Farbe sind Passiflora kermesina und Londoni, welche auch sehr bald blühen. Jedoch ist die erstere sehr zart und gegen Frost empfindlich. Sie werden am leichtesten durch Stecklinge vermehrt und verlangen Normalerde mit etwas Heideerde.

261. Christrosen (Helleborus). Die zu den Ranunkeln gehörige Christblume liebt einen mehr lehmhaltigen Boden in etwas schattiger Lage. Vermehrt werden die Pflanzen durch Aussaat oder Teilung, welche am besten im Frühjahre vorzunehmen ist. Alle Helleborus-(Nießwurz-)Arten sind Giftpflanzen. Die in den Gebirgswäldern Süd-Deutschlands wildwachsende schwarze Nießwurz (Helleborus niger) entwickelt im Dezember ihre großen weißen Blüten: ausgezeichnet ist die Abart „grandiflorus" mit zahlreichen Blüten auf 30—40 cm hohen Schäften. Außer diesen sind noch empfehlenswert die in Ungarn heimische Helleborus atrorubens, mit purpurroten Blumen, und die südeuropäischen Helleborus colchicus, purpurascens und olympicus. In neuerer Zeit wurden eine Anzahl Zwischenformen gezogen, welche eine Zierde unserer Gärten in der blumenlosen Winterszeit geworden sind.

262. Leberblümchen. Das Leberblümchen (Hepatica triloba) bewohnt unsere Laubwälder und blüht mit dem ersten Beginn des Frühjahres. Außer der Stammart mit blauen Blumen kommen auch solche mit weißen und violetten Blumen vor. Das Leberblümchen gedeiht am besten in einer kräftigen, lockeren Lauberde, selbst bei schattigem Standort, wird im Herbst oder Frühjahr gepflanzt und alle 3—4 Jahre durch Teilung des Stockes vermehrt.

263. Gurken und Melonen früh zu ernten. Man läßt sich kleine Töpfchen ohne Boden machen, welche unten etwas weiter als oben sein müssen, füllt sie mit Erde, gibt jedem ein kleines Brettchen, Schiefer- oder Ziegelstück als Unterlage und legt den Samen in dieselben. Beim Versetzen ins freie Land darf man nur die Unterlage wegziehen und die Pflanze mit dem Ballen in die vorherbereitete Grube gleiten lassen. Wenn man gewöhnlichen Blumentöpfchen den Boden ausschlägt und die weitere (obere) Seite nach unten kehrt, so entsprechen sie ihrem Zweck vollkommen.

264. Gegen Kartoffelkrankheit. Nachdem die Kartoffel in das Loch gelegt wurde, füllt man dasselbe mit Sand aus, so daß die Kartoffel vollständig davon bedeckt wird und nicht mit dem sie umgebenden Erdreich

in Berührung kommt. Wo der Sand knapp und es üblich ist, die Dielen damit zu bestreuen, empfiehlt es sich, den ausgekehrten Streusand bis zum Frühjahr aufzuheben und dann wie angegeben zu verwerten.

265. Sämlinge der Passionsblume. Die aus Samen gezogenen Passifloren blühen meist 1—2 Jahre später als Stecklingspflanzen und Ableger.

266. Blaue Hortensien. Die rosenroten Blüten der Hortensie (Hydrangea hortensis) nehmen eine blaue Färbung an, wenn die Pflanze in eine eisenockerhaltige Erde gesetzt wird, welche außerdem noch Ton und Alaunteile enthält.

267. Blumentöpfe. Man nehme nie zu große Töpfe, gilt als Grundsatz in der Gärtnerei überhaupt und in der Zimmergärtnerei ganz besonders. Das hier und da bei Gärtnern übliche Verfahren der sogenannten Mastkulturen, bei welchem man der Pflanze unverhältnismäßig große Töpfe mit Erde gibt, um ein öfteres Umsetzen bei fortschreitendem Wachstum zu vermeiden, ist durchaus zu verwerfen, wenn auch die Praxis in vereinzelten Fällen gelingen mag. Es muß bei einigem Nachdenken vielmehr allein als richtig angesehen werden, daß man der Pflanze nur so viel Erde gibt, als angemessen ist, d. h. als sie imstande ist, in einem angemessenen Zeitraum zu entfeuchten. Erhält sie mehr, so wird die zu viel gegebene Erde nicht entfeuchtet und verdirbt; sie wird „sauer", wie der Gärtner sagt. Hohe und enge Töpfe waren früher bei Palmen in Gebrauch; seit längerer Zeit ist man indes davon abgekommen und hat gefunden, daß Töpfe gewöhnlicher Form ebensogut und besser dazu verwendet werden können, wie überhaupt eine Form, bei welcher die Höhe des Topfes nur wenig größer ist, als der obere Durchmesser desselben, stets zur Verwendung gelangen soll, wenn nicht besondere Umstände ein anderes verlangen. Wann dieser Fall vorliegt, zeigt die Pflanze selbst. So gibt es einige, die lediglich ihre Wurzeln in die Tiefe und nicht horizontal treiben, wie z. B. die Hyazinthe, und wieder andere, die ihre Wurzeln nicht in die Tiefe, sondern horizontal ausbreiten, und zwar in ganz erkennbarer Weise; man wird deshalb jener einen schmalen, hohen und der letzteren einen mehr flachen, aber breiteren Topf geben, entsprechend der Eigenart ihrer Wurzelausbreitung. Die Töpfe dürfen nie schmutzig, grün oder schimmelig sein, ebensowenig glasiert, weil beides die Verdunstung des Wassers in der Topferde verhindert, und deshalb die Erde schlecht (sauer) wird.

268. Aufstellen der Töpfe. Bei Aufstellung von Pflanzen auf Balkons, überhaupt in sonnigen Lagen, empfiehlt es sich, den Topf vor Erhitzung und damit verknüpftem zu starkem Austrocknen der Erde dadurch zu schützen, daß man einen zweiten größeren Topf zum Schutz gegen die Sonnenstrahlen als Umhüllung benutzt, wogegen man bei der Aufstellung im Garten am einfachsten den Topf ganz oder halb in die Erde senkt. Für die epiphytischen (Luftwurzeler) Orchideen kommen endlich keine Töpfe gewöhnlicher Art zur Verwendung, sondern durchbrochene —, z. B. bei den Stanhopeen, welche ihre Blüten direkt nach unten entsenden, — oder man nimmt Körbe von Korkrinde, weil diese die den Orchideen so notwendige Feuchtigkeit gut festhalten, oder Körbe von Holzstäbchen. Große Pflanzen, für welche Töpfe von Ton unpraktisch, setzt man in Kübel von Holz, z. B. den bekannten

Lorbeerbaum (Laurus nobilis), Oleander (Nerium Oleander, Lorbeerrose), Orangenbaum (Citrus). Zu feineren Sämereien benutzt man größere schalenartige Töpfe, weil ein Teil des Samens doch nicht aufgeht und andererseits die später emporgewachsenen jungen Pflänzchen nicht in diesen Schalen verbleiben, sondern herausgenommen und in einzelne Töpfe verpflanzt werden müssen. Hat man große oder größere Samen, überhaupt solche, von denen man weiß, daß die zu erwartende junge Pflanze in dem Samentopfe verbleiben muß, zum Beispiel größere Palmen- oder Zykassamen, so wählt man von vornherein einen der Größe der jungen Pflanze entsprechend großen Topf aus. Zu Ampelpflanzen verwendet man schalenartige Töpfe, ähnlich wie zu den epiphytischen Orchideen, doch nicht durchbrochen und ohne Wasserabzugsloch. Sind letztere vorhanden, so muß die Schale als Einsatz in eine größere Ampel, welche in ihrem unteren Teile das durchlaufende Wasser aufnimmt, gesetzt werden, sofern man ein Benässen des Fußbodens vermeiden will. Im Freien wird dies nicht notwendig sein. Auch Kästen von Ton, Holz oder Zinkblech werden oft und gern benutzt, um Efeu und andere Rankenpflanzen an Staketen darin zu ziehen und sich so Laubwände für das Zimmer und den Balkon zu schaffen; namentlich für die Brüstung des Balkons sind dieselben sehr geeignet.

269. Tigerlilien (Lilium tigrinum). Die Tigerlilie blüht jedes Jahr üppig; ihre Blüten sind sehr wohlriechend und ihre Behandlung ist sehr einfach. Die Knollen müssen, wenn die Pflanze ausgeblüht hat, vollständig trocknen und den ganzen Winter über im trockenen Zustande verbleiben. Sie können im Dunkeln, müssen aber in einem frostfreien Raume aufbewahrt werden. Begießen der Knollen würde Fäulnis zur Folge haben. Im frühen Frühjahr zeigen sich die kleinen bräunlichen Keimchen, dann muß die Pflanze hell gestellt werden und recht den warmen Strahlen der Sonne ausgesetzt sein. Jeden Tag wird ein wenig begossen. Die Tigerlilie liebt den ganzen Sommer über starke Sonnenwärme und ist bei dieser Behandlung ein äußerst hübscher und dankbarer Blüher.

270. Frühe Veilchen. Um früh Veilchen zu haben, suche man sich Stöcke mit Knospen (dieselben können noch kaum erkennbar sein), ziehe dieselben mit den Wurzeln aus und säubere sie von der Erde. Hierauf tut man die Stöcke in Wassergläser und schüttet soviel Wasser hinzu, daß das Grüne übersteht, die Wurzeln jedoch ganz bedeckt sind. Stellt man die Gläser nun vor ein Fenster im warmen Zimmer, so wachsen die Knospen schnell. Selbstverständlich muß immer reichlich Wasser im Glase sein.

271. Kranke Zimmerpflanzen. Häufig kommt es vor, daß die Topfpflanzen durchaus nicht gedeihen wollen. Dies kann zweierlei Ursache haben: entweder ist die Topferde durch vieles Gießen versäuert, es hat sich die sogenannte „Humussäure" gebildet, oder es sitzen im Wurzelballen der Pflanze Würmer. In beiden Fällen ist es das beste Mittel, durch die Töpfe 45° R warmes Wasser zu gießen; die Würmer werden durch dasselbe getötet und die Humussäure ist dann verschwunden, wenn das ablaufende Wasser eine klare Farbe zeigt. Dem Sauerwerden der Erde beugt man übrigens dadurch vor, daß man den Topfpflanzen nicht zu viel Erde gibt: die Masse tut's nicht, sondern die richtige Mischung.

272. Der Kressenbaum. Um im Frühjahr zeitig einen erfrischenden Salat und zugleich einen hübschen grünen Baum zu haben, ist ein Kressenbaum zu empfehlen. Man nimmt ein rundes Stück Holz, läßt es zurecht hauen in Form eines stumpfen Zuckerhutes, 14—15 cm unteren Durchmesser und 28—30 cm hoch. So vorgerichtet überzieht man den Klotz doppelt mit alten gewaschenen und zurechtgenähten Strumpf-Abfällen, als Füßlinge usw. und befestigt dieselben unten am Rande mit einigen Stiften (der Boden selbst braucht keine Wolle). Für 10 Pfg. Kressensamen weicht man einige Stunden in lauwarmes Wasser; hierdurch entsteht ein Brei, den man mit einem Messer auf die angefeuchtete Wolle des Klotzes streicht. Oben auf die Spitze des Klotzes einen Bildernagel halb hineingeschlagen, erleichtert das Anfassen. Nun stellt man den Baum auf einen tiefen größeren Teller oder Blumenuntersatz, übergießt mit einem Löffel täglich zweimal den Samen und wird sehr bald die Freude haben, das Bäumchen grünen zu sehen.

273. Ungeziefer auf Pflanzen. Das beste Schutzmittel gegen Ungeziefer ist, Reinlichkeit, frische Luft und entsprechende Pflege. Bei weichhaarigen und wollenen Pflanzenteilen wird öfteres Abbürsten mit einem weichen Pinsel, bei glatten Blättern Waschen mittelst eines weichen Schwammes und lauwarmen Wassers nützlich sein. Bei starken Oleandern, Gummibäumen usw. kann auch sogenannte Schmierseife mit verwendet werden. Auch Tabakabsud und Tabakrauch tun gute Dienste, sind aber mit Vorsicht anzuwenden.

274. Lorbeerbäume. Als niedliche und praktische Zimmerzierde ist jeder Hausfrau ein Lorbeerbäumchen, wohl in den meisten Gärtnereien erhältlich, zu empfehlen. Die Pflege ist einfach. Es bedarf nur Wasser und Sonne. Am Fuß des Bäumchens entstehen bald Ableger. Man braucht dann nie Lorbeerblätter zu kaufen.

275. Beste Pflanzzeit für Leberblümchen usw. Die Auspflanzung der Leberblümchen (Hepatica), der Christblume (Helleborus) und anderer ausdauernder Stauden wird am besten im Frühjahr, April bis Anfang Mai, vorgenommen. Bei einer Herbstpflanzung haben die Stöcke selten noch Gelegenheit, im Boden einzuwurzeln und erfrieren leicht. Bei der Kultur in Töpfen ist es vorteilhaft, dieselben im Freien einzusenken und erst Mitte Oktober in ein geheiztes Zimmer zu bringen. Später wärmer gestellt, entwickeln sich die Blüten in der Weihnachtszeit.

276. Wintervergißmeinnicht. Das seit einigen Jahren im Handel verbreitete Myosotis oblongata vera ist eine dankbar blühende Winterpflanze, welche vom Oktober bis in den April und Mai seine schönen dunkelblauen Blumen entfaltet. Die Kultur ist nicht schwierig. Die aus Samen gezogenen Pflänzchen werden Ende April oder Anfang Mai, je nachdem die Witterung dies gestattet, auf ein gutbearbeitetes Beet gepflanzt und den Sommer über reichlich bewässert. Ende August werden die zu kräftigen Büschen erwachsenen Pflanzen in Töpfe gebracht und anfangs schattig gestellt. In einem Raume von 6—8° entwickeln sich nun bald ohne Unterbrechung die Blüten, welche der Pflanze ein prächtiges Aussehen verleihen. Nebenbei bemerkt ist dieses Vergißmeinnicht für die Binderei von großem Werte.

277. Blumendünger ausprobiert. Um einen guten Dünger herzustellen, verwende man Folgendes: 4 Gewichtsteile salpetersauren Kalk, 1 Gewichtsteil gewöhnlichen Kali, 1 Gewichtsteil phosphorsauren Kali und 1 Gewichtsteil Bittersalz.

278. Rhabarber. Die Blattstiele und Blattrippen geben ein feines Kompott. Die Rhabarberstaude treibt schon im März, wenn die Witterung günstig ist, ihre hühnereigroßen, roten Sprossen aus dem Boden, und bald nachher kann man die Blätter mit den Stielen dicht am Stock abschneiden und die sich immer wieder erneuernden Blätter bis in den Juli, und länger noch, benützen. Die Blattstiele und Blattrippen werden, ähnlich wie der Spargel, von der äußeren Schale befreit, was sich sehr leicht macht, in beliebig lange Stücke geschnitten und mit Wasser leicht aufgekocht; dieses Wasser wird aber abgegossen, womit jeder wilde Geschmack beseitigt ist. Mit etwas Zucker wird nun die Masse, etwa in 10 Minuten, beliebig weich gekocht und mit Zucker versüßt. Erkaltet, hat man ein vorzüglich feines, weinsäureartig schmeckendes, billiges, gesundes Kompott. In Zucker eingekocht, läßt es sich sehr leicht aufbewahren in Glas- oder Steinkruken, mit Pech vergossen, wird es für den Haushalt für jede Jahreszeit vorrätig gehalten. Man muß nur, wie bei allen anderen Konserven, den oberen Rand der Kruke recht sauber abwischen, denn wenn Zuckerteile zwischen Rand und Pech kommen, bindet letzteres nicht, es tritt Sauerstoff hinzu, die Früchte fangen an zu gähren und verderben. Früchte einzukochen bleibt aber immer teuer, es ist deshalb sehr wichtig, daß man Rhabarber in einer Zeit frisch haben kann, wo keine anderen frischen Früchte zu haben sind. Wochenlang vor unserer ersten Kompottfrucht, der unreifen Stachelbeere, hat man das ähnlichschmeckende, aber feinere Rhabarberkompott. — Die Anzucht der Pflanze ist sehr leicht. In jeder Samenhandlung bekommt man den Samen unter dem Namen Rheum Victoria, die große Prise 20 Pfg., säet im Frühjahr ins Mistbeet oder ins Freie und pflanzt die jungen Pflanzen etwa im September auf den Standort. Die Pflanzen verlangen einen 70—80 cm tief gelockerten, gutgedüngten Boden, wo sie dann starke, rote, knollenartige Wurzeln treiben und für immer stehenbleiben. Die Pflanze braucht keinerlei Pflege, ist als sehr hübsche Zierpflanze namentlich auf Rabatten passend, und hält unbedeckt den Winter aus. Von 4—5 Pflanzen kann man schon oft Kompott machen, 20—30 aber, gut angelegt, reichen auch für größere Haushaltungen und starke Ansprüche aus, da die Blätter rasch nachwachsen.

279. Bleichrhabarber. Die Kultur ist eine sehr leichte. Tiefgegrabener, nahrhafter Boden, Reinhaltung und alljährliche handhohe Verdeckung mit verrottetem Dünger im Herbste, sowie im Frühjahr Bedeckung der Pflanze mittels einer bodenlosen festen Tonne, die unten mit Stroh umgeben wird, damit weder Sonne noch Luft hineindringen kann. Die empfehlenswerten Sorten dazu sind: Rheum Queen Victoria, undulatum und australe. Die Anzucht von Samen gelingt nur sicher, wenn der Same frisch ist. Als Winterkompott für sich allein oder als Füllung für feine Backwerke ist er an Wohlgeschmack selbst der teuren Ananas vorzuziehen.

280. Chicoree. Das Verfahren ist sehr einfach: Man säe den Samen nicht zu früh, Anfang Mai bis Anfang Juni (weil sonst viele Pflanzen

in Samen schießen), in Reihen, und verziehe die Pflanzen auf 20 cm im Quadrat oder pflanze sie in diesem Verhältnis an Ort und Stelle aus. Das Land muß im Winter gut gedüngt und tief gegraben sein. Im Herbste haben die Wurzeln die gehörige Stärke erreicht, werden herausgenommen, geputzt, das Laub abgeschnitten und nun im Keller in Erde oder Sand eingeschlagen. Bei beschränktem Raume kann man auch Fässer mit eingebohrten Löchern, sogenannte Petersilienfässer, verwenden. Wärme befördert das schnellere Austreiben sehr, daher die Räume unter Heizungsanlagen, in Ställen und in warmen Kellern ganz besonders zu einer Anlage geeignet sind. Die Hauptsache ist, durch Bretterverschläge oder durch Überdecken und Vorhängen von Tüchern Dunkelheit herzustellen, weil nur so die Stengel schön bleichen. Je stärker die eingelegten Wurzeln, desto kräftiger ist der Stengel, und je schneller der Trieb, desto zarter der Salat. — Man verwende zur Anzucht die beiden Sorten „Brüsseler Whitloef" und „buntblättrige Forellen", deren zarte Sprossen, bei der Zubereitung untereinander vermischt, ein ebenso anmutiges wie gutes Gericht liefern.

281. Sommerendivien. Dieses auch unter dem Namen Spargelsalat bekannte Gemüse ist eine Lattichart. Man säet den Samen im März oder April. Wenn die Pflänzchen 4 Blättchen haben, so pflanzt man sie auf ein gutgedüngtes Beet in einem Fuß Entfernung voneinander. Erst breiten sich die Blätter aus, schließen sich dann allmählich wieder zusammen und bilden spitze Köpfe, welche man stehen läßt, bis die Blüte durchbrechen will. Dann schneidet man die Pflanze über der Wurzel ab, entfernt die Blätter, die einen sehr schmackhaften, besonders in Frankreich beliebten Salat (romain) geben und bereitet aus dem 1 Fuß hohen und 2—3 cm dicken Strunk ein schmackhaftes Gemüse auf folgende Arten: Man schält den Strunk, schneidet ihn mit dem Bohnenmesser in Scheibchen, kocht sie in Salzwasser ab und übergießt sie mit einer holländischen Tunke. Oder: Man schwitzt etwas Mehl in Butter gelblich, füllt von dem Wasser, in dem die Strünke gekocht sind, etwas zu, fügt dann eine Obertasse sauren Rahm und etwas feingeriebene Muskate zu. In dieser Brühe läßt man die Strünke mehrmals aufkochen, bestreut sie angerichtet mit feiner Petersilie und gibt sie mit Kalbsbraten oder Kalbsschnitzel zu Tisch. Für den Winter bewahrt man die Strünke, feingeschnitten, wie grüne Bohnen, nur leicht gesalzen, in Steintöpfen, die man mit einem leinenen Tuche bedeckt und mit Steinen beschwert, auf. Man bereitet sie eben so zu, wie frische. In Hessen, wo meines Wissens dieses Gemüse allein bekannt ist, nennt man dasselbe kurzweg Strünkchen und schätzt es sehr hoch. Es gibt auch eine Sorte mit bräunlichen Blättern. Außer Salat kann man von den Blättern auch ein dem Spinat ähnliches Gemüse bereiten. Im allerletzten Falle geben sie, falls man sehr viel davon hat, ein vorzügliches Schweinefutter.

282. Auflockern des Bodens. Wenn im Frühjahr sich starker Regen mit darauffolgendem grellen Sonnenschein einstellt, so trocknet die obere Erdschicht rasch ab und stellt eine rissige harte Kruste dar, welche dem Aufgehen der zarteren Sämereien sehr hinderlich ist. Man begieße diese harte Erdkruste mit lauwarmem Wasser und lockere danach die Erde mit einer Gabel vorsichtig auf. Auch bei schon aufgegangenen Sämereien verfährt man mit Vorteil

auf die gleiche Weise. Bei Erbsenbeeten hacke man nach dem Begießen mit einer weitzinkigen eisernen Hacke leicht über.

283. Waldfarne für schattige Gärten. Umsonst versucht man oft, einen kleinen, zwischen hohen Giebeln und Mauern von Licht und Luft abgeschlossenen Garten an Blumen etwas abzuringen. Man hat deshalb Versuche gemacht, den Garten mit Waldpflanzen zu besetzen und damit die schönsten Erfolge erzielt. Die beste Zeit zur Verpflanzung ist im April. Zum vorsichtigen Ausstechen der Wurzeln gehört ein langes Messer.

284. Schwarzwurzeln. Schwarzwurzel oder Scorzonera. Sie wird im April gesät; es gibt eine Sorte, die sogenannte russische Schwarzwurzel, welche schon im ersten Jahre die Dicke der gewöhnlichen Schwarzwurzel erreicht, während die gewöhnliche zweijährig ist. Man ziehe stets nur die erstere, lasse sie aber im Land und nehme nur soviel an frostfreien Tagen im Winter heraus, als man gerade gebraucht. Hat man einen guten Keller, so kann man die Wurzeln vorsichtig, ohne sie zu beschädigen, im November ausgraben und in den Keller zwischen Sand legen. Sie bilden dann ein sehr schmackhaftes und blutbildendes Gemüse bis zum April und Mai. Die Schwarzwurzel liebt am meisten tiefen fetten Boden und gedeiht in Reihen, nicht zu dicht gesäet, am besten. Man bereite sie entweder wie Spargel zu — in Salzwasser abgekocht mit einer Rahm- oder holländischen Brühe, die nach Belieben mit Muskat oder Zitrone gewürzt ist — oder man kocht sie in Fleischbrühe oder Maggiwürfelbrühe mit einer gelblichen Mehlschwitze zu Rindfleisch. Sie geben außerdem auch jeder Fleisch-Suppe einen feinen Geschmack. Ein etwas unangenehmes Geschäft ist das Reinigen der Wurzeln, da der weiße Saft leicht Flecke an den Fingern hinterläßt. Man muß die Wurzeln nach dem Reinigen in Wasser werfen, dem man eine ganz kleine Menge Essig beimischt, da dieselben in reinem Wasser ihre schöne weiße Farbe verlieren und rötlich werden. Auch in Milch gelegt, bleiben sie weiß.

285. Antrieb der Topfpflanzen. Um Topfpflanzen, welche im Winter nur vegetieren dürfen, im Beginn des Frühlings rasch und kräftig zu treiben, ist Eisenvitriol ein vortreffliches Mittel. Für 5 Pfg. Eisenvitriol wird in 1 l lauem Wasser aufgelöst. Beim Begießen der Blumen wird dem Wasser ein Eßlöffel voll von dieser Lösung beigemischt.

286. Myrten zu ziehen. Die Myrte gehört zu den beliebtesten und zugleich auch am leichtesten zu ziehenden Zimmerpflanzen. Eine Mischung von etwas sandigem Lehm, Haide- und Lauberde, mit gutem Wasserabzug im Topfe sagt der Pflanze am meisten zu. Vom Juni bis in den Oktober hinein können die Myrten im Freien stehen, doch muß man die Töpfe vor der Einwirkung der Sonnenstrahlen schützen, am besten ist es, wenn dieselben in die Erde eingesenkt werden. Als Überwinterungsraum wähle man ein Zimmer von 5—8° R Wärme, in warmen, geheizten Zimmern entwickeln sich nur schwache, geile Triebe. Sollten auch die Blätter, was oft vorkommt, abfallen, so kommen doch im kälteren Raume bald neue, kurze, kräftige Triebe zum Vorschein. Schildläuse, welche sich häufig an Myrten ansetzen, sind mit einem scharfen Pinsel zu entfernen; ist dies nicht mehr möglich, so empfiehlt es sich, den Zweig abzuschneiden, ehe die ganze Pflanze verloren ist. Nach

der Überwinterung — April, Anfang Mai — werden die Myrten in die angegebene Erdemischung umgepflanzt.

287. Riesenspargel. Wenn der Spargel im Frühlinge aus der Erde hervorkommt, wähle man einen starken Stengel aus, über den man eine grüne Glasflasche umgekehrt setzt, so daß der Hals sich ½ Zoll in der Erde befindet. Der Spargel wächst nun in der Flasche empor, bis er oben anstoßend gezwungen wird, nach unten zu wachsen, wo er wieder keinen Ausgang findet und so die Flasche mit seinem Stengel allenthalben anfüllt und sie in die Höhe hebt. Jetzt wird er gestochen, und man erhält, wenn man die Flasche zerschlägt, einen Spargel von ungeheuerer Schwere, jedoch von der feinsten Beschaffenheit. Auf diese Weise ist es auch möglich, fast bis zum Herbste Spargel zu ziehen.

288. Dracaena. Sie verlangt eine Mischung von 1 Teil Laub- und 1 Teil Heideerde, etwas sandige Rasenerde mit einem geringen Zusatz von Hornspänen und, wie alle Topfpflanzen, guten Wasserabzug. Am besten sagt den Dracaenen eine mittlere Zimmertemperatur, 10—15°, mit vielem Lichte zu. Reinlichkeit trägt viel zum guten Gedeihen der Pflanzen bei und öfteres Abwaschen der Blätter verhindert die Entwickelung der gefährlichen Läuse (Thrips). Noch sei bemerkt, daß die Dracaenen Zugluft nicht vertragen.

289. Blattbegonien, welche eigentlich nur im Warmhause zur vollen Entwickelung gelangen, verlangen ein Gemisch aus guter Garten- und Lauberde und mäßig große Gefäße. Viel Feuchtigkeit, Zugluft und Gießen mit kaltem Wasser hat braune, verdorbene Blätter zur Folge.

290. Azaleen und Kamelien. Die Kultur der Azaleen ist bei einiger Aufmerksamkeit eine leichte und dankbare. Nach der Blüte werden die Pflanzen umgesetzt; hierzu ist die beste Heideerde zu verwenden, welche mit etwas ausgewaschenem Flußsand gemengt wird, außerdem ist durch Scherbeneinlage für guten Wasserabzug im Topfe zu sorgen. Nach dem Verpflanzen müssen die Azaleen einige Tage schattig gehalten werden. Sobald keine Nachtfröste mehr zu erwarten sind, bringt man die Pflanzen ins Freie, am besten auf ein halbschattiges Beet und senkt hier die Töpfe bis auf 5 cm vom Rande ein. So lange die Azaleen im Freien sind, verlangen sie aufmerksame Pflege: ein Übermaß von Feuchtigkeit ist ebenso verderblich, wie das Austrocknen der Wurzelballen, welche bei Heideerdepflanzen, wie Azaleen, Kamelien, Eriken und Rhododendron leicht eintritt. Bei andauernder Wärme trägt öfteres Überspritzen der Pflanzen und der umgebenden Erde viel zum Gedeihen bei, auch ist es ratsam, wenn irgend möglich, nur Regen- oder Flußwasser zum Gießen und Spritzen zu verwenden. Bei sorgsamer Pflege werden die Azaleen über Sommer kräftige Knospen ansetzen und durch reichen Flor die gehabte Mühe lohnen. In ähnlicher Weise werden die Kamelien behandelt: auch bei ihnen muß das Begießen mit der nötigen Umsicht geschehen, um den Wurzelballen eine andauernde mittlere Feuchtigkeit zu erhalten. Um das häufig eintretende Abfallen der Knospen zu verhüten, ist es notwendig, plötzliche Temperaturveränderungen zu vermeiden und die Pflanzen erst nach und nach an die Luft des Überwinterungsraumes zu gewöhnen; auch dürfen die Pflanzen im Zimmer nicht oft anders gestellt werden, weil sich die dem Lichte zuwendende Knospe leicht abdreht.

291. Legen und Pflanzen der Gurken, Erbsen und Bohnen. Man pflanze sie in die Töpfe mindestens 3 Wochen vor dem Legen, Bohnen jedoch nur 8—10 Tage vorher, da sich dieselben besser pflanzen lassen, wenn sie noch nicht so groß sind. Sobald sie aufgehen, müssen sie Tag und Nacht im Freien stehen, am besten an einer gegen Nord- und Ostwinde geschützten Stelle, wo man die Kästen des Nachts zudecken kann. Beim Auspflanzen ziehe man mit einer kleinen Hacke eine Reihe oder Furche, setze die Pflänzchen in gehöriger Entfernung hinein und scharre etwas Erde darüber; darauf gießt man dieselben tüchtig an und füllt die Furche mit Erde, wobei man etwa umgefallene Pflänzchen in die richtige Stellung bringt. Man hüte sich die Pflänzchen fest zu drücken oder die Erde anzuklopfen, da die fleischigen Wurzeln der Pflanzen dieser drei Gemüsearten leicht abbrechen. Tüchtiges Eingießen genügt, sie zu befestigen.

292. Rosenstämmchen zum treiben zu bringen. Diese beleben sich, wenn sie ganz so, wie es für den Winter geschieht, jedoch ohne den Stamm mit Stroh zu bewickeln, wieder in die Erde eingeschlagen werden. Es ist ratsam, dieses Verfahren nicht zu spät anzuwenden, weil die Bäumchen dann ziemlich sicher noch denselben Herbst wieder willig blühen.

293. Phoenix aus Dattelkernen. Eine viel zu wenig gezogene wunderschöne Zierpflanze ist die Dattelpalme, welche man aus den Kernen der frischen Datteln mit Geduld selbst ziehen kann. Man legt die Kerne in gute Walderde und in kleine Töpfe, die man recht warm setzt. Hat man einen Kachel- oder Mantelofen, so stellt man sie oben auf den ersteren oder auf die Marmorplatte des letzteren, während man sie bei Eisenöfen nicht gut treiben kann, weil sie über Nacht zu sehr abkühlen. Am besten stellt man die Töpfe in diesem Falle auf einen erhöhten Platz in der Nähe des Ofens, z. B. auf einen Schrank oder eine Konsole oder dergleichen, da die obere Luft weit wärmer als die untere ist. Man achte darauf, daß die Töpfe weder austrocknen noch zu feucht sind. Das Keimen dauert 6, 8, ja bisweilen 10 Wochen. Sowie sich das erste Blättchen zeigt, muß die Pflanze tagsüber ans Licht und nachts wieder an den erwärmten Ort gebracht werden. Sie wächst während der ersten Jahre langsam, hat einfache Blätter, verlangt im Gegensatz zu manchen anderen Palmen ziemlich viel Licht. Im Verlauf von einigen Jahren ist sie zu einer reizenden Zierpflanze von wunderhübschem Grün, graziösem Wuchs und reich verzweigten Blättern geworden und entwickelt sich im Laufe der Zeit prächtig.

294. Winterbehandlung der Topfpflanzen. Der schlimmste Feind unserer Zimmergewächse sind meist wir selbst, indem wir sie meist zu warm stellen und zu viel gießen. Alle Zimmergewächse werden einen weit schöneren und anhaltenderen Flor abgeben, wenn wir sie im Zimmer mit nicht über 12—15° C bringen. Bei dieser Temperatur darf auch nur ein mäßiges Wachstum stattfinden. Im Winter heißt es, lieber einmal zu wenig als zu viel gießen, sonst wird die Erde sauer, es stellt sich Ungeziefer ein und die Pflanzen gehen ein. Ebenso ist jeder kalte Luftzug durch Öffnen der Türen und Fenster zu vermeiden. Blumen sind oft empfindlicher als Menschen.

295. Maiblumen für den Winter. Wer auch im Winter Maiblumen haben will, verschaffe sich, bevor die Erde zu fest zu frieren beginnt, blühbare

Keime, welche leicht an ihren runden und ziemlich dicken Spitzen zu erkennen sind. Gewöhnlich legt man vier in einen Topf und nimmt dazu leichte und sandige Erde. Die Keime müssen so tief liegen, daß nur die Spitzen ein wenig aus der Erde hervorstehen. Die Oberfläche der Töpfe bedeckt man mit ½ bis ¾ Zoll Moos, welches etwas eingedrückt wird. Man kann sofort nach dem Einpflanzen mit dem Treiben beginnen. Für die Zimmerkultur müssen die Töpfe in der Nähe eines Ofens stehen, doch so, daß es den Blumen nicht zu warm wird. Man gibt den Töpfen Untersätze, die mit warmem Wasser nach Bedürfnis gefüllt werden. Zeigen die Blumen ihre Blütenstiele, müssen sie ans Licht gebracht werden; gewöhnlich geschieht dies schon nach 2 Wochen. Die Keime, welche später treiben sollen, bewahrt man frostfrei in trockenem Sande auf.

296. Das Begießen der Topfpflanzen im Winter. Es ist ratsam, im Winter lieber etwas zu wenig als zu viel zu gießen. Die Erde wird bei zu reichlichem Gießen, da sie jetzt nur schwer austrocknet, sehr leicht sauer und Ungeziefer und Krankheit sind die Folge unserer allzugroßen Pflege. Es ist ferner ratsam, einen Blumentisch, der mit blühenden Pflanzen besetzt ist, möglichst wenig zu drehen, da dieses den Pflanzen nur schadet.

297. Edelweiß läßt sich sehr gut in Töpfen ziehen. Die Samen, welche jede größere Samenhandlung liefert, werden im zeitigen Frühjahre in lockere, sandige Heideerde ausgesäet und nur schwach bedeckt. Die jungen Pflanzen werden später in kleine Töpfe versetzt, welche mit lockerer, etwas kalkhaltiger Rasenerde gefüllt werden. Sehr gut gedeiht das Edelweiß, wird es in Grotten von Tuffsteinen im Freien ausgepflanzt; doch trägt schon das Einsenken der Töpfe während des Sommers in das Gartenland viel zur kräftigen Entwickelung der Pflanze bei.

298. Regenwürmer beseitigt man durch Begießen mit einer Abkochung von Roßkastanien. Etwa 8—10 Kastanien auf 1 l Wasser.

299. Schildläuse von Oleander entfernt man mit einer Abkochung aus Seife, Tabakextrakt, Weingeist und Wasser durch abwaschen und abspritzen. Im Winter stelle man die Oleander in einen Raum wo nicht über 5° R Wärme herrschen.

300. Calla, welche in zu nahrhafter Erde stehen, blühen selten, da hierdurch nur die Blattbildung begünstigt wird. Man setze die Pflanze in lockere Rasenerde, untermischt mit groben Ziegelbrocken, und sie wird kleinere Blätter, dafür aber leichter Blüten entwickeln.

301. Klebrige Efeublätter. Diese Krankheit, eine Art Honigtau, ist die Folge mangelhafter Ernährung. Frische Erde, lockere Rasenerde mit etwas Hornspänen gemischt, bei gutem Abzug im Topfe, und die Blattausschwitzung wird sich verlieren.

302. Läuse von Pelargonium. Die Läuse auf den Pelargonien sind die Folge eines zu warmen Standortes der Pflanzen. Man überwintere dieselben in einem Raume von 2—4° R bei sparsamer Bewässerung. Im Februar werden die Pflanzen mit vollen Ballen in größere Töpfe gepflanzt, in eine Mischung von sandiger Laub- und Mistbeeterde und nach Maßgabe ihrer Entwickelung reichlicher gegossen. Um schöne buschige Pflanzen zu erziehen, werden die jungen Triebe, nachdem sie das 4. Blatt entfaltet haben,

auf 2 Augen zurückgeschnitten. Im Sommer verlangen die Pelargonien einen der vollen Sonne ausgesetzten Stand.

303. Zimmerakazie. Man verpflanze die Acacia lophanta in eine Mischung von Heideerde mit ausgewaschenem Sand, bei gutem Abzug im Topfe. Das Abwerfen der sämtlichen Fiederblättchen kann ebensogut die Folge von schlechter Erde und Ballentrockenheit sein. Es werden sich sehr bald aus den Achsen der Blattstiele neue Blätter entwickeln. Auch empfiehlt es sich den Endtrieb, die Spitze, wegzuschneiden, damit die Pflanze buschig wird. Bei langaufgeschossenen, im Zimmer kultivierten Exemplaren vertrocknen die meisten unteren Blätter. Das Gelbwerden und Abwerfen der Blätter beim Fikus ist meist eine Folge schlechten Wasserabzuges im Topfe und dadurch versauerten Erde.

304. Kapuzinerkresse. Eine der dankbarsten Zierpflanzen ist die Kapuzinerkresse — Tropaeolum. Vom Frühsommer bis in den späten Herbst, wo andere Blumen schon durch Kälte und Witterungs-Unbilden gelitten haben, blüht diese liebliche Pflanze in allen Farben vom hellsten Gelb bis zum dunkelsten Braunrot. — Für Gruppen, welche davon ganz überzogen werden, wählt man die niedrigen Arten, Tom Thumb genannt, während die rankenden gern an Draht oder Fäden in die Höhe kletternd, zum Schmuck niedriger Mauern, auch zwischen wildem Wein dienen. An Winden-Pyramiden geben sie gute Abwechselung. Hierfür würde zu den feuerroten Arten zu raten sein, weil diese Farbe unter den gewöhnlichen Winden nicht vertreten ist. Die Samenkörner der Kapuzinerkresse sind auch für die Küche verwendbar. Dieselben werden, so lange sie noch grün und nicht zu hart sind, unter Mixed-Pickles oder für sich allein eingelegt und besonders von Herren mit Vorliebe gegessen. Zu diesem Zwecke werden sie 12 Stunden in Salz und dann in Krausen gelegt, wo sie mit gekochtem und wieder erkaltetem Essig, den man nach 8 Tagen aufkochen kann, übergossen werden. Nach Belieben können Senfkörner und etwas Estragon hinzugefügt werden. – Sparsame Hausfrauen verwenden die jungen Blütenknospen statt Kapern. — Die Kultur der Kapuzinerkresse ist sehr einfach; man legt den Samen gleich an Ort und Stelle.

305. Weißblühender Tabak. Als eine Sommerblume von köstlichem Wohlgeruch und schönem Aussehen ist Nicotiana affinis, weißblühender Tabak, zu empfehlen. Der Tabak ist sehr leicht zu ziehen (er braucht nur in ein halbwarmes Mistbeet ausgesät zu werden, haben die Pflänzchen die nötige Größe, so werden sie auf das Beet gepflanzt). Sie wird 50 cm hoch. Ihre Blüten öffnen sich morgens und abends und riechen dann wunderschön. Für jede Tabakpflanze, auch nur als Zierstrauch gepflanzt, ist in Deutschland Steuer zu entrichten.

306. Tabak als Zierstaude. Nicotiana affinis ist eine unserer neueren und wirklich empfehlenswerten Gruppenpflanzen. Sie kam 1880 von Hyères aus in den Handel. Die auffallende Größe und der Wohlgeruch der reinweißen Blüten, welche sich gegen Abend öffnen und morgens wieder schließen, sind eine interessante Eigentümlichkeit dieser Pflanze. Die Samen werden, wenig bedeckt, im Februar oder Anfang März ausgesät und die jungen Pflanzen im Mistbeet bis zum Auspflanzen in das freie Land kultiviert. Sehr schön

macht sich Nicotiana affinis zu mehreren zusammen als Einzelgruppe auf den Rasen gestellt oder auch als Zwischenpflanzung in Blattpflanzengruppen. Selbständig zu größeren Gruppen vereinigt, verliert die Pflanze durch die tagsüber geschlossenen Blüten — die anderen, am Tage blühenden, Gewächse müssen dann das Gleichgewicht herstellen, siehe 305.

307. Reseda. Vom Juni bis spät in den Herbst hinein bietet die Reseda ihren Wohlgeruch reichlich in jedem nicht gar zu trockenen Garten, indem sie einmal angepflanzt wurde, denn durch den Ausfall ihrer Samenkörnchen pflanzt sie sich selbst fort. Sicherer jedoch ist es, im zeitigen Frühjahr einige Samenkörnchen an einer sonnenreichen Stelle auszustreuen, flach unterzurechen, den Boden feucht und die erste Zeit rein von Unkraut zu halten. Diese geringe Mühe lohnt die Pflanze bestens durch kräftiges Wachstum und köstlichen Wohlgeruch. Um die übrige Zeit des Jahres blühende Reseda zu haben, muß man zur Topfkultur greifen. Diese ist ebenso einfach wie die Freilandkultur. Das Pflänzchen ist zu bescheiden, um irgendwie andere Ansprüche zu machen, als seine ordinärsten einheimischen Schwestern, die wir in Töpfen ziehen. Man füllt bis auf einen halben Zoll einen Blumentopf mit nahrhaftem Boden, streut dann einige Samenkörner derart hinein, daß sie möglich in gleicher Entfernung voneinander zu liegen kommen, bedeckt sie mit etwas Erde, begießt dieselbe mäßig und stellt den Topf an einen Ort, wo er Luft und Licht hat, ohne daß jedoch die Erde von der Sonne zu leicht ausgetrocknet würde. Das Begießen ist zu wiederholen, sobald die Erde trocken zu werden beginnt. Ein allzu häufiges Begießen, worunter Laien oft die „gute Pflege" verstehen, macht die Pflanzen wurzelfaul, zumal wenn das Abzugloch im Boden des Topfes nicht durch eine Scherbenlage offengehalten wird. Die Aussaat geschieht am besten in der Zeit von Mitte August bis Mitte September. Sobald kühle Witterung eintritt, stellt man den Topf ins Zimmer, an ein Fenster, und nach wenig Wochen, verbreitet die Reseda ihren würzigen Duft. Je öfter man ihre Blüten abschneidet, desto reichlicher erscheinen neue. Um Samen zu gewinnen, schneidet man die Blütentrauben ab, sobald die untersten Samenkapseln sich gelb färben, wenn auch an der Spitze sich noch Blüten befinden, und legt sie an einem luftigen Orte auf Papier zum Nachreifen. Zur Topfkultur ist vorjähriger Same dem frischen vorzuziehen, er läßt die Pflanze üppiger blühen.

308. Erkrankung der Kakteen. Schlechte Erde bei zu reichlicher Bewässerung bewirkt oft, daß die Blätter des Kaktus weich werden und herunterhängen. Man gebe der Pflanze neue Erde, ein Gemisch von Lauberde mit ausgewaschenem Flußsand, und gieße nur wenig.

309. Abgeblühte Hyazinthen. Die Zwiebeln werden nach dem Abblühen aus den Gläsern herausgenommen, die langen Wurzeln bis auf 2 cm und die Blätter etwas höher abgeschnitten und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

310. Schnellwachsende Ranken. Zur schnellen und dauernden Berankung einer Mauer eignet sich allein der sogenannte wilde Wein (Ampelopsis) und zwar die sich (nach Art des Efeus) selbst anklammernde Sorte.

311. Aspidistra oder Eselsohr. Die sternförmigen, den Wurzelstock aufsitzenden, penseeschimmernden Blätter erscheinen bei älteren Pflanzen

jährlich; vermehrt wird die Pflanze durch Teilung des Wurzelstockes. Als passende Erdemischung gebe man $^3/_4$ Walderde und $^1/_4$ reinen Flußsand, bei bunten Exemplaren mit einem Zusatz von Ziegelsteinbrocken.

312. Korneliskirschen. Von der Korneliskirsche, deren Vermehrung am vorteilhaftesten durch Ableger, Stecklinge oder Stockausschlag bewirkt wird, hat man Abarten mit großen blutroten, schwarzen, wachsgelben und gestreiften Früchten.

313. Standort der Myrte. Das Sonnenlicht schadet der Myrte, diesem Kinde des sonnigen Südens, keineswegs, nur sorge man dafür, daß die Sonnenstrahlen den Topf nicht direkt treffen, damit der Ballen nicht zu sehr austrocknet. Am besten ist es, den Topf im Garten einzusenken oder denselben mit einem Kasten zu umgeben.

314. Gefüllte Maaßliebchen. Die sogenannte Füllung der Blumen entsteht in den meisten Fällen durch die Umwandlung (Rückbildung) der Staubgefäße und Pistille in Blumenblätter, daher auch vollständig gefüllte Blumen keinen Samen ausbilden können. Bei den Korbblütlern, z. B. den Astern und Sonnenrosen bilden sich die Scheibenblüten zu zungen- oder nadelförmigen Strahlenblüten um; bei den gefüllten Petunien tritt eine Vervielfachung der ursprünglich einblättrigen Blumenkrone auf. Eine scheinbare Füllung der Blumen, durch blumenkronenähnliche Umwandlung des Kelches zeigt Campanula Media caly canthema, auch der Primula elatior zeigt diese Veränderung des Kelches, doch tritt bei dieser auch eine Verdoppelung der Blumen in der Art auf, daß 2—4 Blumen eine aus der andern sich entwickelt. Durch die Kultur erlangen die Samen einer großen Anzahl der Zierblumen die Fähigkeit, diese Füllung auf ihre Nachkommen zu übertragen, wobei zu beachten ist, daß der zur Fortpflanzung bestimmte Samen von kräftigen Pflanzen und von den zuerst abgeblühten Blumen gesammelt wird. Kräftiger, nahrhafter Boden begünstigt die Füllung vieler Pflanzen, während schon gefüllte in magerem, trockenem Boden wieder in den normalen Zustand übergehen, oder wie der Blumenfreund sagt, ausarten. Jede gefüllte Blume ist eine Monstrosität, welche die ihr von der Natur angewiesene Bestimmung nicht oder nur unvollständig erfüllen kann.

315. Gardenien (Gardenia florida), in China heimisch, wegen des Wohlgeruches der reinweißen Blüten als Zimmerpflanze beliebt, läßt sich leicht in einem Zimmer von 6—8° R überwintern. Ende März werden die Pflanzen in ein Gemisch von kräftiger Wiesenerde mit etwas Sand und Hornspänen umgesetzt. Obwohl die Gardenia einen sonnigen Standort liebt, verlangt sie doch in der heißesten Zeit Beschattung und täglich zweimaliges Überspritzen, damit kein Ungeziefer aufkommen kann. Am schönsten entwickeln sich die Pflanzen, wenn sie nach dem Umsetzen in einen warmen Lohkasten gestellt oder in ein Beet mit der angegebenen Erdmischung gepflanzt werden können. Doch ist es auch ohne diese Hilfsmittel möglich, im Zimmer blühende Gardenien zu erzielen, nur beachte man: 1. Überwinterung bei nur 6—8° bei mäßiger Bewässerung, 2. rechtzeitiges Umpflanzen, vermehrte Bewässerung, später etwas Dungguß und 3. sonnigen Standort bei entsprechender Beschattung und Spritzen.

316. Tuberosen (Poliantha tuberosa) lieben eine leichte, lockere Erde und werden im März in 20—25 cm breite Töpfe gepflanzt, welche in ein warmes Beet, unter Glasfenster, eingesenkt werden. Bei zunehmender Wärme verlangen die Pflanzen reichliche Bewässerung und Lüftung in der Mittagszeit. Später können die Fenster ganz entfernt werden, doch bleiben die Töpfe bis zur Entfaltung der Blütenknospen im Kasten eingesenkt. Ein öfteres Begießen mit aufgelöstem Dünger befördert die Ausbildung der Blüten, auf welche jedoch nicht mit Sicherheit bei allen Exemplaren zu rechnen ist. Will man die Tuberose zum Blühen bringen, so ist einfaches Abschälen der Grasnarbe auf 10 cm Stärke oder Umarbeiten des Rasenplatzes auf 2 Spatenstichtiefen zu empfehlen, wobei die Rasenballen umgekehrt in die Furche zu liegen kommen müssen. Irgendwelche chemische Mittel sind überflüssig.

317. Kranke Oleander. Unter allen unseren Zimmerpflanzen ist wohl der Oleander in seinen Ansprüchen am bescheidensten Er verlangt nur Überwinterung im trockenen, frostfreien Raum, im Frühjahr neue Erde, im Sommer sonnigen Standort und viel Wasser, bei gutem Abzug im Topfe und Reinigung der Blätter von Ungeziefer.

318. Kranke Orangen leiden viel an der häufig auftretenden Wurzelfäule, eine Folge von unregelmäßiger Bewässerung. Kennzeichen der fortgeschrittenen Krankheit sind: Erschlaffen der Blätter, selbst bei nassem Ballen, und ihr endliches Abfallen. Hier hilft nur, ohne Rücksicht auf die Jahreszeit, Verpflanzen, wobei alle angefaulten Wurzeln scharf abgeschnitten werden. Die alte Erde wird vorsichtig entfernt und die Pflanze in ein möglich kleines Gefäß, bei gutem Abzug, in recht sandige Erde gesetzt, vorsichtig bewässert und schattig gehalten. Es kommt häufig vor, daß Orangen nach mehrjährigem Blühen erst später Früchte ansetzen.

319. Granatbäume, welche aus dem von alten Pflanzen erzeugten Wurzelausschlag erzogen werden, blühen spät oder nicht. Man verwendet zur Nachzucht die zur Blüte geneigten Zweigspitzen kräftiger Pflanzen.

320. Fuchsienbäume. Um hochstämmige Fuchsien-Kronenbäumchen zu erziehen, werden von den Stecklingen die kräftigsten, schlanksten Exemplare mit gesundem Spitztrieb ausgewählt. Nach der Durchwurzelung erhalten die Pflanzen größere Töpfe, in denen sie überwintern können. Der Raum hierzu muß trocken und hell sein, 5—8° R genügen vollständig. Nachdem die jungen Fuchsien die für eine bestimmte Kronenhöhe geeigneten Stäbe erhalten haben, werden sie locker daran befestigt und während des Längenwachstums alle Nebentriebe entfernt. Sowie die verlangte Höhe erreicht ist, wird die Spitze entfernt und die nun austreibenden oberen Seitentriebe geben den Anfang zur Krone, welche durch fortgesetztes Zurückstutzen der sich bildenden Triebe nach und nach voll geformt wird. Auf diese Weise kann man von diesjährigen Stecklingen zum nächsten Herbst schöne Kronenbäumchen erziehen.

321. Moschushyazinthe (Muscari moschatum) ist ein niedliches, zwiebelartiges Gewächs, welches sich durch feinen köstlichen Duft, weniger durch Schönheit der Blumen auszeichnet. Sie wird deshalb auch die Nachtigall des Pflanzenreichs genannt. Die Blütenglöckchen, welche in einer kleinen Traube vereinigt stehen, sind unansehnlich, bräunlich-grün gefärbt und sitzen

nur auf fingerlangem Schafte. Die ganze Pflanze wächst somit niedrig und läßt sich daher gut zu Einfassungen der Blumenbeete verwenden. Am zweckmäßigsten bringt man dies Gewächs in die Nähe der Wohnungen, um ihre lieblichen Düfte leichter und voller genießen zu können. Die Blütezeit fällt in die Frühlingsmonate. Die Zwiebeln müssen im Sommer oder Herbst gepflanzt werden. Die Moschushyazinthe gedeiht ohne alle Pflege und kann viele Jahre lang unverpflanzt stehenbleiben. Sie gehört zu den alten vergessenen Gewächsen, welche noch in vielen Gärtchen auf dem Lande eine Heimstätte gefunden haben.

322. Erde für Blattgewächse. Die beste Erdmischung für Blattpflanzen besteht aus $^2/_3$ gutverrotteter Walderde und $^1/_3$ ausgewaschenem Flußsand. Je fetter die Erde ist, destomehr wird Sand zugesetzt. Für Ableger von Blattpflanzen empfiehlt sich eine mehr sandige Mischung bei gutem Wasserabzug im Topfe.

323. Nach der Obsternte. Nach beendeter Obsternte versäume man nicht im Obstgarten das trockene Holz auszuschneiden und jede Schnittwunde mit Baumpech zu verstreichen, auch ist die alte Rinde, besetzt mit Moosen, Flechten und zahlreichen Insektenbrutstätten, mittelst der Baumkratze zu entfernen. Da oft schon Anfang Oktober die Weibchen des Frostspanners ihre Brutstätten in den Kronen der Bäume aufsuchen, ist das zeitige Anlegen der Klebgürtel zu empfehlen.

324. Ficus. Der Gummibaum (Ficus elastica) verlangt zu seinem Gedeihen eine Erdmischung von Lauberde, Heideerde, etwas gute Rasenerde mit einem Zusatz von ausgewaschenem Flußsand, bei gutem Wasserabzug im Gefäß. Im Winter gebe man den Pflanzen keinen zu warmen Standort, da sonst leicht Blättchen austreiben, welche schwach und kränklich, leicht gelb werden. Ein Zimmer mit 8—10° R genügt zur Überwinterung. Im Sommer verlangt der Gummibaum einen sonnigen Stand bei reichlicher Bewässerung.

325. Statice oder Seestrandsleykoje. Es ist ein kleines unscheinbares Staudengewächs und blüht im Sommer über und über voll. Die Blüten, so zart und fein wie Porzellanblümchen, werden, wenn sie aufgeblüht sind, abgeschnitten und für den Winter aufbewahrt. Es gibt nichts hübscheres in Vasen und hier und da zur Ausschmückung, wie ein Zweig der Statice. Auch zwischen Moos und Efeu ist diese Pflanze hübsch zu Kränzen für Gräber.

326. Sehr große Sellerieknollen zu erzielen. Man legt Ende August die Pflanzen bis zur Hauptwurzel frei, entfernt soweit wie möglich alle Seitenwurzeln, ohne die Hauptwurzeln zu beschädigen und bedeckt sie mit recht guter Komposterde. Einige Wochen später tut man Holzasche mit Ruß und Wasser in ein Faß und gießt von diesem Dung von 8 zu 8 Tagen eine gehörige Menge zwischen die Reihen. Folgt Tags darauf — das Gießen besorgt man abends — große Hitze, so gießt man im Laufe des Vormittags genügend mit reinem Wasser nach. Dieser Dungguß bis September fortgesetzt, wirkt bedeutend auf die vollkommene Entwickelung der Sellerieknollen ein, und namentlich sollen die auf diese Weise behandelten Knollen keine Spur von den so oft

vorkommenden Rostflecken im Fleische zeigen, vielmehr sehr zart und rein weiß sein.

327. Samen der Korneliskirsche. Die Samen der Korneliskirsche werden sofort nach der Reife ausgesät und keimen dann schon im nächsten Frühjahr, während die über Winter aufgehobenen und im Frühjahr ausgesäten Kerne oft erst im zweiten Jahre aufgehen. Samenpflanzen liefern schöne, schlanke, zur Baumform geeignete Exemplare, welche sich leicht zu schönen Kronenbäumchen schneiden lassen, während die im Herbst oder Frühjahr von der alten Pflanze abgenommenen Wurzelsprößlinge buschige, zur Heckenform geeignete Sträucher liefern. Gegen Kälte ist die Korneliskirsche nicht empfindlich.

328. Düngen der Blattpflanzen. Im Sommer, zur Zeit der vollsten Lebenstätigkeit der Pflanzen, sind wöchentlich zwei- bis dreimalige Gaben von aufgelöstem Blumendünger oder Hornspänen für die meisten Blattpflanzen von Vorteil. Kalter Regen bei windigem Wetter schadet allen; besser ist es, wöchentlich mehrere Male die Blätter vom Staub zu reinigen und mit zimmerwarmem Wasser zu überspritzen.

329. Champignonzucht. Die Champignons verlangen zunächst einen besonderen Standort. Sie wachsen gut an warmen, geschützten Orten, vor allem aber in geschlossenen Räumen, wie Kellern, Schuppen und Ställen. Die Kultur in solchen geschlossenen Räumlichkeiten ist für den Laien einzig und allein als sicher zu empfehlen, nur muß sich die Luft leicht erneuern lassen. Ferner verlangen Champignons einen besonderen Boden, den man eigens herstellen muß. Zu diesem Zweck bringt man kurzen, strohfreien Pferdemist auf Haufen, feuchtet etwas an und tritt ihn dann fest. Von Zeit zu Zeit setzt man die Haufen um. Nach 14 Tagen bis 3 Wochen ist der Fermentationsprozeß soweit fortgeschritten, daß wir die Haufen zur Anlage benutzen können. Man schafft nun den Dünger an den Kulturort und formt daraus 25 cm hohe und am Boden 40 cm breite Misthügel. Nachdem sie etwa eine Woche abgelagert sind, bringt man die Brut hinein. Champignonsamen gibt es nicht, da der Champignon botanisch ja nicht zu den Samenpflanzen, sondern Sporenpflanzen gehört. Diese Sporen keimen in passender Umgebung und bilden die sogenannten Myzelfäden. Die käufliche Champignonbrut besteht aus Dünger und Myzelfäden. Sie ist im frischen und getrockneten Zustande zu haben. Jede größere Gärtnerei und Samenhandlung führt Champignonbrut. Die Brut darf nicht zu tief eingebracht werden, handbreittief, indem man den Mist etwas hebt und ein Stück etwa von Rettichgröße in das Loch legt. Der Mist wird sogleich wieder aufgelegt und festgedrückt. Kommt innerhalb 8—10 Tagen die Brut nicht, so macht man Löcher in die Hügel und füllt heißes Wasser ein, um die Temperatur zu erhöhen. Sobald die Myzelfäden das ganze Hügelbeet durchzogen haben, bringt man eine 5 cm hohe Schicht von Misterde, sandiger Garten- oder Rasenerde auf. Nun beginnt die Pilzernte. Man ergreift die Pilze mit den Fingern und dreht sie vorsichtig ab. Durch Abreißen beeinträchtigt man die Ernte. Täglich ist die Anlage durchzusehen. Die Pilze dürfen nicht groß werden, sie sind am schönsten, solange der Hut noch nicht geplatzt ist. Wer im Abdrehen noch nicht geübt ist, kann anfangs auch die Pilze abschneiden. Die Stelle, wo ein Pilz entfernt

ist, wird stets etwas zugedeckt. Betreffs der weiteren Pflege ist zu bemerken, daß bei sehr großer Trockenheit mäßig mit lauem Wasser zu gießen ist. Im allgemeinen dauert der Ertrag einer Anlage etwa 10 Wochen. Sollte etwa nach 5 Wochen der Ertrag schon nachlassen, so gießt man mit Vorteil etwas in Wasser gelösten reinen Salpeter auf die Hügel. Sobald aber nach Ablauf von 10 Wochen der Ertrag auf ein Minimum herabsinkt, räumt man ab. Der Mist läßt sich noch vorteilhaft im Garten verwenden. Der Raum ist ordentlich zu schwefeln, lüften, säubern und kann frühestens 6—8 Wochen nach dem Ausräumen wieder mit Champignons besetzt werden. Sind die zur Verfügung stehenden Räume frostfrei und auf eine ständige Temperatur von etwa 8° R Wärme zu bringen, so kann man das Jahr hindurch Champignons ziehen. Der Ertrag ist außerordentlich reich, schon von 3—4 qm. Sind im Keller viel Kellerrasseln und Schnecken vorhanden, so fängt man solche durch ausgehöhlte Kartoffeln oder Oberrübenknollen, die mit der Öffnung nach unten aufgestellt werden. Zum Schluß betone ich nochmals ausdrücklich, der Laie möge als Kulturraum nur geschlossene Räume wählen, die sich gegebenenfalls lüften lassen. Zugluft ist Gift für die Pilze

330. Dauerreseda in Bäumchenform. Um sich den lieblichen Duft der Reseda für alle Jahreszeiten zu sichern, entnehme man einem Saatkasten voll Reseda einige Pflänzchen, sobald sich das erste Paar Blättchen gebildet hat, und verpflanze sie zu 2 oder 3 in besondere Töpfe. Man hält sie an einem schattigen Platz, so lange bis sie angewachsen sind und zu treiben anfangen. Die Erde muß sandig, darf aber nicht mager sein. Sobald es sich entschieden zeigt, daß ein Pflänzchen die anderen an kräftiger Entwickelung überholt hat, entferne man die schwächeren aus den Töpfen. Wird die nunmehr alleinstehende Pflanze kopfschwer, so setzt man ein Stäbchen ein und befestigt sie vorsichtig daran, am besten mit Bleidraht. Jedes Seitenauge wird so lange sorgfältig abgekneipt, bis das aufschießende Stämmchen die gewünschte Höhe erreicht hat, etwa 15 cm oder etwas mehr. Nun reinigt man es fortgesetzt von allen Blättern und Schossen, bis auf die Krone, welche sich bald kräftig entwickelt und häufige Blütenknospen treibt. Man darf sie das erste Jahr sich nicht entfalten lassen so lange, bis das Stämmchen seine grüne Farbe mit einer bräunlichen vertauscht hat, also zu verholzen beginnt. Bei Pflanzen von der großblütigen Sorte Reseda ist es schon gelungen, Stämme von der Dicke eines Faberschen Bleistiftes zu erzielen, die einer Stütze nicht weiter bedurften. So gezogene Pflanzen blühen 3—4 Jahre fast ohne Unterbrechung.

331. Terrarien. Zur Bepflanzung von Terrarien, soweit darunter große Glasglocken oder viereckige Glaskasten zu verstehen sind, eignen sich am besten kleine Farne, besonders die feinblätterigen Odiantum- und Pterisarten, ferner buntblätterige Tradeskantia, Iresine, Phytonia, Selaginella und von Gräsern buntblätteriges Panikum und die feine Isolepis gracilis. Alle diese Pflanzen sind in Gärtnereien mit Warmhaus-Kulturen zu bekommen und gedeihen leicht in lockerer Walderde mit Sand vermischt. Die Gefäße werden mit einer abhebbaren Glastafel bedeckt; die Bewässerung geschieht am besten mit einer feinen Spritze.

332. Wachsblume. Die Wachsblume, Hoya carnosa, liebt eine aus Moor-, Rasen- und grober Lauberde mit etwas Sand bestehende Erdemischung, durchsetzt von zerkleinerten Scherben und Ziegelbrocken. Im Sommer verlangt die Hoya viel Wärme und Sonne und muß aller 2—3 Tage mit 25° R warmem Wasser bespritzt werden. Sobald sich die Blütenknospen zeigen, darf der Standort der Pflanze nicht mehr verändert werden, da sonst sehr häufig der ganze Flor in Frage gestellt wird. Die Stiele der abgeblühten Dolden entwickeln häufig noch in demselben Jahre neue Blüten und dürfen deshalb nicht vorzeitig abgeschnitten werden. Stecklinge können im Zimmer das ganze Jahr gemacht werden; sie wachsen leicht durch ihre Fähigkeit, Luftwurzeln zu machen. Im Winter ist die Hoya mit einem Raume von 8—10° R zufrieden und braucht auch während dieser Zeit weniger Wasser.

333. Wechsel des Standorts der Pflanzen. Blattpflanzen und anderen nichtblühenden Topfgewächsen schadet es nicht, wenn sie von ihrem gewöhnlichen Stand, der ihnen nur die Nachmittagssonne gewährt, nach einem Zimmer mit Morgensonne getragen werden. Blühende Pflanzen und solche mit Knospen bleiben aber besser auf einer Stelle stehen. Nicht allein können während des Fortbringens Knospen abfallen, sondern es wird auch durch die stets veränderte Stellung der genannten Pflanzenteile zum Sonnenlichte ein Abfallen besonders der Knospen befördert.

334. Kamelienvermehrung. Im Zimmer lassen sich Kamelien nur durch Stecklinge vermehren, doch glückt auch dies nicht immer. Die Stecklinge werden im Frühjahre aus dem reifen Holze des vorigen Jahres, 10 bis 12 cm lang geschnitten und in einen Topf, mit Heideerde und gutem Wasserabzug, gesteckt. Das Gefäß wird dann mit einer Glasglocke überdeckt und regelmäßig begossen. In etwa 2 Monaten können die Stecklinge Wurzeln haben, und müssen dann einzeln in kleine Töpfe gepflanzt werden.

335. Hortensien lieben lockere Erde, besonders aus Torfmooren und Heidebrüchen, einen halbschattigen Standort und während des Sommers viel Wasser. Um die Entwickelung der Hortensie zu fördern, empfiehlt sich die Beimischung von etwas Hornspänen zur Erde und, falls die Töpfe schon vor der Blüte durchgewurzelt sein sollten, ein öfterer Dungguß mit Guano. Erde, welche Eisenocker, Ton und Alaun enthält, gibt der Hortensie blaue Blumen. Überwintert werden die Pflanzen in jedem trockenen frostfreien Raume.

336. Zwiebelnarren. Es ist bekannt, daß in manchem Jahre die frischgesetzten Zwiebeln gern „Narren werden", d. h. in Samen treiben, und sich in diesem Falle nicht nach dem Sprüchwort „Benedikt mache Zwiebeln dick" richten, denn auch die am 21. März gesetzten Zwiebeln werden bisweilen dünn und unbrauchbar. Um diesem Übel zu steuern, ritzt man mit einem scharfen Messer die Narren (d. h. den in Samen treibenden Schoß) bis tief auf die Wurzeln herab an, und löst ihn von den Zwiebeln ab," worauf sie sich gehörig entwickeln. Bisweilen bleibt noch ein kleiner Teil des Narren stehen und nimmt den der Zwiebel gehörigen Saft auf, statt abzusterben; in diesem Falle muß man eine nochmalige Operation vornehmen.

337. Verpflanzen der Palmen im Frühjahr. Der aus dem Topfe gehobene Wurzelballen wird mit einem stumpfen Holze vorsichtig gelockert.

Hierbei sind alle angefaulten und gebrochenen Wurzeln scharf, mit der Schnittfläche nach unten, abzuschneiden. Der Boden der neuen, ungefähr 3 cm weiteren Gefäße, wird mit einer Schicht zerschlagener Scherben oder Holzkohlenstücken und hierauf mit einer Lage der vorgerichteten Erde bedeckt. Nun wird die Pflanze selbst in den Topf gestellt, wobei darauf zu achten ist, daß sie nicht tiefer zu stehen kommt als vordem; der zwischen dem Gefäß und dem Ballen freie Raum wird mit lockerer Erde ausgefüllt und mäßig angedrückt, wobei noch ein etwa 2 cm hoher Rand zur Aufnahme des Wassers frei bleibt. Die meisten unserer Palmen und Blattpflanzen, wie Corypha, Chamaerops, Curculigo, Dracaena, Latania, Philodendron, Plectogyne (Aspidistra), Phoenix, Rhapis usw. verlangen eine nahrhafte, humusreiche Mischung aus Heideerde, verrotteter Lauberde und ausgewaschenem Flußsand bestehend, welcher man noch $^1/_{50}$ feine Hornspäne zusetzen kann. Alle Palmen verlangen bei gutem Abzug im Topfe und regelmäßiger Bewässerung ziemlich viel Wasser; ein einmaliges vollständiges Austrocknen des Wurzelballens kann den Tod der Pflanze herbeiführen. Ein einfaches Mittel, den Wasserbedarf einer Topfpflanze zu erkennen, ist das Anklopfen an die Wand des Gefäßes; ein heller Klang zeigt einen trocknen Ballen an. Aus den Untersetzern ist das durchgelaufene Wasser stets bald zu entfernen, da sonst leicht ein Versauern der Erde eintritt. Noch sei daran erinnert, daß niemals glasierte oder Porzellantöpfe zur Aufnahme einer Pflanze verwendet werden dürfen: die besten Töpfe sind die gewöhnlichen rauhen, welche der Luft freien Durchgang gestatten. Das Wasser zum Gießen der Zimmerpflanzen darf nicht zu kalt sein; am besten hat es die Temperatur des Zimmers; Regenwasser ist jedem anderen vorzuziehen. Die Reinhaltung der Blätter ist für das Gedeihen der Zimmerpflanzen unbedingt nötig. Die Blattfläche ist mit zahlreichen feinen Poren, den Spaltöffnungen, besetzt, durch welche die Pflanze die zu ihrer Ernährung nötigen gasförmigen Stoffe aus der Luft aufnimmt und anderenteils die überflüssigen Stoffe in gasartiger oder wässeriger Form ausscheidet. (Bei Philodendren z. B. hängen öfters des Morgens helle Wassertropfen an den Spitzen der Blätter.) Werden diese Spaltöffnungen durch Schmutz und Staub verstopft, so wird eine wichtige Tätigkeit im Leben der Pflanze gestört.

338. Vermehrung der Gummibäume. Ältere Gummibäume treiben häufig am Stamme Nebenzweige aus; haben diese das 3. oder 4. Blatt erreicht, so werden sie scharf und glatt am Stamme weggeschnitten und in eine mit Wasser gefüllte Flasche gesteckt. Die noch freibleibende Öffnung des Flaschenhalses wird mit Wachs verklebt. Nach 5—6 Wochen zeigen sich gewöhnlich die ersten Wurzelspitzen an den Rändern der Schnittflächen. Haben die Wurzeln die Länge von 6—10 cm erreicht, so wird die Flasche zerschlagen und die junge Pflanze in lockere, sandige Heideerde gesetzt und anfangs schattig gehalten. Oft gelingt auch die Zimmervermehrung der Gummibäume, wenn die Stecklinge in ausgewaschenen Flußsand gesteckt und mit einer Glasglocke überdeckt werden: doch wachsen sie schwerer als im Wasser.

339. Lorbeerbäume werden nicht ihrer kleinen, unscheinbaren, gelblichgrünen Blüten halber kultiviert, sondern vielmehr der schöngrünen, ausdauernden und stark aromatisch riechenden Blätter wegen. Eben dieser

angenehme kräftigende Geruch, daneben sein hübscher und regelmäßiger Wuchs machen ihn zu einer sehr dankbaren Zimmerpflanze. Er gedeiht am besten in einer eher leichten als schweren Gartenerde, darf nicht sehr viel begossen und nur wenig der Sonne ausgesetzt werden. Ihn durch Stecklinge fortzupflanzen ist nicht ratsam. Ausläufer hingegen wachsen leicht und schnell an, und der Samen geht sehr leicht auf. Als ein Kind des sonnigen Südens ist die Pflanze gegen strenge Kälte wohl sehr empfindlich, mehrere Grade unter Null verträgt sie jedoch ohne den mindesten Schaden. Will oder kann man daher seine Pflanzen nicht während des Winters im geheizten Zimmer behalten (im Sommer setzt man sie am besten in den Garten oder auf den Balkon), so sind Vorzimmer oder nicht zu kalte Treppenzimmer vorteilhafte Aufbewahrungsorte. Gibt man jedoch die Pflanzen Winters über in einen Raum, dessen Luft nicht rein ist und nicht oft erneuert wird, so stellt sich häufig ein sehr schlimmer Gast, eine dunkelbraune Schildlausart ein, und Stamm, Äste und Rückseite der Blätter zeigen sich schließlich von diesem Ungeziefer dicht besetzt. Um es zu entfernen, bürstet man mit einer mittelweichen, in Tabaks- oder Seifenwasser getauchten Bürste alle geschädigten Teile der Pflanze sorgfältig ab und spült und braust darauf tüchtig mit reinem Wasser nach.

340. Chicoreesalat. Man nehme einen grobgeflochtenen grauen Packkorb, bedecke den Boden mit rotem Sand, stecke die Pflanzen und Wurzeln nach innen, das Grün nach außen rund herum hinein, dann wieder eine Schicht Sand und so fort. Auf diese Weise hat man den schönsten goldgelben Salat, der immer nach dem Abpflücken wieder nachwächst. Ab und zu begieße man ihn von außen mit einer kleinen Gießkanne. Er schmeckt sehr gut, trotz seiner Bitterkeit.

341. Frostschutz für Pflanzen. Die Decke, mit welcher die Pflanzen zugedeckt werden, darf nicht unmittelbar auf dem Boden liegen. Die Erfahrung hat gelehrt, daß Frühgemüse, wie: Bohnen, Kartoffeln usw. bei strengem Frühjahrsfroste erfrieren, wenn die Decken nicht mindestens 6 Zoll hoch über dem Boden liegen.

342. Frostschaden an Zimmerpflanzen. Topfpflanzen, welche etwas durch Frost gelitten haben, bespritze man mit recht kaltem Wasser und stelle sie etwa 24 Stunden lang an einen kühlen und dunklen Ort, bewahre sie aber vor jeder Zugluft.

343. Granatbäume zur Blüte zu bringen. Es empfiehlt sich öfteres Begießen mit nicht zu scharfem Düngerguß. Beim Versetzen schneide man 2—3 fingerbreit rings um den Wurzelballen scharf ab und pflanze das Bäumchen mit ganz verrotteter Misterde wieder in denselben Kübel ein. Schafmist oder sonst ganz alter Dünger wird obenaufgelegt. Um Blüten zu treiben, muß die Pflanze einen sonnigen Standort erhalten.

344. Überwinterung der Orangen. Zur Überwinterung der Orangenbäume genügt ein heller frostfreier Raum, welcher, sobald als es im Frühjahr das Wetter erlaubt, fleißig zu lüften ist. Man vermeide auf alle Fälle, daß die Pflanzen durch Wärme über Winter neue Triebe machen. Im Sommer lieben die Orangen einen geschützten, sonnigen Standort im Freien, wo sie dann auch reichlicher bewässert werden können. Da man alte Orangen nur

alle 10—12 Jahre umzupflanzen braucht, ist eine Düngung mit Hornspänen und Malzkeimen zu empfehlen; doch darf dieselbe nur während der Sommermonate stattfinden und die sich leicht zerfilzenden Malzkeime sind öfters aufzulockern. Sollte sich das Verpflanzen der Bäume nötig machen, so ist es am besten, einen Gärtner zu Rate zu ziehen, welcher für die richtige Erdemischung, gute lehmige Rasenerde, mit Heideerde und Flußsand, sowie eine Unterlage von zerschlagenen Ziegeln und grobem Flußsand, sorgen wird.

345. Thrips oder Blasenfuß. Das kleine schwarze Insekt, welches die Blattpflanzen zu vernichten droht, ist die mit Recht gefürchtete sogenannte schwarze Fliege (Blasenfuß, Thrips). Trockene Luft und mangelhafte Pflege der Pflanzen werden allgemein als Ursachen der Thrips-Krankheit angesehen. Als bewährte Gegenmittel werden von vielen Seiten empfohlen: 1. Bespritzen und Waschen der Pflanzen mit einer Mischung von 1 Teil Insektenpulver und 300 Teilen Wasser und Dunkelstellen der Pflanzen. 2. Räuchern mit Insektenpulver auf einem über Kohlenbecken liegenden Eisenbleche. 3. Räuchern mit Tabaksstaub. 4. Waschen mit Tabakabkochung, besonders bei großblätterigen Pflanzen zu empfehlen. 5. Eintauchen der Pflanzen in Seifenlauge (ohne damit die Erde zu berühren) und Nachwaschen mit reinem Wasser. 6. Waschung mit Nicotinseife.

346. Honigtau an Kamelien. Man wasche die Blätter der Kamelia mit reinem Wasser ab und stelle die Pflanzen nicht in das warme Zimmer; 8—10° R genügen, und der Honigtau wird verschwinden.

347. Kakteen. Der größte Teil der Kakteen kann während der Sommermonate im freien Garten aufgestellt werden, doch sind sie gegen kalte Regen möglich zu schützen. Man wähle die sonnigste Stelle des Gartens und gruppiere die Kakteen mit anderen Fettpflanzen zusammen, wie Sedum, Aloe, Agave usw. zwischen Steinen, welche zu kleinen Felspartieen aufgebaut werden. Bewässerung erlangen die Kakteen bei nur anhaltender Hitze oder bei trockenen Winden. Gleich den meisten Kakteen müssen auch die Cereusarten ein bestimmtes Alter erreichen, ehe sie zur Blüte gelangen. So auch Cereus speciosissimus, welche in Mexiko und Guatemala einheimisch, durch schöne rote bis 10 und 12 cm im Durchmesser haltende Blüten ausgezeichnet ist. Alle Kakteen lieben eine aus Lauberde, Sand und etwas Lehm bestehende Erdmischung, bei gutem Abzug im Topfe, verlangen viel Sonne, mäßige Bewässerung und möglich kleine Töpfe, in denen sie bald durchwurzeln können.

348. Tuberosen. Die Zwiebeln der Tuberosen werden über Winter trocken aufbewahrt, im März in 20—25 cm breite Töpfe mit lockerer nahrhafter Erde gepflanzt und unter die Fenster eines warmen Mistbeetes gebracht. Nachdem die Wurzeln durchgewurzelt sind, beginnt man mit dem Lüften der Fenster in der Mittagszeit; bei anhaltend warmem Wetter werden die Fenster abgenommen und die Pflanzen reichlicher begossen. Mit der Entwickelung der Blütenstengel kann öfter aufgelöster Dünger gegeben werden. Der Flor beginnt im Juli und dauert bis in den September; die blühenden Pflanzen werden aus dem Kasten genommen und an einem halbschattigen Ort im Garten

oder im Zimmer aufgestellt. Nach dem Abblühen entzieht man nach und nach das Wasser, nimmt später die Pflanzen aus den Töpfen, schneidet alle abgewelkten Teile ab und überwintert die Zwiebeln. Auf einen reichlichen Flor kann man nur bei frischeingeführten Zwiebeln rechnen. Unsere Sommer sind meist zu kurz, um die Zwiebeln kräftig auszureifen; aus diesem Grunde gelingt auch bei uns selten die Anzucht der Tuberosen aus Brutzwiebeln. Die Tuberose, Polianthes tuberosa, ist in Mexiko heimisch, wird aber schon seit längerer Zeit im südlichen Frankreich usw. in der einfachen Stammform zu Parfümeriezwecken häufig angebaut.

349. Kohlraupen. Man zieht um das ganze Kohl-(Kraut-)Feld herum eine 2—3 Finger breite Furche, desgleichen auch zwischen jedem Beete eine solche, und säet Hanfkörner in dieselben. Der aufgegangene Hanf bleibt stehen bis zur Reife und verhütet das Hereinkommen der Raupen. — Von anderer Seite wird hingegen empfohlen, Ritterspern und Schnittlauch an den Rand der Kohlbeete zu säen. Wenn die Pflanzen zu blühen beginnen, so ziehen die Schmetterlinge (Kohlweißlinge) haufenweise nach ihnen, werden aber von der Stärke des Geruches betäubt und bleiben daran hängen oder fallen in der Nähe des Busches zur Erde. Nach Sonnenuntergang läßt man die an den Pflanzen hängenden Schmetterlinge ablösen, sowie die am Boden liegenden tot treten. Hierdurch kann man große Mengen derselben vertilgen.

350. Azaleenstecklinge. Eine Schale von etwa 5 cm Höhe wird mit einer Scheibenunterlage zur Regelung des Wasserabzuges belegt, hierauf eine Lage grober Heideerdestücke gegeben, und diese mit einer Mischung von $^2/_3$ Heideerde und $^1/_3$ ausgewaschenen Flußsand bedeckt; als oberste Schicht kommt etwa 1 cm reiner Sand, welcher fest angedrückt wird. Hierauf wird die Schale dicht mit Stecklingen besetzt, mit einer Glasglocke überdeckt und mäßig feucht gehalten. Es ist nicht bei allen Azaleensorten notwendig, daß der Schnitt unmittelbar unter dem Blatte ausgeführt wird, da viele überall aus dem Stengel Wurzeln treiben. Oft nach wenig Wochen schon haben die Stecklinge Wurzeln gefaßt, und man kann dann die jungen Pflanzen in kleine Töpfe in eine lockere, etwas sandige Heideerde pflanzen. Als Stecklingsholz wähle man nur jüngere Zweige, welche sich zu bräunen beginnen. Üppige grüne Triebe wachsen ebensowenig, als alte verholzte.

351. Blühender Flieder zu Weihnachten. Man schneide einen recht kräftigen, mit vielen Knospen versehenen Ast vom Fliederstrauch, setze ihn in ein Gefäß mit überschlagenem Wasser in ein warmes Zimmer, rühre eine Messerspitze Natron, eine Messerspitze Zigarrenasche mit Karbolwasser zu einem Brei, trockne denselben und füge ihn zerstoßen dem Wasser zu. Das Wasser muß öfter erneuert werden, das Pulver bleibt unten im Topf. Der Strauch muß möglich wenig berührt werden. Im Thüringer Walde werden diese blühenden Büsche als Weihnachtsbaum benutzt.

352. Maiblumen werden bei der Zimmerkultur ähnlich behandelt, wie die eingepflanzten Hyazinthen. Die blühbaren Triebe, kenntlich an den dicken Stockknospen, werden zu 5—6 Stück in etwa 10 cm breite Töpfe gepflanzt, mit Moos bedeckt und immer feuchtgehalten. Wenn die Knospen

ch strecken, werden die Töpfe dem Lichte nahegebracht, doch muß die Feuchtigkeit dauernd erhalten werden, um schöne Blumen zu erzielen. Die abgeblühten Stöcke werden später in den Garten angepflanzt.

353. Chrysanthemum. Viel Freude gewährt es, sich im Frühjahr einige Chrysanthemum indicum L. kommenzulassen, und dieselben im Garten einzupflanzen. Eine halbschattige Stelle ist ganz gut dazu. Sie entwickeln bis zum Eintritt der Fröste Knospen und einzelne Blüten. Dann werden sie eingepflanzt und ins Zimmer gestellt, wo sie ihre wunderhübschen, verschiedenfarbigen Blumen öffnen und um Weihnachten fröhlich blühen, was sich Monate lang fortsetzt. Im Frühjahr kommen sie wieder in den Garten. Ebenso hübsch ist es, sie an sonniger Stelle im Garten die letzten Herbstmonate blühen zu lassen; sie erfrieren über Winter nicht. Diese dankbare Blume, die sehr genügsam ist, ist allen Hausfrauen zu empfehlen.

354. Wespenfang an Obstbäumen. Man hänge Gläser mit engem Hals auf, in welchen etwas Zuckerwasser oder Honig enthalten ist. Bienen riechen nicht in diese, daher man sie auch bei Bienenstöcken aufhängen darf. Gut ist es, etwas Brot oder Branntwein beizumischen. Die betrunkenen Wespen müssen getötet werden, da sie an der Sonne meist wieder aufleben. In einigen Stunden kann man, wenn sie zahlreich sind, 400—500 fangen. Auch gegen Hornisse ist dieses Mittel besonders gut. Oder man lege faule Aprikosen, Pflaumen oder teigige Birnschnitze auf Horden aus und töte die Wespen, welche sich darauf sammeln, durch Übergießen mit heißem Wasser.

355. Obstkultur in Töpfen. Die zur Kultur in Töpfen bestimmten Obstarten werden auf besonders hierzu geeignete, schwachwachsende Wildlinge veredelt, denen die geringe Erdemenge des Topfes genügt. So nimmt man für Apfel den Paradiesapfel, für Birnen die Quitte, für Pflaumen die Schlehe oder Haferpflaume; Kirschen werden auf Weichseln, besonders die Ostheimer Kirsche, Aprikosen und Pfirsiche auf Bittermandel oder Damaszenerpflaume veredelt. Die Größe der Töpfe richtet sich nach den Verhältnissen der Wurzeln des Wildlings, doch nehme man nie zu große Gefäße. Die dem Topfobst am besten zusagende Erde besteht aus einer Mischung von 4 Teilen Rasenerde, 2 Teilen altem Rinderdung und 1 Teil ausgewaschenem Flußsand, wobei auf guten Wasserabzug im Topfe zu achten ist. Um die Bäumchen nicht jedes Jahr umsetzen zu müssen, kann man ohne Beschädigung der Wurzeln die obere Erdschicht zirka 5 cm tief abnehmen und durch gute Mistbeeterde ersetzen; als Düngung gebe man wöchentlich einmal einen Guß von aufgelöstem Guano oder Hornspäne. Als Überwinterungsort ist ein trockener, luftiger Raum mit gleichmäßiger Temperatur zu wählen, welcher gegen das Eindringen des Frostes geschützt ist. Über Winter werden die Bäumchen nicht begossen, erst mit dem Beginn des neuen Lebens wird nach und nach die Bewässerung gesteigert. Ist der Überwinterungsraum so beschaffen, daß eine gehörige Lüftung im Frühjahre vorgenommen werden kann, so empfiehlt es sich, die Bäumchen bis nach der Blüte daselbst zu belassen, es wird hierdurch eine sichere Obsternte erzielt, da das Erfrieren der Blüten nicht eintreten kann. Haben bei dem Kernobst die Früchte die Größe einer Wallnuß erreicht, so kommen die Töpfe ins Freie, wo sie auf einer Rabatte bis an

den Topfrand eingegraben werden. Sobald die Früchte zu reifen beginnen, ist der Dungguß einzustellen.

356. Blaue Hortensien. Pflanzt man bewurzelte Stecklinge in eine Mischung von schwarzer Erlenbruch-, Moor- und Eisenockererde, so färben sich die Blumen (Hortensien) mehr oder minder blau; desgleichen sollen sie sich blau färben, wenn man alte Kohlenmeilererde anwendet, oder oft mit Alaunwasser gießt. Eisenhaltige Moorerde mit Düngererde, vorzüglich von Schafdünger, und etwas Sand gemischt, bringt nicht nur einen üppigen Wuchs, sondern auch eine Veränderung der rosenroten Farbe in Lila, Hellviolett oder Bläulich hervor. Wenn man die Erde in den Töpfen vor dem Blühen obenauf mit römischem Alaun bestreut, so sollen sich die Blumen ebenfalls blaufärben, um so dunkler, je öfter das Aufstreuen wiederholt wird. Wenn man den Hortensien jede Woche eine starke Alaunlösung gibt, werden dieselben eine schöne blaue Blüte zeigen. Die zu verwendende Topferde muß dabei aus gutdurchgearbeiteter, eisenhaltiger Moorerde, Düngererde, dem nötigen reinen Flußsande und etwas Kohlengrus bestehen.

357. Körbelrübchen. Dieses feine Gemüse eignet sich sehr zum Versand. Jeder, der einen Garten zur Verfügung hat, sollte den Versuch mit Anbau der Körbelrübe machen. Ihr Geschmack ist ähnlich der Kastanie; man gibt sie daher zu Spinat und Kohl. Diese Rüben wachsen so ziemlich überall, lieben aber vorzugsweise lehmigen Sandboden. Da sie im Schatten auch fortkommen, so kann man einen Platz nehmen, wo kein anderes Gemüse mehr wächst. Frisch gedüngt darf der Boden nicht sein. Die sibirische Körbelrübe ist ertragreicher, ihr Geschmack ist aber bei weitem nicht so fein, wie die der gemeinen Körbelrübe (Chaerophyllum bulbosum). Der Samen wird im September auf sandiges, lehmiges Land gesäet und festgetreten, und zwar ziemlich dicht; er keimt im zeitigen Frühjahr; im Juni werden die kleinen Knollen herausgenommen und das Land anderweitig benutzt. Diese Knollen werden in Sand trocken aufgehoben und im Herbste wie Erbsen gelegt, jedoch wegen des Frostes nicht zu dicht und nicht zu flach. Dasselbe Stück Land kann lange zur Anzucht der Rüben benutzt werden.

358. Mimulus (Gauklerblume). Diese an tropische Farbenpracht gemahnende Blume kann leicht aus Samen gezogen und in 6—8 Wochen zur Blüte gebracht werden. Sie kommt in zarter, guter Erde überall fort, auf Gruppenbeeten, Rabatten, auf dem Rande von Blumenkübeln, in Töpfen und Muscheln. Der Samen muß so dünn als möglich gesät werden. Die jungen Pflänzchen versetze man frühzeitig, pflanze sie in gehöriger Entfernung auseinander, und entferne später von Zeit zu Zeit die zu hoch geschossenen Triebe und abgeblühten Stengel. Die Blumen blühen den ganzen Sommer über reichlich und erfreuen durch das niedrig-buschige, üppig saftgrüne Laub.

359. Lilienkultur. Die beste Pflanzzeit derselben ist der Herbst. Man wähle freiliegende Beete, nicht solche, welche an einer Wand oder Mauer sich hinziehen, weil dort die Lilien sehr leicht verbrennen und ein krankhaftes Aussehen bekommen. Die Erde muß locker, humus- und dungreich sein; frischer Dünger ist jedoch unter allen Umständen zu vermeiden. Ist die Erde zu fest, so sucht man ihr durch Zusetzen von Sand, Sägespänen, Tannennadeln und ähnlichem Materiale jene Beschaffenheit zu geben, welche

m Gedeihen der herrlichen Pflanzengattung notwendig ist. Nachdem das nd in zweckentsprechender Weise vorbereitet wurde, legt man die Zwiebeln t etwa 30 cm Abstand 25—30 cm tief. Es ist sehr wichtig, die Zwiebeln hörig tief zu legen. Bei zu flacher Lage blühen sie nicht. In ihrer Heimat hen die Lilien meistens unter einer dichten Grasnarbe. Es ist deshalb rat-n, die Lilienbeete im Frühjahre mit kurzstengeligen oder teppichbildenden umen (Reseda, Lobelien usw.) zu bepflanzen. Hierdurch hält man die ennenden Sonnenstrahlen von der Erde ab. Beginnen nach erfolgter Blüte Stengel und Blätter sich gelb zu färben, so schneide man die Stengel ht über der Erde ab, damit sie keine Samen ansetzen, wodurch die Zwiebeln nötig geschwächt werden. Im Spätherbste gebe man dem Lilienbeete ne genügende Decke von Fichten- oder Tannenreisig, welches sich besser zu eignet, als Laub, da es Luft und Licht mehr Zutritt gewährt. Um einen önen Flor und kräftige, fortpflanzungsfähige Zwiebeln zu erzielen, müssen Lilien mehrere Jahre ungestört stehenbleiben. Alle 3—4 Jahre, wenn vorhandenen Nahrungsstoffe des Beetes erschöpft sind, hebe man die viebeln sorgfältig heraus, teile und reinige sie und pflanze sie sofort auf neues Beet, welches ein Jahr zuvor tüchtig gedüngt worden ist. Für die cht im Topfe, welche ebenfalls sehr lohnend ist, nehme man ziemlich große, ehr hohe als breite Töpfe, gebe eine gute Scherbenunterlage, bringe auf ese einige cm hoch gutgesiebte Erde, am besten Komposterde, lege die Zwiebel rauf und decke nur mit so viel Erde, daß der Topf reichlich ⅓ voll ist und die one der Zwiebel noch freibleibt. Die ersten 8—14 Tage, bis die Zwiebel Wurzeln gebildet hat, gieße man wenig und sehr vorsichtig, sobald sich der rieb zeigt, regelmäßig. Wenn der Trieb den Topfrand erreicht hat, fülle an das zweite Drittel des Topfes mit ebenso guter Erde und nach weiteren Tagen fülle man ihn bis zum Rande. Die Zwiebel muß so tiefgelegt erden, weil der Trieb über der Zwiebel Wurzeln bildet, welche die Wurzeln r Zwiebeln unterstützen und die Pflanzen ernähren helfen. Bis zur Blüte-it hat man weiter nichts zu tun, als regelmäßig zu gießen und den Topf rch Einstellen in einen zweiten größeren Topf, oder durch Vorstellen von rettchen usw. vor den erwärmenden Strahlen der Sonne zu schützen; die flanze soll von der Sonne beschienen werden. Nach erfolgter Blüte gieße an etwas weniger, wenn Stengel und Blätter anfangen, sich gelb zu färben, ntferne man die Erde im Topfe bis an die Wurzeln der Zwiebel, so daß ptere freisteht, und schneide den Blütenstengel, wenn er nicht von selbst rausgeht, über der Zwiebel ab. Die Erde unter der Zwiebel und die Wurzeln r letzteren lasse man ungestört. Dies ist unbedingt nötig, wenn die Zwiebel nächsten Sommer wieder blühen soll. Nun stelle man den Topf in einen hten, jedoch frostfreien Raum zur Überwinterung, sehe aber von Zeit zu eit nach, daß die Erde und Wurzeln nicht ganz vertrocknen, sondern gieße ch Bedürfnis ein klein wenig, damit die Wurzeln am Leben erhalten bleiben. um Frühjahr stelle man den Topf wieder ins Zimmer, und wenn sich der rieb zeigt, so gieße man und fülle gute kräftige Erde nach, wie im Jahre vor.

360. Rhabarberkultur. Es ist nicht empfehlenswert, die Stauden s Samen zu ziehen, da sie in der Regel schwächlich bleiben. Stöcke,

welche durch Teilung gewonnen wurden, erhält man für ein Billiges in Gärtnereien. Am besten ist die alte Sorte Queen Viktoria, indessen werden auch verschiedene neuere Sorten mit demselben Erfolg gezogen. Die Stöcke können im März oder auch im Herbste gepflanzt werden. Schon im ersten Jahre erzielt man eine kleine Ernte, im zweiten stehen die Pflanzen im vollen Wachstum; 7—10 Jahre hintereinander liefern sie gute Erträge, dann müssen sie durch neue ersetzt werden. Für eine frühe und kräftige Entwickelung der Blätter im Frühling ist von großem Vorteil, die Staude im Herbste mit Laub oder Dünger zu überdecken, ihr vor dem Treiben flüssigen Dünger zuzuführen und sie tüchtig zu begießen. Das Begießen der Pflanzen in trockenem Boden während des Sommers kann nicht genug empfohlen werden. Will man bis in den Spätsommer hinein starkentwickelte Blätter haben, so muß man stets die Blütenknospen, sobald sie sich zeigen, mit einem scharfen Messer wegschneiden, sie entziehen sonst den Blättern sämtlichen Nahrungsstoff. Nebeneinandergepflanzte Rhabarberstauden müssen eine Entfernung von mindestens 1 m haben. Die Rhabarberzucht ist einträglich. In Berlin und Hamburg zahlt man für ein Bund gutentwickelter Blattstengel, enthaltend 3 oder 4 Stück, je nach der Jahreszeit 10—40 Pfg.

361. Pflanzung der Obstbäume. Der Baumpflanzer hat in erster Linie darauf zu sehen, daß von dem Stamme des frischgepflanzten Baumes nichts in die Erde komme; da wo Wurzel und Stamm auseinandergehen, soll auch Erde und Luft sich trennen. Vielfache Erfahrungen lehren, daß ein 4 cm zu tief gepflanzter Baum in 15—20 Jahren, ein 6 cm zu tiefgepflanzter in 6—12, bei 8 cm in 3—4, bei 10 cm in 1—2 Jahren abstirbt und ein 12 cm zu tief gepflanzter Baum meistens schon im ersten Sommer zugrunde geht. Außerdem können zu tief gepflanzte Bäume nie zum Tragen kommen. Eher zu hoch pflanzen, als zu tief! Ausnahme hiervon machen bei den Obstbäumen einzig und allein Birnen auf Quitten veredelt und Äpfel auf Douzin und Paradiesäpfel (Johannisstamm) veredelt; diese müssen stets bis zur Veredelungsstelle in den Boden gepflanzt werden, denn Quitten-, Douzin- und Johannisstämmchen schlagen, soweit sie mit Boden bedeckt werden, leicht Wurzeln. Bei diesen genannten Unterlagen muß aber auch immer bis zur Unterlage gepflanzt werden, weil sie frostempfindlich und daher im Schoße des Bodens gegen das Erfrieren geschützt sind.

362. Radieschen. Man wähle zur Aussaat den Samen der hochroten kurzlaubigen Sorte, lockere ein kleines Beet gehörig, nachdem man den Boden mit Komposterde vermischt, nicht frisch gedüngt hat, ziehe Furchen in Zwischenräumen von 2—3 Zoll und streue den Samen mit etwas Kochsalz gemischt nicht zu dicht in die Furchen. Diese werden nun zugehackt, das Beet wird mit der Gießkanne überbraust, was jeden Abend und Morgen wiederholt wird, und man ist in kurzer Zeit im Besitz der zartesten und wohlschmeckendsten Radieschen. Selbstverständlich muß die Aussaat recht oft wiederholt werden, so daß neuer Zuwachs vorhanden, sobald die erste Aussaat verbraucht ist.

363. Gurkenplantage im Faß. Wer ein Höfchen, eine offene Holzlage oder einen ähnlichen Raum besitzt, der etwas Sonne hat, kann auf folgende Weise schöne Gurken ziehen: Ein altes Faß von beliebiger Größe wird etwa ⅓ mit Steinen gefüllt, auf die eine dicke Lage Mist und dann eine Lage

ußer Erde kommt, in welche die Keime gelegt werden. Zum Begießen der Erde wird das Waschwasser verwendet. Die Pflanzen entwickeln sich gewöhnlich sehr gut. Die Reben fallen an den Seiten des Fasses herab. Man kann sie auch auf einen Zaun oder auf eingeschlagene Pfosten leiten.

364. Klematis, eine Verwandte unserer Waldrebe, nimmt unter den Pflanzen, mit welchen die letzten Jahre die Gärten sich dauernd bereichert haben, eine hervorragende Stelle ein. Der leichte Bau dieses Schlinggewächses, die schönen, meist sehr großen Blumen, welche eine Farbenleiter vom zartesten Weiß durch alle Schattierungen des Rot bis zum tiefsten Blau durchlaufen, lassen dasselbe überall willkommen erscheinen. Dabei ist die Klematis mannigfach verwendbar; in reicher Fülle bekleidet sie die kahle Mauer, klettert zierlich an Bäumen oder künstlichen Gestellen hinauf, breitet ihre schönen Blumen über die roh hergestellte Steingruppe, ja sie dient selbst der Teppichgärtnerei. Da es sehr viele Abarten gibt und nicht alle zu gleicher Zeit blühen, so ist man imstande, durch richtige Auswahl sich diesen herrlichen Schmuck vom Monat Juni bis in den Herbst zu sichern. Der Wurzelstock selbst erfriert eigentlich nicht. Im allgemeinen kann man die Pflanzen mit einer Bedeckung von Laub, Dünger oder dergleichen leicht gegen die Kälte schützen. Eine solche Bedeckung läßt sich bei eintretender wärmerer Temperatur ohne große Umstände lüften. Sollten die Ranken selbst einmal erfrieren, so sind sie auch schnell wieder zur alten Höhe emporgewachsen, da die Blüten sich bei den meisten Arten an den jungen Trieben zeigen. In ihren Anforderungen an den Boden sind die Pflanzen nicht zu anspruchsvoll, in nahrhaftem Gartenboden gedeihen sie freilich besser, als in schlechtem, ebenso sind sie in bezug auf den Standort nicht allzu wählerisch. Im Halbschatten sind ihre schönen Blumen von großer Wirkung, auch die einheimische wilde Klematis wächst in schattigen Wäldern.

365. Rettung trockengewordener Versandbäume. Bei der Versendung von Bäumen geschieht es öfters, daß, aller angewandten Vorsicht ungeachtet, bei dem Anlangen der Bäume an ihrem Bestimmungsorte sie noch gänzlich vertrocknet scheinen. Dies rührt gemeiniglich vom Durchzug trockener Winde durch die Baumpakete her. Diese Bäume, so wie sie nun sind, gleich in die Erde zu stellen, wäre ihr Untergang. Man lege vielmehr die Bäume in einen anderthalb Fuß tiefen Graben, den man in recht frische Erde gemacht hat, überschütte sie einen halben Fuß hoch mit lockerer Erde und übergieße sie im Falle sie trocken sein sollte. So läßt man sie einige Tage liegen. Ist noch irgend Kraft in den Fibern der Saftröhren der Rinde vorhanden, so wird diese Behandlungsart die Bäume gewiß retten. Bekommt die Rinde ihr glattes Anliehen wieder, so nimmt man die Bäume aus der Erde heraus und verpflanzt sie sogleich an den Ort ihrer Bestimmung. Am besten geschieht dies bei feuchter Witterung und milder Luft.

366. Weichselkirschen. Die Sträucher vermehren sich echt durch Wurzelausläufer, brauchen daher nie veredelt zu werden. Die Frucht wird mittelgroß und zeitigt lange vor der gewöhnlichen Weichsel, schon im halben Juli. Das Wachstum ist strauchartig. Diese Kirsche kann jedoch auch mit Vorteil baumartig gezogen werden und eignet sich so zu herrlichen Weichsel-Baum-Alleen, Park-Gruppierungen und Einzel-Pflanzungen. Strauchartig

unter der Schere gehalten, gibt die Ostheimer Weichsel das beste, einträglichste Material zu fruchtbaren, lebendigen Zäunen. Die alljährliche Tragbarkeit ist außerordentlich. Ein einziger Strauch bringt viele Tausende von schwarzroten, höchst saftreichen Früchten. Da die Weichsel auch mit minder gutem Boden vorlieb nimmt, eignet sie sich zur Anpflanzung von sandigen Abhängen. Sie kann daher nicht genug empfohlen werden. Sie besitzt einen sehr gewürzhaften, aromatischen Geschmack. Die Früchte lassen sich leicht trocknen und behalten in diesem Zustande viel Fleisch. Eingemacht sind die Früchte eine ebenso delikate als pikante Speise. Der Genuß ist der Gesundheit äußerst zuträglich und bewirkt eine merkliche Blutreinigung. Aus ihnen fertigt man die besten Liköre und einen trefflichen Saft, weshalb sie in den Apotheken, Konditoreien usw. sehr stark benutzt werden. Die Sträucher nehmen mit dem schlechtesten Boden vorlieb und tragen in dürrem Sandboden vollauf in jedem Jahre, auch dann, wenn andere Kirschsorten gänzlich mißraten.

367. Sommerblumen im Zimmer. Um Astern, Levkoyen, Petunien Zinnien, Phlox usw. heranzubilden, bedarf man nicht durchaus eines Mistbeetes. Man kann auch seinen Bedarf im Zimmer ziehen. Das Verfahren ist einfach. Man verschafft sich einige Zigarrenkisten, füllt sie mit einer Erde, die aus ungefähr 3 Teilen guter Gartenerde, 2 Teilen Lauberde und 1 Teil Sand besteht, ebnet sie, drückt sie an und sät nun den Samen recht dünn aus. Man pflanze nur 60—80 Samenkörner in jeden Kasten, weil die Pflanzen sonst zu dicht zu stehen kommen und nicht stämmig genug werden. Darauf werden die Samen mit gesiebter Erde bedeckt, mit einer feinen Brause angegossen und hierauf in das Fenster der Wohnstube gestellt. Die Erdschicht, die man auf die Körner bringt, darf aber höchstens die dreifache Stärke besitzen, als die Samenkörner im Durchmesser haben. Hat man keine feine Brause, so hilft man sich, indem man das Wasser, welches stets lauwarm sein muß, mit einer Bürste ausspreugt. Über die Kästchen deckt man eine Glasscheibe, damit die Feuchtigkeit sich besser hält. Sonnenstrahlen dürfen die Oberfläche nicht treffen. Täglich, am besten abends, sieht man nach, ob die Erde trocken ist und einer Befeuchtung bedarf. Wenn die ersten Keimesblättchen sich zeigen, werden die Kästchen dem Lichte recht nahe gebracht, und die Glasscheiben am Tage nach und nach mehr gelüftet, um die Pflänzchen an Licht und Luft zu gewöhnen. Späterhin werden die Glasscheiben ganz weggenommen, bei mildem Wetter die Fenster geöffnet oder die Kästchen hinausgesetzt. Stehen die Pflanzen zu dicht, so müssen sie gelichtet werden. Regelmäßiges Begießen und allmähliche Gewöhnung an Luft und Sonnenlicht ist Haupterfordernis. Will man die Pflanzen recht kräftig haben, so werden sie, nachdem sie soweit erstarkt sind, daß man sie mit 2 Fingern fassen kann, in einen größeren Kasten verpflanzt.

368. Geranium zum Blühen zu bringen. Man darf diese Blume nicht zu viel gießen, weil sie dann mehr Blätter ausbilden und weniger blühen.

369. Verpflanzen von Orangenbäumchen. Die Pflanzen können im Frühjahre in eine Mischung von guter, lehmiger Rasenerde mit etwas Lauberde und Flußsand in ungefähr 2 cm weitere Töpfe verpflanzt werden.

370. Efeu in kräftige Mistbeeterde mit etwas Lauberde gepflanzt und mit gutem Wasserabzug versehen, gedeiht, bei sorgfältiger Reinhaltung der Blätter, ohne besondere Pflege im Zimmer gut.

371. Zucht und Anbau der Körbelrüben. Es verlangen die Körbelrübchen einen gut gedüngten, kräftigen Gartenboden, der durch etwas Kalkerde verbessert, eine gute Ernte liefert. Einige Wochen vor dem Säen macht man die Beete zurecht und sät die Körbelrübchen gegen Ende Oktober, oder, wenn das Wetter mild ist, erst im November. Der Samen muß im selben Jahr geerntet sein; älterer Samen würde nicht aufgehen. Das Beet wird gut geharkt und der Samen nicht zu dick darauf gestreut, ungefähr wie man Korn ausstreut; dann wird derselbe mit dem hölzernen Rechen eingehäckelt. Weiter braucht man sich um die Saat nicht zu kümmern. Im zeitigen Frühjahr gehen die Rübchen wie Petersilie auf. Sie brauchen nicht begossen zu werden. Nach einigen Monaten welken die Blätter, werden gelb, und verschwinden endlich ganz, so daß das Beet wie unbenutzt aussieht. Im Juni gräbt man die Rübchen vorsichtig aus, damit man keine verletzt; sie liegen oft eine viertel Elle tief. Dann liest man sie nach der Größe aus und tut jede Sorte besonders in Steintöpfe mit ganz trockenem Sande vermischt. Obenauf tut man eine Schicht Sand, deckt die Töpfe mit einem festen Deckel zu und stellt sie in einen trockenen Keller. Erst im September werden die Rübchen schmackhaft und dauern bis nach Weihnachten. Die Kleinsten, welche so groß wie Erbsen sind, verwendet man zum Stecken für den Spätherbst, ehe es hart friert. Sie werden in Reihen in die Erde gesteckt. Die Reihen sind durch kleine Zwischenräume getrennt. Im Frühjahr, wenn die gesteckten Rüben zu schossen anfangen, müssen die Triebe abgehackt werden, dann werden die Rübchen groß, und man kann sie Ende Mai schon ernten. Einige Stöcke läßt man schießen; diese geben den Samen für den Herbst. Ein Beet, welches Körbelrübchen getragen hat, darf erst nach 5—6 Jahren wieder dazu gebraucht werden und muß frisch gedüngt und mit neuer Erde vermengt sein. Dies widerspricht den Angaben v. Nr. 908, doch haben wir die dort gegebene Anweisung selbst probiert und gut befunden.

372. Faulbaum. Rhamnus Frangula, ist ein 3—4 m hoher Strauch mit ovalen kurzgestielten Blättern; die in den Blattachseln stehenden Blüten entfalten sich im Mai und Juni; die Beeren sind anfangs rot und werden später schwarz. Die Blüten werden mit Vorliebe von Bienen aufgesucht. Aus diesem Grunde kann die Anpflanzung dieses Strauches empfohlen werden. Die aus dem Holze gewonnene Kohle wird bei der Bereitung des Schießpulvers jeder anderen vorgezogen. Verwandt mit diesen ist Rhamnus cathartica, Kreuzdorn, Purgirdorn, Dintenbeerstrauch usw., dessen kugelige schwarze Beeren eine schöne saftgrüne Farbe liefern und früher in der Heilkunde Anwendung fanden. Jedoch siedeln sich auf Faulbaum viele Raupen an.

373. Narzissen. Man grabe mit einem Handspaten kleine, aber tiefe Löcher, fülle diese bis auf etwa 10—15 cm mit guter Erde aus, lege je eine Zwiebel hinein und fülle das Loch nun vollends zu. Während der Blüte heißt es reichlich gießen. Über den Winter bleiben die Zwiebeln ohne Bedeckung in der Erde. Narzissen, die einen Winter schon geblüht haben, kann man erst im Herbst wieder auspflanzen.

374. Heckenpflanzen. Weißdornhecke. Der Anschaffungspreis ist ein billiger. Sie beansprucht wenig Pflege und stellt nur geringe Ansprüche an den Boden. Leider zieht sie Ungeziefer, vor allem die Apfelgespinstmotte, sehr an. Eine weitere schöne und immergrüne Hecke erhält man durch die Hemlockstanne (Tsuga canadensis) oder durch die gewöhnliche Fichte. Sehr schön macht sich die Ligusterhecke, die ebenfalls billig ist, schnell ihren Zweck erreicht und mit Zwischenpflanzung, vielleicht hochstämmigem, persischen Flieder einen entzückenden Eindruck hervorruft. Die schottische Zaunrose ist die bewährteste aller Heckenrosen. Sie zeichnet sich durch schnelles Wachstum, Widerstandsfähigkeit gegen Kälte und Anspruchslosigkeit in bezug auf den Boden aus. Schönheit und köstlicher Wohlgeruch machen sie überall beliebt. Obstschädlinge beherbergt sie, im Gegensatz zu allen anderen Heckenrosen, nicht. Die Nistgelegenheit für Vögel ist keine bessere wie bei anderen Heckensträuchern.

375. Myrten. Die Myrten werden als ausgesprochene Pflanzen des Kalthauses in vielen Fällen in zu warmen Räumen aufgestellt, in denen sie dann — namentlich im Winter — wie über Nacht plötzlich alles Laub verlieren und ein besenartiges Aussehen erhalten. Eine Plustemperatur von 2—5° R sagt ihnen am besten zu, und selbst in nur frostfrei gehaltenen, aber gut belichteten Räumen lassen sie sich sehr gut durch den Winter bringen. So wasserliebend sie während ihrer sommerlichen Triebkraft sind, so empfindlich sind die Myrten im Winter gegen übermäßige Nässe, und groß ist die Zahl derjenigen Pflanzen, die alljährlich während der Wintermonate an Stamm- und Wurzelfäule infolge dieses Kulturfehlers in den Wohnräumen zugrunde gehen. Am schönsten entwickeln sich die Myrten stets da, wo sie den Sommer über entweder mit versenkten Töpfen im Freien aufgestellt oder noch besser ohne Töpfe im humusreichen und lockeren Gartenboden ausgepflanzt werden können. In letzterem Falle ist jedoch ein zeitiges herbstliches Eintopfen erforderlich, um den Pflanzen bis zur Überwinterung genügend Zeit zum Einwurzeln zu gewähren. Die Pflanzen können gut bis zum Eintritt stärkerer Nachtfröste im Garten bleiben, da sie 1—2° Kälte ohne Nachteil vertragen. Bei stärkeren Frösten nehmen die Blätter allerdings eine rotbraune Farbe an, was ihrem Aussehen und ihrer eventuellen Verwendung als Schnittgrün nicht gerade förderlich ist. Im Laufe des Sommers werden die Pflanzen zur Erreichung einer bedingten oder gewollten Aufbauform sowie zur Kräftigung der Triebbildung wiederholt eingestutzt, auch wird ihnen während dieser Zeit wiederholt ein flüssiger Dungguß verabreicht. Nach dem Juli dürfen die Pflanzen aber nicht mehr beschnitten werden, da andernfalls die Knospen- bzw. Blumenentwicklung dadurch verloren gehen würde. Im Zimmer verbleibende Pflanzen werden alljährlich mit Beginn des Frühlings unter Vornahme eines kräftigen Rückschnittes und unter Verwendung einer abgelagerten kräftigen Mist- und Lauberde — der scharfer Flußsand zugesetzt wird — in sich im allgemeinen vergrößernde Töpfe verpflanzt, die zur Herstellung einer sicherwirkenden Drainage mit einer Schicht Topfscherben belegt werden. Um jedoch der zunehmenden Größe der Gefäße bei älteren Pflanzen nach Möglichkeit vorzubeugen, kann man sie ohne Beeinträchtigung ihrer Triebkraft am Wurzelballen recht hart beschneiden, um sie zur Bildung

junger Wurzeln zu veranlassen und die Verwendung kleinerer Gefäße zu gestatten. Wenn die Myrten im Sommer großer Trockenheit und am Fenster der vollen Sonnenwirkung ausgesetzt werden, finden sich sehr leicht die schmarotzenden und gefährlichen Schildläuse und auch die grünen Blattläuse auf ihnen ein, von denen sie nur durch fleißiges Bespritzen bzw. Abwaschen mit Seifenwasser sowie durch Zuführung frischer Luft befreit werden können. Aber auch gesunde Pflanzen sind allwöchentlich gehörig unter die Brause zu nehmen, um die schmutzigen Poren und Atmungsorgane der Blätter verstopfenden Ablagerungen regelmäßig zu entfernen. Die Vermehrung der Myrten geschieht durch holzreife Stecklinge, die im Frühling unter geschlossenen Behältern (Gläsern oder Glasglocken) in mit leichter, sandgemischter Lauberde angefüllten Behältern gesteckt werden, sich aber auch während der übrigen Jahreszeit sehr willig bewurzeln. Sobald die Stecklinge als Zeichen der beginnenden Bewurzelung austreiben, werden die luftabschließenden Schutzglocken entfernt und die kleinen Pflänzlinge späterhin einzeln in kleine Töpfe gesetzt. Aus ihnen lassen sich alsdann im Laufe der Zeit alle möglichen Formgliederungen heranbilden, die durch einen entsprechenden Schnitt reguliert werden, und unter denen die Spalier-, Kronen- und Pyramidenform am meisten angetroffen werden. In den gärtnerischen Kulturen sind verschiedene Myrten-Varietäten vorhanden, die sowohl in Form und Farbe der Beblätterung, als auch in der Blüte wesentlich abweichen. Von allen ist die blühende Brautmyrte wegen ihrer symbolischen Eigenschaft die volkstümlichste Art.

376. Nesselstaude (Plectranthus fruticosus) auch Krampfnessel oder Mottenkönig ist eine sehr dankbare und billige Zimmerpflanze. Die Blätter sind herzförmig und gezackt, werden handgroß, sind stark behaart und netznervig. Im Verlaufe ihres Wachstums erhalten sie eine samtartige dunklere Färbung. Bei jeder leichten Berührung geben sie einen eignen, angenehmen Geruch von sich. An den Spitzen der Zweige zeigt sich oft schon im Winter eine traubenartige violette Blüte. Alljährlich kann man 6—8 Stecklinge einsenken, die ohne besondere Pflege lustig wachsen. Jahr aus Jahr ein schmückt die dankbare immergrüne Pflanze mit einigen blühenden Blumen Blumentisch, Ecken und Nischen der Zimmer.

377. Barbarazweige. Es ist eine alte weitverbreitete Sitte, im Winter Zweige von schönblühenden Ziersträuchern und Obstbäumen zu kaufen und sie dann im Zimmer zum Blühen zu bringen. Hierzu schneidet man zuerst solche Reiser von jenen Sträuchern, die auch im Frühjahr die ersten mit ihrer Blüte sind, also z. B. von Seidelbast, Zaubernuß, Hasel, Mandelbaum, Ahlkirsche, Erle, Weide und anderen. Später ist es dann der Flieder-, Kirschen-, Birn- und Apfelbaum, der uns die Zweige zu dem Wassertreibverfahren im Zimmer liefert. Man schneidet jene rutenförmigen Zweige, die an ihren geschwollenen Knospen den Kundigen schon erkennen lassen, daß es Blütenknospen sind, steckt sie in eine Weinflasche tief hinein, füllt diese Flasche mit lauwarmem Wasser und stellt sie an einen recht warmen Platz, am besten hinter den warmen Ofen. Schon nach wenigen Tagen beginnen die Knospen zu schwellen, und es ist angebracht, die Zweige mehrmals am Tage mit einem feinen Zerstäuber zu besprengen. Wenn die Knospen anfangen, Farbe zu zeigen, stellt man die Zweige allmählich heller und mehr an das Fenster, wo sie jedoch stets besprengt

werden müssen, bis sich die Knospen geöffnet haben. Dieses macht viel Freude und gelingt stets.

378. Nelkenvermehrung. Nelkenableger macht man auf folgende Weise: Man legt die Triebe, die nach dem Blühen aus der Staude wachsen, in die Erde, indem man sie herniederbiegt, festhakt und mit Erde bedeckt. Am Knotenpunkt, gerade dort, wo der Nelkentrieb am tiefsten in den Boden kommt, macht man mit scharfem Messer einen Längsschnitt bis zur Hälfte des Triebdurchmessers nach oben, also über dem Blattknoten, und deckt dann den Trieb mit Erde zu. Im nächsten Frühjahr trennt man dann den bewurzelten Trieb von der Nelkenstaude und behandelt ihn von nun an wie alle Nelkenstauden.

379. Wurzelkrankheiten der Kohlpflanzen. Gar wunderliche Gebilde sind es, die sich des öfteren an den Wurzeln unserer Kohlgewächse zeigen und das Wachstum dieser Pflanzen zerstören. Am häufigsten leidet der Weiß- und Wirsingkohl unter diesem Übel, das durch einen Schleimpilz, die Kohlhernie, hervorgerufen wird. Hat man zu Anfang Mai die Kohlpflanzen auf die Beete gebracht, so zeigt sich oft schon nach wenigen Wochen, daß die eine oder andere Pflanze im Wachstum zurückbleibt und bald darauf, wie vom Winde umgeblasen, kraftlos zur Seite fällt. Nimmt man dann diese Pflanze zur Hand, so zeigt sich an den Wurzeln eine wulstige, schleimige Masse. Alle kleinen Faserwurzeln sind zerstört, und am Strunk sind einige dickere Wurzelstümpfchen übriggeblieben, die aber ebenfalls knollenartige Verdickungen zeigen. Die Kohlhernie wuchert im Innern der Pflanzenzellen, besonders der Wurzelpartien, und treibt hier ihr Zerstörungswerk. Diesen Pilz zu bekämpfen, ist für den Gartenfreund sehr schwierig, denn bisher ist es der Wissenschaft noch nicht gelungen, ein wirklich probates Bekämpfungsmittel ausfindig zu machen. Das beste ist, auf solchen Beeten oder auch Feldern, wo diese Schleimpilze im Boden wuchern, während 5—6 Jahre nicht Kohl, sondern anderes Gemüse zu bauen. In diesem Falle wird den Schleimpilzen die Wirtspflanze (also der Kohl) entzogen, sie können sich nicht vermehren und sterben allmählich aus. Auch ist es gut, nur Pflanzen zu benutzen, die nicht im Mistbeet herangezogen wurden und daher oft sehr verweichlicht und widerstandsunfähig sind, sondern Pflanzen aus dem freien Lande. Will man dennoch sehr frühzeitig pflanzen, so kaufe man Kohlpflanzen, die schon im Herbst ausgesät und als kleine Pflanzen den Winter überdauert haben. Diese sind wenigstens gut abgehärtet. Es ist von besonderer Wichtigkeit, daß alle Pflanzen, die von der Kohlhernie befallen sind, sofort von den Beeten entfernt werden. Sie lassen sich sehr leicht aus dem Boden ziehen, während die gesunden Pflanzen sehr fest stehen. Die verseuchten Pflanzen dürfen aber ja nicht auf den Komposthaufen geworfen werden, sondern sind sofort zu verbrennen. Als zweiter Feind der Kohlpflanzenwurzeln ist der Kohlgallenrüsselkäfer zu nennen, der dadurch gefährlich wird, daß das Weibchen dieses Schädlings seine Eier in den Wurzelstock der Kohlpflanzen ablegt, wozu es diesen anbohrt. Die den Eiern entschlüpfenden Larven bohren sich dann tiefer ein, üben hierdurch einen starken Reiz auf das Zellgewebe der Wurzeln aus, und es entstehen infolgedessen ähnliche Knollengebilde wie bei der Kohlhernie, nur findet man beim Durchschneiden dieser Knollen keine schleimige Masse, wie bei jener,

sondern es zeigen sich kleine weiße Maden. Auch hier ist das einzige Radikalmittel das Ausziehen und Verbrennen der befallenen Pflanzen. Als letzten Wurzelschädling der Kohlpflanzen ist die Kohlfliege zu nennen, die ebenfalls die Wurzeln ansticht und ihre Eier dort ablegt. Schon nach 8—10 Tagen schlüpfen hier die kleinen Larven aus, die in ihrer Gefräßigkeit das ganze Wurzelvermögen der Kohlpflanze zerstören und so großen Schaden anrichten. Nach kurzer Zeit verpuppen sie sich im Erdreich, und aus ihnen gehen dann wiederum Kohlfliegen hervor. Dieser Wechsel geschieht mit erstaunlicher Schnelligkeit, so daß in einem Sommer mehrere Generationen aufeinander folgen.

380. Spargelkultur. Spargelanlagen müssen immer so gemacht werden, daß die nach der Ernte gewonnenen Zwischenfrüchte die Kosten der Anlage und Bewirtschaftung der Spargelbeete decken. Zunächst ist der Boden $^3/_4$ m tief zu rigolen. Gedüngt muß reichlich werden schon bei der Anlage wie auch nachher beim Überstreuen mit Dünger. Genaues Jäten ist die zweite Hauptbedingung zum Gedeihen von Spargel. Im ersten Jahre der Pflanzung, wo alle Furchen noch offen sind, werden Mohrrüben in dem frischrigolten Erdreich angebaut, die hier sehr gut gedeihen. Im zweiten Jahre werden Mohrrüben, Petersilie, Staudebohnen, Salat usw. als Zwischenfrucht gesetzt. Desgleichen im dritten Jahre.

381. Spargelkultur. Bemerkt sei hierbei, daß es sich hier um Spargelanlagen handelt, die einreihig angelegt sind und deren Beetweite mindestens 1 m und 20 cm beträgt. Nie lasse sich der Gartenfreund überreden, Beete von geringerer Breite bei der Anlage zu verwenden, denn er ist sonst nicht mehr außerstande, später Zwischenfrüchte zu bauen, sondern seine Spargelpflanzen fressen sich im Verlaufe der Jahre in einer engen Anlage sozusagen selber auf. Man rechne auf das fertige Beet 80 cm und auf den Graben zwischen den Wällen, der zugleich als Gang dient, 40 cm, und stets wird man finden, daß eine solche Anlage, wenn sich der Spargel in späteren Jahren hebt, immer Boden genug hergibt, um seine Spargelwälle stetig zu erhöhen. Im vierten Frühjahre nach dem Pflanzen wird der Spargel gestochen. Jetzt erfordert das Spargelbeet bedeutend mehr Aufmerksamkeit als früher, und von jetzt ab muß auch der Zwischenbau der Gemüse ein ganz anderer sein. Hat man im März bis April die Spargelbeete umgegraben und ist der Dung, den man im Winter zwecks Auslaugens in die Gräben brachte, zu beiden Seiten des ovalen Beetes untergegraben, so gibt man den Beeten die richtige Hügelform, die vor allen anderen den Vorteil hat, daß bei etwaigen starken Regengüssen im Sommer die Kanten nicht wie bei steilen Beeten, herunterbrechen können. Nun pflanzt man Ende April in dem Schutze der Hügel, also an der unteren Beetkante, abgehärtete Kohlrabipflanzen entlang. Diese entwickeln sich hier sehr schnell und bringen schon im Juni reichliche Erträge. Näßert sich die Spargelernte ihrem Ende (24. Juni), so bringt man je links und rechts der Spargelreihen auf dem Beete Buschbohnen in die Erde, die zu diesem Zwecke vorher angequellt werden. In einigen Tagen schon keimen sie dann und wachsen schnell heran, so daß sie eine stets gutbezahlte Herbstfrucht abgeben. Ende Juli werden die Kohlrabi in den Gräben abgeerntet sein, und jetzt können Grünkohlpflanzen ihre Stelle einnehmen.

Man braucht zu diesem Zwecke nur einen schmalen Streifen, etwa einen Fuß breit, umzugraben, um den nötigen frischen und lockeren Boden zur Neupflanzung zu haben. Im Laufe des August wird man noch einmal genötigt sein, die Spargelanlage gehörig zu reinigen. Man kann hierbei sehr gut Spinatsamen, den man zu diesem Zweck vorher ganz dünn auf die Beete streut, unterhacken, ebenso Radieschen. Die jungen Pflanzen finden dann später unter dem Grünkohl einen ausreichenden Schutz gegen Herbstfröste, und es können die Spinatpflanzen im Winter selbst bei Frostwetter abgeschnitten werden.

382. Parasiten von Pflanzen zu vertilgen. Gleich braunen Bläschen haften die scheinbar völlig unbeweglichen Läuse festgesaugt an den Zweigen der Pflanzen, daß man annehmen könnte, die Flecken und Erhöhungen am Stengel seien Schuppen der Stengel oder natürliche beulenartige Auswüchse. Erst, wenn man die knolligen Pünktchen entfernt, bemerkt man, daß man es mit Parasiten der Pflanzen zu tun hat. Besonders sind es Myrten, Kamelien, Orangenbäume und Rosenstöcke, die unter dem häßlichen Ungeziefer zu leiden haben. Ist die Vermehrung des Ungeziefers noch nicht weit vorgeschritten, so genügt ein Abwaschen der Blätter mit einem durch Seifenwasser gefeuchteten Schwamm. Im anderen Falle kehrt man die Pflanzen um und taucht die Zweige in lauwarme Seifenlösung, der man zweckmäßig etwas Tabakabkochung zufügt. Auch ein Einhüllen, respektives Bedecken der mit Läusen behafteten Gewächse mit Schaum von schwarzer Seife, den man eintrocknen läßt und nach einigen Stunden wieder abwäscht, hilft in leichten Fällen. Stärkerwirkende Lösungen von Chemikalien werden am besten angespritzt; man erhält solche Lösungen in jeder Drogenhandlung auf Wunsch gebrauchsfertig zubereitet. Bekannt ist ferner das Abräuchern der Pflanzen mit Tabak, wobei die mit Ungeziefer bedeckte Pflanze in einen Eimer gestellt wird, auf dessen Boden Tabak qualmt. Darauf wird ein Brett über den Eimer gedeckt, damit der Rauch nicht entweichen kann. Schon nach kurzer Zeit werden die Parasiten durch den Tabakqualm getötet. Jeder Blumenfreund sollte von Zeit zu Zeit seine Pflanzen aufmerksam in Augenschein nehmen, damit das Ungeziefer gleich im Anfang entfernt werden kann. Ist die Pflanze schon über und über mit Läusen bedeckt, so helfen nur noch starke Mittel, die Parasiten gründlich zu vertreiben.

383. Waldanemonen. Schon das einfache Buschwindröschen (Anemone nemorosa), das im zeitigen Frühjahr mit seinen weißen und auch blauen Blümchen den Waldboden bedeckt, wirkt in Parkanlagen ungemein belebend, namentlich wenn man ihm die gelbe Anemone (Anemone ranenculoides) zugesellt. Man pflanzt die Arten bunt durcheinander, regellos, wie sie in der Natur wachsen. Viel anmutiger und stattlicher als das Buschwindröschen ist die Waldanemone (Anemone silvestris), welche etwas später im Jahre blüht. Ihre weißen Blumen sind zuerst glockenförmig und nickend am Stengel gestellt, stehen aber aufrecht, sobald sie sich ganz entfaltet haben. Die Waldanemone kommt viel seltener als das Buschwindröschen vor und verlangt zu ihrem Gedeihen Kalkboden. Wo sie häufiger ist, bildet sie einen herrlichen Schmuck des Waldbodens. Sie eignet sich auch als Schnittblume und hält sich tagelang im Wasserglas. Im Garten erweist sie sich recht dankbar, wenn

man ihr Kalkboden und einen unbedingt vor der Südsonne geschützten Platz anweist. Von der Anemone silvestris hat man neuerdings eine gefüllte Abart mit atlasweißen Blüten gezüchtet. Gewiß ist diese Neuheit sehr originell; ob sie aber schöner ist als die einfache, darüber kann man streiten. Der gefüllten Sorte fehlt doch die schlichte und dabei ungemein edle Form unserer wilden Waldblume.

384. Zyklamen oder Alpenveilchen. Das Alpenveilchen ist eine Kalthauspflanze und braucht nur zur Blütezeit etwas mehr Wärme (10—12°) als gewöhnlich. Ist die Wärme der Zimmerluft zu hoch, so werden die Blätter leicht gelb und faulen ab; auch die Blütenknospen entwickeln sich lange nicht alle, sondern verkümmern. Bei einer Temperatur von 7—10° R fühlt sich das Alpenveilchen am wohlsten und blüht dann, auf hellem Platz am Fenster stehend, recht lange Zeit, fast den ganzen Winter hindurch. Des Nachts, wenn die Temperatur dicht am Fenster sinkt, stellt man das Alpenveilchen und alle anderen Pflanzen am besten auf einen Tisch, der etwas entfernt vom Fenster steht, denn hier am Fenster in der niederen Temperatur erkälten sich fast alle Pflanzen und gehen dann fast stets ein. Nicht wenige Pflanzenverluste sind hierauf zurückzuführen. Mit dem Gießen verfahre man vorsichtig und gieße nie von oben auf die Knolle, sondern dicht am Topfrand, weil sonst die Knolle leicht fault. Im übrigen gieße man aber genügend, denn das Alpenveilchen braucht in seiner Blütezeit viel Feuchtigkeit. Nachdem das Alpenveilchen verblüht ist, schränke man das Gießen ein, jedoch nicht so, daß alle Blätter absterben. Dann stelle man die Pflanze an einen kühlen Ort, und im Frühjahr, wenn keine Nachtfröste mehr zu erwarten sind, womöglich am schattigen Orte ganz ins Freie. Die Erde darf nie so trocken werden, daß die Knolle einschrumpft, und deshalb sind die wenigen Blätter, welche die Knolle behält, der beste Gradmesser für das Feuchtigkeitsbedürfnis der Knolle. Die Ruhezeit dauert etwa 10 Wochen. Nach dieser Zeit verpflanzt man das Alpenveilchen in einen neuen, etwas kleineren Topf und nimmt als neue Erde, nachdem man die alte Erde vorsichtig aus den Wurzeln geschüttelt hat, einen Teil Lauberde, einen Teil Mistbeeterde, etwas verrotteten Lehm und Sand. Da die Knollen nur an der Unterseite Wurzeln gebildet haben, dürfen sie nur etwa bis zur Hälfte in die Erde kommen, also nur so weit, als Wurzeln vorhanden sind und der obere Rand der Knolle mit dem Topfrand abschneidet. Sonst fault das Herz der Knollen aus. Nach dem Umpflanzen drückt man die Erde leicht fest und gieße die Pflanzen gut und durchfeuchtend an. Übermäßig naß dürfen jetzt die Alpenveilchen jedoch nicht gehalten werden, weil sich im neuen Erdreich frische Wurzeln bilden, die gar bald faulen würden, sondern, je nach der Entwickelung neuer Blätter, allmählich mehr. Die Töpfe können am warmen Standort im Freien belassen werden, sind jedoch in der heißen Tageszeit vor den brennenden Sonnenstrahlen zu schützen. Hat man ein Mistbeet, so ist es ratsam, die Töpfe hier hineinzustellen und sie bis zum Topfrand in den Boden einzufüttern. Nun gibt man reichlich Luft, beschattet in den heißen Tagesstunden und spritzt auch wohl die Pflanzen mit abgestandenem Wasser leicht über. Gar bald sind die Alpenveilchen bei dieser aufmerksamen Pflege so erstarkt, daß ihnen der Topf zu klein wird und sie infolgedessen noch ein zweites Mal verpflanzt

werden können, wo man ihnen dann dieselbe Erdmischung und einen größeren Topf gibt, den Wurzelballen aber nicht ausschüttelt. Die lauen Sommer- bezw. Herbstnächte bewirken Wunder in der Entwickelung des Alpenveilchens, und gar bald zeigen sich dann zu Ende des September auch schon zwischen den Blattstielen die ersten Blütenknospen. Bei Eintritt der rauhen Herbsttage stellt man die Alpenveilchentöpfe in ein kühles Zimmer an hellem, luftigem Platz, und vom November an wird man dann wieder seine Freude am Blühen haben.

385. Stammpflege der Obstbäume. Es ist dem Obstbaum nicht möglich, richtig zu gedeihen, wenn die Rinde seines Stammes dick mit überflüssiger Borke, Moos und Flechten bewachsen ist. Ein gesunder Obstbaum muß eine glatte Rinde haben, frei von allen Schmarotzern und Parasiten. Der Stamm ist befähigt, durch die Rinde zu atmen; ist diese aber stark bewachsen oder verfilzt, so kann von einer gesunden Lebensfähigkeit selbstverständlich nicht mehr die Rede sein. Löst man einmal zur Herbstzeit von einem Birn- und Apfelbaum die Rinde, so findet man meist, daß die Rindenschuppen zu faulen beginnen. Solche faulige Stellen bilden einen willkommenen Unterschlupf für allerlei schädliches Gesindel, das dann im Frühjahr Blätter, Blüten und Früchte vernichtet. Aus demselben Grunde schaden die Flechten und Moose dem Stamm, dann aber auch noch dadurch, daß sie infolge ihres dichten Wuchses die Hauttätigkeit des Baumes herabmindern. Oft sind mit diesen Schädlingen nicht nur der Stamm, sondern auch sogar alle dicken Äste dicht überzogen. Der Winter aber mit seiner feuchten Atmosphäre ist ganz besonders dazu geeignet, dem filzigen Überzug der Rinde und dieser in ihren älteren Bestandteilen selbst zu Leibe zu gehen. Nicht bei Frostwetter, wenn die Rinde gefroren ist und daher fest an der weichen inneren Rindenschicht haftet, sondern bei offenem Wetter, wenn sich die Rinde leicht löst, sei dem Gartenfreund geraten, die Säuberung seiner Obstbaumstämme vorzunehmen. Eine alte Hacke, die nicht zu scharf sein darf, ist hierzu ganz gut geeignet, besonders bei alten Bäumen mit starker Rinde. Jüngere Bäume säubere man mittels einer Draht- oder Wurzelbürste, auch ist ein Nachbürsten der alten Bäume durchaus erforderlich. Alles Moos, Borke und Flechten, was beim Reinigen der Stämme zur Erde gefallen ist, ist sorgfältig zu sammeln und zu verbrennen, damit alle Insekten, Borkenkäfer, Larven und Puppen, die sich am Stamm verborgen hielten, vernichtet werden. Auch alle Auswüchse, wo sich solche am Stamm vorfinden, sind glatt abzuschneiden. Vorhandene Wunden sind ebenfalls auf das peinlichste auf das Vorhandensein von Schädlingen nachzusehen, denn unter der geplatzten Rinde, an deren Rändern, befinden sich oft ganze Scharen von Ungeziefer. Wo Blutläuse vermutet werden, ist auch die Erde am Stamm vorsichtig aufzugraben und am besten mit der Brut zusammen zu entfernen und dem Ofen zwecks Ausglühens anzuvertrauen. Darauf erhält jeder Obstbaum am Stamm und bis hoch in die Krone hinauf alle stärkeren Äste einen guten Kalkanstrich, denn erst hierin liegt die Vollendung einer guten Stammpflege, da die Kalkschicht alles etwa noch vorhandene Ungeziefer bedeckt und sicher tötet. Die Furcht, man könne den Stamm in seiner Atmungstätigkeit gefährden, ist grundlos, denn erstens ruht die Atmungstätigkeit der Obstbäume während des Winters, und zweitens wäscht

der Regen im Frühjahre nach und nach diesen Kalkanstrich wieder ab. Kalkanstrich hat aber noch den Vorteil, daß er den Baum im Frühjahr vor allzufrüher Vegetationstätigkeit schützt. Dadurch wird die Widerstandsfähigkeit des Obstbaumes gegen die verderblichen Frühjahrsfröste bedeutend gesteigert, und dies allein schon sollte alle Gartenfreunde veranlassen, ihre Obstbäume mit einem Kalkanstrich zu versehen. Ist Hasenfraß an den Obstbäumen zu befürchten, so mische man zwischen die Kalkbrühe Latrine, Schaf- und Rinderblut oder auch etwas Ruß; an eine derartige Mischung geht kein Hase heran.

386. Perlzwiebelanbau. Ende Juni, wenn sich die Vegetation bei fast allen Gewächsen erst voll entfaltet, geht die Perlzwiebel ihrer Reife entgegen. Sie steht somit in einem großen Gegensatz zu unseren gewöhnlichen Zwiebeln, die erst viel später ihr Wachstum beenden. Trotzdem ist ihre Vegetationsdauer länger als die irgendeines anderen Gemüses, denn sie wurde bereits Anfang August des vergangenen Jahres in die Erde gebracht, vegetiert also 10—11 Monate. Der Anbau erfordert weniger eine große Sachkenntnis als vielmehr eine gewisse Sorgfalt. Man zieht mit einem Pflanzstock etwa 5 cm tiefe Furchen, nimmt von der letzten Ernte oder von den zum Einmachen gekauften Perlzwiebeln die kleinsten Exemplare und legt diese in Abständen von 5—6 cm in kleinen Häufchen von 4—6 Stück in die Furchen. Man kann sie auch einzeln (ähnlich wie eine Perlschnur) in die Furchen legen, worauf diese dann wieder zugeharkt werden. Die erstere Art des Auslegens verdient jedoch den Vorzug, denn beim Ernten ist es vorteilhafter, wenn man die Zwiebeln gleich in ganzen Ballen anstatt einzeln aus der Erde befördern kann. Nach etwa 14 Tagen (je nach Witterung) zeigen sich dann schon die ersten Spitzen der jungen Aussaat, die ähnlich wie aufgehender Roggen aussieht. Auch später läßt sich im Aussehen eine solche Ähnlichkeit feststellen; dies ist wohl auch der Grund, weshalb die Perlzwiebel häufiger „Roggenbolle“ genannt wird. Am Wachstum wie auch an der Vermehrung dieser Lauchart kann man seine Freude haben, denn jedes einzelne Zwiebelchen bringt 4— 6, ja 8 neue Triebe, die sich dann im Laufe der langen Vegetationsdauer zu Zwiebeln auswachsen. Die ganze Kultur ist demnach als äußerst dankbar und lohnend zu bezeichnen, denn wenn auch in einigen Gegenden der Preis für 1 Pfd. Perlzwiebeln nur 40 Pfg. beträgt, so ist der Preis hauptsächlich in den Großstädten doch sehr ansehnlich und steigt bis zu 1,40 bis 1,60 Mk. pro Pfd. Wenn man bedenkt, daß man von ungefähr einem Pfund Aussaat auf den Raum von ¾ Quadratrute mit einem Ertrag von 12—15 Pfd. rechnen kann, so ist die Rentabilität auch bei niedrigen Marktpreisen wohl erwiesen. Es muß aber darauf aufmerksam gemacht werden, daß der Anbau von Perlzwiebeln für nervöse oder ungeduldige Menschen nicht geeignet ist; sie erfordern zur Zeit ihrer Reife eine harte Geduldsprobe. Vor allen Dingen muß man die Reifezeit genau abpassen; man muß Ende Juni täglich nachsehen, ob das Zwiebelkraut in größerem Maße trocken wird: dann ist die beste Zeit der Ernte. Man faßt dabei mit einer kleinen Kinderschüppe unter jeden Zwiebelballen und hebt das ganze „Nest“ aus. Dies ist bei einer zu späten Ernte nicht möglich, denn dann fallen alle Zwiebelchen bei der Berührung auseinander, und es ist recht mühsam, sie einzeln aus der Erde zu buddeln. Gewöhnlich treiben dann

auf dem betreffenden Beet von neuem unglaublich viel Zwiebelchen aus, die man bei der Ernte nicht gefunden hat. Die ausgehobenen Zwiebeln müssen zum Trocknen und Nachreifen in die Sonne gelegt werden. Ist das Kraut vollständig trocken und alle Erde gut abgefallen, so werden die Zwiebeln verlesen; man behält die kleinen und kleinsten zur Aussaat zurück und verwendet die großen, wenn man von solchen überhaupt reden kann, zum Einmachen. Die Konservierung geschieht auf zweierlei Art: einmal ganz für sich, und dann als Beigabe zu Senf- oder Schälgurken. Bei selbständigem Einmachen werden die Perlzwiebeln gut abgerieben, darauf in Weinessig mit etwas weißem Pfeffer einige Minuten gekocht, dann lagenweise mit Estragon und in Würfel geschnittenem Meerrettich in ein Glas gelegt, der erkaltete Essig (nachdem er abermals aufgekocht) darübergegossen und das Glas mit Pergamentpapier oder Schweinsblase zugebunden. Will man die Perlzwiebeln nur als Beigabe zu Senfgurken verwenden, so geschieht dies auf folgende Weise: Die Gurken werden, nachdem sie geschält sind, in Streifen und kürzere Stücke geschnitten, die Kerne mit einem Löffel gut ausgekratzt. Dann läßt man die Gurken, nachdem man sie gesalzen, einige Stunden stehen, breitet sie darauf auf einem Tuch aus und trocknet sie gut ab. Hierauf werden sie in Weinessig kurz übergewellt und dann lagenweise mit rohen, saubergeputzten Perlzwiebeln, Senf, Meerrettichwürfeln und Estragon in ein Gefäß gelegt. Nachdem der Essig, einige Tage auf den Gurken gestanden hat, wird er nochmals gekocht und wieder zurückgegossen, darauf wird das Gefäß gut zugebunden und nur bei Bedarf geöffnet. — Die für sich eingemachten Perlzwiebeln bieten eine vorzügliche Beigabe zu allen möglichen Braten. Jede Hausfrau, die die Vorzüge der Perlzwiebel kennen gelernt hat, wird dafür sorgen, daß diese auch in ihrem Garten angebaut wird.

387. Kletterrosen. Ein sehr beliebter Balkonschmuck ist die Kletterrose. Es ist aber recht schwer, der Rose die nötigen Lebensbedingungen auf einem Balkon zu schaffen. Am ehesten ist dies möglich, wenn man die Rose in einem Garten am Hause einpflanzen und zum Balkon emporleiten kann. Je besser der Boden ist, desto schneller werden die Rosen in die Höhe wachsen. Bei einer rein südlichen Lage ist besonders sorgsame Pflege nötig, da sie dort oft vom Meltaupilz stark befallen und dadurch unansehnlich werden. Ist eine Pflanzung in den Erdboden nicht möglich, so muß man die in Körben oder Töpfen gekauften Rosenstöcke in einen Kübel oder geräumigen Balkonkasten pflanzen, was am besten im Frühjahr geschieht. Sie werden auch anwachsen und blühen, aber die Laubentwicklung wird meist zu wünschen übrig lassen. Alljährlich ist die alte obere Erde, soweit es das Wurzelwerk erlaubt, abzuheben und durch frische kräftige Düngererde zu ersetzen. Ein im Laufe des Sommers öfter wiederholter Dungguß oder Gaben von 60 bis 80 g Wagnerscher Garten-Nährsalze werden das Wachstum anregen. Beim Schneiden der Rosen ist darauf zu achten, daß man alle langen, kräftigen Triebe unberührt lassen muß, da aus ihren Augen die blütentragenden Triebe wachsen. Nur wenn die Triebenden nicht verholzt, oder wenn sie erfroren oder vertrocknet sind, schneidet man sie über dem ersten gutentwickelten Auge ab. Aus der großen Zahl der Sorten seien besonders empfohlen: Crimson Rambler. Die kleinen, gefüllten, leuchtendroten Blumen erscheinen in

chtigen, traubenförmigen Blütenständen. An der Südseite kann diese zeit beliebteste Rankrose leider nicht verwendet werden, da sie dort von ips, Rosenzikade und Meltau derartig heimgesucht wird, daß sie kaum zur Blüte im Blätterschmuck dasteht. — Rubin. Eine neuere Züchtung, sich steigender Beliebtheit erfreut. Sie ist sowohl wegen ihres außergewöhnen Reichtums an lebhaft roten Blüten, als auch der dekorativen rötlichen Laubung wegen zu empfehlen. – Leuchtstern bildet so riesige Blütenmassen, die Zweige oft von unten bis oben voll roter Blüten sind. — Lady Gay ihrer fast unverwüstlichen Gesundheit wegen für die Balkonbepflanzung pfehlenswert. Ihre rosafarbenen Blüten erscheinen zwar etwas spät, ür hält die Blüte aber desto länger an. Der Wuchs ist sehr kräftig — Gruß Zabern ist wohl die beste weißblühende Rankrose. Sie ist starkwachsend, ankriechend und blüht sehr früh. — Belle de Baltimore blüht milchweiß fleischfarbig. Der Blumenflor leidet stark bei nasser Witterung. Der chs ist mittelkräftig. Nochmals sei betont, daß sich alle diese Rosen beren, wenn ein Anpflanzen in das freie Land möglich ist, daß aber die tur in Töpfen oder Kästen mehr oder weniger ein Versuch auf gut Glück ben wird.

388. Calystegia oder Bärwinde. Diese Pflanze ist die Genügsamkeit st und begnügt sich mit der geringsten Erde, verträgt in Kästen am Balkon grimmigste Kälte, kann daher ohne weitere Schutzvorrichtung stehenbleiben. Balkon, mit Calystegia pubescens fl. pl. überspannen, gleicht einem Blüaldachin im wahren Sinne des Wortes und zieht die Augen aller Vorüberenden fast magnetisch auf sich. Die prächtig dichtgefüllten Blumen erscheinen nmassen und ähneln den großblumigen amerikanischen Nelken sehr täuschend. r kann daher ruhig sagen, daß die Calystegia die Königin aller ausdauernden klingpflanzen ist und weder im Wuchs noch an Blütenreichtum von anderen icht wird. Im Freiland, wo sie sich der Winde ähnlich zu sehr ausbreitet, pfiehlt es sich, die Wurzelkeime in große Töpfe usw. zu pflanzen und diese Erde gleich einzusenken, damit die Triebe immer zusammengehalten den und an den gewünschten Lagen emporklettern.

389. Glycine apiosa. Der Wuchs dieser Pflanze ist ein sehr rapider, Ranken schlingen sich von selbst an die Drähte und klimmen daran empor. Belaubung ist sehr elegant und sehr hart, verträgt einige Fröste im Spätst, ehe sie abstirbt und die Vegetation endet. Die helianthiartigen Knollen vollständig winterhart, bedürfen absolut keines Winterschutzes und können g in Kästen stehenbleiben. Um beide Schlingpflanzen recht üppig in en auf lange Jahre hinaus zur Entfaltung zu bringen, sorge man für r Wasserabzug durch Unterlage von Schlackenstücken usw., gebe eine chung recht poröser Erde und lockere die harte Kruste öfter. Beste Pflanzfür harte Schlinggewächse je nach Witterung: März, April bis Mai.

390. Boussingaultia basseloïdes. Die Blütentrauben dieser fälschReisedawein genannten Pflanze strömen einen köstlichen Duft aus. Die llen der Pflanzen werden in trockenem Sand im Keller überwintert. pflanzt die Boussingaultia im Mai in lockere, mit Torfmull gemischte berde. Bei heißen. Wetter ist die Pflanze öfters mit warmem Wasser egießen und zu bespritzen. Für Bekleidung von Bogengängen, Lauben

usw. gibt es keine schönere und schnellwüchsigere Schlingpflanze als di
Boussingaultia. Jeder Blumenfreund wird seine Freude an der schöne
Pflanze haben und sie liebgewinnen.

391. Dekorationsgrün für Küchen. Das anspruchsloseste Gewür
kraut ist doch wohl die Gartenkresse, deren krausblättrige Gattung gar
vorzüglich zum Garnieren von Schüsseln geeignet ist, wächst und gedeih
in jedem flachen Kistchen, das mit Blumenerde oder auch Sand gefüllt is
Ganz flach werden die Samen mit der Erde bedeckt und mäßig feuchtgehalte
Das Keimen und Wachsen geht ungeheuer schnell, und schon nach wenige
Tagen kann man die größten Blättchen vorsichtig mit einer Schere ablöse
und ihrer Bestimmung zuführen. Noch weniger bekannt dürfte es sein, da
diese Kresse gar nicht einmal Erde bedarf, um zu wachsen und gebrauchsfähig
Schnittgrün zu liefern. Sie läßt sich mit gleichem Erfolge auch auf Wat
ziehen. Eine Weinflasche z. B. wird rund um mit Watte umwickelt und da
zirka 1 Stunde in Wasser gelegt, so daß die Watte ganz vom Wasser durc
sogen wird; dann streut man die Samen dicht auf den Wattepanzer u
spritzt das Ganze täglich mehrmals vorsichtig an — in wenigen Tagen ist d
ganze Flasche mit einem frischgrünen Mantel überzogen, der den Bedc
an frischem Schnittgrün auf lange Zeit zu decken in der Lage ist. Allerdin
ist eine ständige Feuchtigkeit die allerbeste Bedingung, um einen Erfolg
zielen zu können, deshalb empfiehlt es sich, die Flasche in einen Blume
Untersatz, Teller oder Schüssel mit Wasser zu stellen, wodurch die regelmäßi
Bewässerung viel sicherer erzielt wird. Auf gleiche Art kann man auch Pflü
salate (Rapunze) im Winter erzeugen — für letztere ist aber eine Anzu
in flachen Kistchen empfehlenswerter, da sie doch in nahrhafter Blumenerd
eher Ansätze zu kleinen Stauden und Köpfen bildet. Schnittlauch ist nur a
den aus dem Gartenbeet in Töpfen gepflanzten Stauden zu gewinnen — ei
Samenanzucht, nach der man häufig gefragt wird, ist nicht angängig — dau
auch viel zu lange, um einen Erfolg aufweisen zu können. Am gesuchtest
dürfte aber doch wohl die krause Petersilie sein. Diese läßt sich ebenso w
Kresse und Pflücksalat in flachen Kistchen ziehen und liefert willig klei
mooskrause Wedel, jedoch, um eine wirkliche Massenproduktion zu erziel
ist es doch wohl vorteilhafter, Wurzeln aus dem Gartenbeet in Blumentö
zu pflanzen oder die sich nun auch immer mehr verbreitenden Pyramid
zu benutzen, bei deren Pflege man auch recht gute Erfolge erzielen ka
Bei allen Kulturen ist natürlich die allererste Bedingung Licht — nur
einem hellen Standort am Fenster ist es möglich, etwas Brauchbares
erzielen.

392. Beeteinfassung. Man schneide Brettchen aus alten Kisten u
rautenförmig, d. h. als schiefliegende Vierecke zu. Das untere Ende ei
jeden sei jedoch doppelt so lang, als das obere und so zugespitzt, daß es le
in die Erde getrieben werden kann. Auch die Form eines gleichschenkelig
Dreiecks, dessen gerade Seite zu 3 gerundeten Spitzen (die mittlere etw
höher, als die anderen) ausgezackt wird, ist zweckentsprechend. Mit r
oder grüner Ölfarbe gestrichen und dicht aneinander gesteckt, ergeben
Brettchen eine nette, billige Umrandung für Blumenbeete.

393. Blattbegonien: entfalten ihre Schönheit nur im Warmhause sind in Wohnräumen selten in schönen gesunden Exemplaren anzutreffen. Die Begonien verlangen einen hellen Standort, nicht zu große Wärme und nur mäßige Bewässerung, dabei gute nahrhafte Erde, welche man sich aus 2 Teilen Lauberde, 1 Teil Rasenerde, 1 Teil Heideerde, 1 Teil Sand und einem geringen Zusatz von Hornspänen bereitet. Im Winter genügt eine Temperatur von 10—14° R.

394. Dürre Tannenäste abzuschneiden. Die Schnitte müssen möglichst nahe am Stamme mit einer scharfen Säge ausgeführt werden; nach dem Sägeschnitt wird die Wunde mit einem scharfen Messer glattgeschnitten und mit Holzteer oder Lehm verstrichen. Werden die Zweige mit einem stumpfen Instrument abgeschnitten und nicht verstrichen, so setzen sich Nässe, Pilze und schädliche Insekten in den zerrissenen Gewebeteilen fest und der Anfang zum Untergang des Baumes durch Brand und Krebs ist gegeben.

395. Winterendivie. Winterendivie wird etwa Mitte Juni bis Anfang Juli ausgesät. Sie verlangt zum guten Gedeihen einen tiefgründigen, in altem aber kräftigem Düngungszustande befindlichen Boden, wie eine freie, der Sonne ausgesetzte Lage. Einige Tage vor der Auspflanzung ist eine Jauchedüngung sehr angebracht, ebenso befördert ein tiefes Durchhacken das Anwachsen und Fortkommen der Pflanzen sehr. Sobald dieselben den Boden beschatten, ist keine Arbeit mehr nötig, denn der Boden bleibt dann von selbst locker und feucht und läßt kein Unkraut mehr aufkommen. Die Pflanzweite soll nicht unter 40 cm betragen: zu dichte Pflanzung begünstigt ebenso wie starke Beschattung das Aufschießen. Wenn die Pflanzen genügend vollherzig sind und deren Wachstum nachläßt, beginnt das Bleichen in der Weise, daß die am meisten vorgeschrittenen einer zuerst mit Stroh zusammengebunden werden. Es ist weder zu fest zu binden, damit ein eventuelles Verwachsen möglichst vermieden werde, noch zu lose, um der Luft und Sonne keinen Zutritt zu gestatten. Diese Arbeit darf nur bei trockener Witterung vorgenommen werden, da naßgebundene Köpfe bald der Fäulnis verfallen. Nach 10—14 Tagen sind die inneren Blätter so weit gebleicht, daß sie verwendet werden können.

396. Obstbäume auf leichtem Boden ertragsfähig zu machen. Man setze im Frühjahr Tonrohre (Drainrohre genannt) an die Bäume und gieße täglich das Spülwasser aus der Küche hinein. Man muß dabei die Runde halten, und sollte eine Röhre noch, wenn die Reihe an sie kommt, Wasser enthalten, so wird sie überschlagen, wogegen solche, welche das Wasser sofort mit großer Schnelligkeit durchlassen, noch einmal gefüllt werden. Das erquickt in dem leichten Boden die dürstenden Obstbäume, auch in den kleinen Hausgärten. Jauche, ja selbst Wasser ist namentlich in Städten oft nur mühsam zu erhalten; deshalb ist allen Gartenbesitzerinnen zu raten, alles Spül- und Scheuerwasser den Obstbäumen zuzuführen. Vor Eintritt des Winters lasse man die Röhre aus der Erde nehmen, die Löcher zuwerfen und den Stamm der Bäume mit Dünger umlegen. Das Spülwasser wird dann zur Vermehrung der Unterfeuchtigkeit auf die Gemüsebeete gegossen.

397. Canna indica. Die Kultur der Kanna ist leicht, die trocken überwinterte Knolle wird in einen Topf gepflanzt, einige Zeit geschlossengehalten, am besten in einem Mistbeetkasten, und nach der Entfaltung des 3.—4. Blattes auf ein gutgedüngtes Beet ausgepflanzt. Nach dem ersten Frost werden die Stengel bis etwa 20 cm über der Knolle abgeschnitten und diese frostfrei und trocken überwintert. Man kann die Knollen freilegen oder auch in trockenen Sand einschlagen, etwa faulende Stellen werden ausgeschnitten und mit Holzkohlenpulver eingerieben.

398. Gloxinia. Die Kultur der Gloxinia erfordert große Vorsicht. Die kleinen Knollen werden im Februar oder März einzeln in 5—6 cm breite Töpfe, in eine Mischung von 2 Teilen Lauberde und 1 Teil Heideerde mit etwas Sand, gepflanzt und zwar derart, daß die Triebstelle sichtbar bleibt. Sind die Pflanzen durchgewurzelt, so verpflanzt man sie in größere, 10—12 cm hohe Töpfe. Da die Gloxinien eine gleichmäßige, feuchte und warme Luft lieben, so empfiehlt es sich bei Zimmerkulturen bis zur Entwickelung der Knospen die Pflanzen unter Glasglocken zu halten, auch muß die Bewässerung äußerst vorsichtig erfolgen. Während der Blütezeit kann man durch zeitweises Aufstreuen von Knochenmehl den Pflanzen Düngung verschaffen. Nach der Blüte beginnt die Ruhezeit der Pflanze, welche sich durch das Aufhören der äußeren Vegetation ankündigt. Das Gießen wird nach und nach eingestellt und nachdem der vertrockente Stengel von der Knolle gelöst ist, wird diese in trockenen Sand eingeschlagen oder auch in demselben Gefäß, worin sie geblüht hat, trocken überwintert, bis im Februar oder März die neue Vegetation beginnt.

399. Riemenblätter. Eine äußerst dankbare und leicht zu behandelnde Pflanze ist das Riemenblatt, Imantophyllum. Sie belohnt die ihr zuteil gewordene Pflege durch schönes dunkelgrünes Blattwerk und prachtvolle zinnoberrote Blüten. Die schuppig ineinandersitzenden ungestielten Blätter sind 50—60 cm lang, lederartig und sehr dauerhaft; sie erfordern nur ein öfteres Abwaschen oder Bespritzen. Zweimal im Jahre, im ersten Frühling und im Spätsommer erscheint die Blüte; 12—18 große, leuchtende Blumen sitzen doldenförmig vereinigt an der Spitze des die Blätter überragenden schlanken Blütenstengels. In der Ruhezeit verträgt die Pflanze einen schattigen Platz im Zimmer, zur Zeit der Blüte hingegen tut man gut, sie recht an das helle Licht zu stellen. Ungeziefer ist niemals an dem Riemenblatt zu entdecken; durch Wurzelschößlinge ist sie auch leicht zu vermehren.

400. Spirea collosa, aus China und Japan stammend, hält unser Winter gut aus und kann für jeden Garten empfohlen werden; dasselbe gilt von den verwandten Arten: Spiraea prunifolia, ulmifolia, salicifolia, Douglasi, triloba und Lindleyana. Auch ist die Vermehrung dieser schönen Blütensträucher aus Steckholz, welches im Winter geschnitten und im Frühjahr auf ein sandiges Beet im Garten gesteckt wird, eine leichte und dankbare.

401. Perlzwiebelchen. Man schneide von den stengeltreibenden Pflanzen des Porree die Stengel ab. An den Wurzeln erscheint dann die kleine Zwiebelbrut, welche man im September abnimmt und reihenweise verpflanzt. Ein Jahr danach sind sie schon brauchbar. Die kleineren setze

an wieder ein und nimmt sie im nächsten Jahr frisch heraus. Am besten es, dieselben gleich nach der Ernte einzumachen, weil sich die Schale dann n besten ablösen läßt.

402. Nachtrieb des Kohls. Beim Abschneiden des Kohlkopfes läßt an den Strunk stehen. Dieser treibt aufs neue am Kopf, sowie an jedem lattansatze junge Schößlinge, welche an Zartheit und Güte dem eigentlichen ohl fast vorzuziehen sind. Dies Verfahren beachte man bei allen Kohlarten. Lan nehme schon beim Abblättern des Kohles auf diese Nachernte dadurch ücksicht, daß man die abzunehmenden Blätter nicht zu nahe am Strunk, wa auf 2 cm abbreche.

403. Rosen vor Ungeziefer zu schützen. Gegen Ungeziefer auf osen sammle man alle Zigarrenstummel und sonstigen Tabaksabfall aus der feife, ohne Asche, in ein Gefäß mit einem Deckel, begieße diese Abfälle ter mit der Flüssigkeit aus dem Pfeifenabguß und lasse immer alles zu- mmen unter mehrmaligem Durchmischen gut austrocknen. Darauf zerreibe an diesen Tabak zu einem feinen Staubmehl. Man benutze zu diesem weck mit großem Vorteil eine abgelegte Pfeffermühle. Dieser Staub nun, s Morgens, wenn die Blätter noch betaut sind, auf und unter dieselben ſpritzt, vertreibt und vernichtet, ohne den Pflanzen selbst irgendwie zu haben, alles Ungeziefer von denselben, und was von den Blättern auf die eete abfällt, säubert diese von Erdflöhen und anderem Geschmeiß. Eine pritze, wie man sie im Hause zum Zerstäuben des Insektenpulvers gebraucht, ürde auch hier von großem Nutzen sein.

404. Gras zu vernichten. Man begieße dasselbe mit etwas verdünnter eringslake, die man für wenige Pfennige in allen Heringshandlungen ufen kann; es ist dies wirksamer, als das bloße Bestreuen mit Salz.

405. Calla Richardia. (III.) Die am Kap der guten Hoffnung eimische Calla (richtiger Richardia aeth.) liebt eine lockere Mistbeeterde und ichliche Bewässerung, welche man am besten durch einen stets mit Wasser efüllten Untersetzer bietet. Während des Sommers gedeiht die Calla gut in eiem Lande und dient zur Verzierung von Teichrändern, Goldfischbehältern nd Springbrunnen. Die Vermehrung geschieht am besten durch Ablösung r Nebensprossen. Außer der Stammart kommen im Handel noch eine bart mit silbergefleckten Blättern und eine niedrige Form vor. Die am Port otal in Südafrika heimische Richardia hostata hat eine gelbe, innen schwarz- fleckte Blütenscheide, ist aber weniger schön als die weißblühende aethiopica.

406. Bedecken der Weinstöcke. Die beste Decke für den Weinstock im inter ist Wacholder- oder Fichtenreisig. Eine solche Deckung ist trocken und rig, während unter Fichtennadeln, Dünger, Laub usw., der Wein zu warm gt, und die Knospen der Fäulnis leichter ausgesetzt sind. Der Wein erfriert t leichtesten, wenn nach kalten Nächten sonnige Tage folgen; er taut dann, enn er von der Sonne beschienen wird, zu plötzlich auf. Durch die Decke ll auch das Glatteis abgehalten werden.

407. Oleander. Um gut gedeihen und schön blühen zu können, bedarf r Oleander während des Winters eines hellen Standortes, welcher der ſchen Luft zugänglich ist. Die Temperatur des Aufbewahrungsraumes aucht sich nur wenig über den Gefrierpunkt zu erheben; die Pflanze bleibt

dann vor dem frühzeitigen Treiben und dem verderblichen Ungeziefer bewahrt, welches nur sehr schwierig durch gründliches Abbürsten und Waschen wieder entfernt werden kann. Da der Oleander ziemlich viel Kälte verträgt, kann er im Spätherbste sehr lange im Freien verbleiben und im Frühjahr sehr zeitig wieder hinausgebracht werden. Im Garten muß man ihn so sonnig als möglich stellen; um gut zu blühen, braucht er sehr viel Wärme und entwickelt daher in kühlen regnerischen Sommern seine Blüten nur unvollkommen oder gar nicht. Während der heißen Zeit muß man ihn sehr stark begießen, und zwar mit erwärmtem Wasser; kaltes Wasser hemmt das Wachstum und verzögert die Ausbildung der Blütenknospen. Im Winter dagegen ist der Oleander trockenzuhalten; große Kübelpflanzen brauchen fast gar nicht befeuchtet zu werden. Die Vermehrung des Oleanders ist sehr leicht. Junge Triebe, welche man in ein mit Wasser gefülltes Fläschchen steckt und warm hält, bewurzeln sich in kurzer Zeit und können, sobald sich zahlreiche Wurzeln gebildet haben, in kleine Töpfe gepflanzt werden. — Außer dem bekannten rosenroten Oleander mit einfachen und gefüllten Blüten, hat man eine große Anzahl ausgezeichnet schöner Sorten mit weißen, dunkelroten und gelben Blumen. Besonders ist die gefüllt blühende weiße Madoni grandiflorum zu empfehlen, welche sehr reich blüht und durch ihr schönes Weiß zu dem lieblichen Rosa des gewöhnlichen Oleanders einen angenehmen Gegensatz bildet. Die Blätter und Blüten des Oleander sind sehr giftig.

408. Gummibaum. (IV.) Der als eine der beliebtesten Zimmerpflanzen bekannte Ficus elastica fordert eine Erdmischung von Laub und Heideerde mit etwas reinem Sand und Lehm, und bei nicht zu großen Töpfen guten Wasserabzug. Die beste Zeit zum Verpflanzen ist der Mai. Eine Wärme von 8—15° R sagt den Pflanzen am besten zu, auch ist es im Sommer gut, den Gummibaum im Freien an einem halbschattigen Platz aufzustellen, welcher gegen Zugluft geschützt ist; die Pflanze härtet dadurch ab und erträgt die Überwinterung besser. Als Überwinterungsraum ist ein mäßig warmes Zimmer zu wählen, in sehr warmen Zimmern treibt der Gummibaum über Winter neue, aber meist kleinere schwächliche Blätter, wodurch die Gleichmäßigkeit der Pflanze gestört wird. Die bei Gummibäumen oft auftretenden schwarzen Blätter sind ebenso die Folge von versauerter Erde, als von zu trocken gewordenen Wurzelballen. In beiden Fällen ist es gut, ihn zu untersuchen und nötigenfalls neue Erde zu geben.

409. Nachtfröste. Um sehr frühgelegte Erbsen vor den schädlichen Einflüssen der Frühjahrsnachtfröste zu schützen, bestreue man die Beete mit der gewöhnlichen Torfstreu. Um so bald als möglich im Frühjahre junge Erbsen zu haben, beginne man schon im März Erbsen zu legen, aber nur zu häufig werden sie wieder, wenn sie nicht sorgsam bedeckt waren, durch Nachtfrost zerstört. Oft werden auch zu dem Zwecke die Erbsen auf geschützte Beete gelegt und nachher verpflanzt. Am einfachsten und billigsten ist die Verwendung von Torfstreu. Sobald die Erbsenkeime die Oberfläche erreichen, streue man auf die Reihen eine mäßig dicke Schicht Torfstreu; die Erbsen werden sich unter dieser schützenden Decke weiter entwickeln und Blätter entfalten, welche bald so hart werden, daß ein gelinder Nachtfrost ihnen nichts mehr anhaben kann. Auch hält man durch dieses Mittel Hühner und Sperlinge

von den Erbsen ab, da sie nur die zarten Keimspitzen abkneifen, nicht aber die bereits entwickelten Blätter.

410. Frühe Gurken. Anfang April sät man Gurkensamen in Blumentöpfe, die im warmen Zimmer an einem sonnigen Fenster solange stehenbleiben, bis die Pflänzchen kräftig herangewachsen sind. Während dieser Zeit müssen sie fleißig mit lauwarmem Wasser begossen werden. Ungefähr um die Mitte des Monats Mai hebt man die Gurkenpflänzchen recht vorsichtig mit der Erde aus den Blumentöpfen und setzt sie auf ein gutgedüngtes Gartenbeet.

411. Gefüllte Petersilie. Sie bleibt niedriger als die gewöhnliche Petersilie, hat sehr feinen Geruch und Geschmack und gedeiht allenthalben, wo letztere auch fortkommt. Die Gestaltung der sehr stark gekräuselten Blätter und die hellere Farbe derselben schließen eine Verwechselung mit Schierling aus.

412. Ackerschnecken. Um die schönen Pflanzen vor Ackerschnecken zu bewahren, streue man Haferstrohhäcksel, unter welchen man etwas Gipsmehl mischt, im Kreise um sie. Auch Spreu oder Sägespäne sind für diesen Zweck brauchbar.

413. Rosenstäbe vor Verfaulen zu schützen. Die Holzstäbe, an welche man Rosen und andere Ziersträucher anzubinden pflegt, werden gewöhnlich zum Schutze gegen Fäulnis am unteren Ende angebrannt oder mit Teer bestrichen. Da das Holz alsdann über dem in der Erde befindlichen Teile zu faulen und abzubrechen beginnt, tränke man die Stäbe mit einer schwachen Kupfervitriollösung. Sie leisten dadurch jahrelang dem Verfaulen Widerstand.

414. Asche. Steinkohlenasche ist kein Düngemittel, aber vorteilhaft zur Lockerung schweren Lehmbodens zu verwenden. Koks gehört nur auf die Gartenwege, nicht in das Gartenland. Auch Braunkohlenasche ist wegen ihres Schwefelgehaltes nicht besonders empfehlenswert; am besten ist Holzasche.

415. Spargel zu stechen. Die Art und Weise, in welcher das Stechen der jungen Sprossen, sobald ihre Spitze der Oberfläche der Erde gleichsteht oder sie durchbrechen will, ausgeführt wird, ist von größtem Einfluß auf die Einträglichkeit und Ergiebigkeit der Anlage. Sie muß, da sie vom Stocke den Austrieb immer neuer Sprossen verlangt, den Wuchs desselben ganz bedeutend schwächen, und soll darum bei jungen Anlagen immer erst im dritten Jahr, und dann in so bescheidenem Maße ausgeführt werden, daß man sie spätestens Mitte Mai beendet und auch bei älteren Anlagen nur bis Mitte Juni fortdauern läßt. Man nehme aber dann alle Sprossen, denn das Stehenlassen zu schwacher Triebe, welche man, sind sie nicht mehr als Suppenspargel verwendbar, einfach köpft, sobald sie aus der Erde hervorbrechen, trägt nicht zur Stärkung der Pflanzen bei; diese Triebe schwächen im Gegenteil durch Wegnahme der Nahrung alle später erscheinenden Sprossen. Man bedient sich zum Stechen besonderer Messer, deren verschiedengeformte Schneide sich an einer scharfen runden Eisenstange von ungefähr 40 cm Länge unter dem hölzernen Handgriff befindet. Die neuen Schosse gehen nicht aus dem Stumpfe der abgestochenen, welche bis auf den Wurzelhals zurückfaulen,

hervor, sondern wachsen direkt aus letzterem, welcher gleichzeitig 8—12 und mehr austreibt, so daß bei dungkräftigen jungen Anlagen und günstiger Witterung von einer Pflanze täglich mehrere Sprossen geerntet werden können. Aus diesem Grunde ist es für die Lebenskraft der jungen Pflanze ziemlich gleichgültig, ob man seine Spargel lang oder kurz sticht, ja in letzterem Falle schädigt man recht oft die Pflanzen durch das Zurückfaulen der Stümpfe. Dem Langstechen steht allerdings das Vorurteil hindernd im Wege, daß das untere Ende des Spargels weniger zart sei; allein bei sorgfältigem Putzen, d. h. hier: bei stärkerem Beseitigen der Oberschale so weit, bis man nur zartes Fleisch fühlt, wird man das untere Ende allerdings weniger stark, aber ebensogut wie die übrigen Teile finden. Die beim Putzen erhaltenen Abfälle geben, sorgfältig gereinigt und an der Luft getrocknet, im Winter eine vorzügliche Würze für Suppen. Wird beim Stechen ein junger, noch nicht sichtbarer Sproß verletzt, so wächst er schief, die verwundete Stelle verholzt und gibt dem verkrüppelten jungen Schosse einen bitteren Geschmack. Um derartige Verletzungen zu vermeiden, gab man dem Spargelmesser die verschiedenartigsten Konstruktionen, aber keine der vorhandenen ist geeignet, diesen Zweck ganz zu erreichen. Bei jüngeren mehr noch als bei älteren Pflanzungen schießen die jungen Sprossen dichtgehäuft an einer Stelle hervor, so daß es bei dem allgemein üblichen Verfahren des Stechens gar nicht zu umgehen ist, neben einem sichtbaren Sproß verschiedene andere, tieferliegende, mit abzuschneiden und zu vernichten, wodurch die Ausbeute ganz beträchtlich geschädigt wird. Aus diesem Grunde ist es unbedingt erforderlich, die Erde möglich bis zum Entstehungspunkte des zu stechenden Sprosses mit der Hand zu entfernen und diesen dann erst mit dem Messer abzuschneiden. Muß auch zugestanden werden, daß durch dieses Verfahren die Arbeitszeit etwas verlängert wird, so ist es doch sehr lohnend, denn die Mehrausgabe für Arbeitslohn wird durch die Mehrerträgnisse reichlich gedeckt. Wünscht man recht gleichmäßig weißen Spargel, so ist bei warmer Witterung ein täglich zweimaliges Stechen notwendig. Den gestochenen Spargel bewahrt man am besten bis zur Ablieferung an die Käufer oder zum eigenen Gebrauch im kühlen Keller auf und legt ihn hier auf den feuchten kühlen Kellerboden. Sollte er dennoch welken, was aber erst bei längerer Aufbewahrung vorkommt, so wird er durch ein kurzes Einlegen in kaltes Wasser recht schnell wieder frisch. Einfacher und ebenso zweckmäßig ist, ihn der Breite nach in die Erde einzugraben. Das Aufbewahren im Wasser selbst, mag dasselbe auch noch so oft gewechselt werden, hat immer ein Anfaulen der Schnittflächen im Gefolge. Wird dadurch der Geschmack bei sofortigem Gebrauch schon verschlechtert, so sind derartige Spargel zum Einlegen geradezu unbrauchbar, da ihre Haltbarkeit eine recht unsichere wird. Beiläufig sei erwähnt, daß man in der Nähe von Berlin neue Spargelpflanzungen mit bestem Erfolge zu Johanni auszuführen beginnt, ein Umstand, welcher bei Ergänzung eingegangener Pflanzen in neuen Anlagen jedenfalls die größte Beachtung verdient.

416. Fächerpalmen. Diese Palme kann als schöne Blattzierpflanze in warmer Zimmertemperatur gezogen werden und gibt mit anderen Blattpflanzen gruppiert dem Blumentische ein tropisches Ansehen. Für die Fächerpalme ist eine Wärme von 12—15° R hinreichend; steigt sie bei Sonnen-

schein auf 19—20° R, so gereicht dies der Pflanze nur zum Vorteil, doch beschatte man dann das Fenster durch Herablassen des Rollvorhangs. Im Sommer lasse man durch die geöffneten Fenster, vorzüglich bei Regen, der Palme frische Luft zukommen, im Winter erhalte man im Zimmer durch Wasserverdunstung möglichst feuchte Luft. Um die großen, schönen Blätter der Palme an den Spitzen vor braunen Rändern zu schützen, vermeide man das Anstoßen. Während des Sommers bedarf die Pflanze viel Feuchtigkeit; das Begießen ist nötig, sobald der Ballen anfängt trocken zu werden. Bei großen Exemplaren ist es notwendig, so viel zu gießen, daß das Wasser durch die Topföffnung dringt. Das Umsetzen der Palmen geschieht am besten im Mai; dazu eignet sich besonders eine Mischung von fettem Lehm, Sand, Laub und Heideerde, der man eine Unterlage von Torfbrocken gibt; ein Zusatz von Hornspänen wirkt vorteilhaft auf das Wachstum. Das Umsetzen eines großen Exemplares geschieht am zweckmäßigsten durch den Kunstgärtner.

417. Unterlegung für Kirschenveredelung. Als Unterlage für edle Kirschsorten eignet sich die Traubenkirsche (Prunus Padus) nicht, am besten sind Sämlinge, welche aus den Kernen guter Kirschen gezogen sind, für saure Kirschen auch die Sämlinge der Weichsel (Prunus Mahaleb).

418. Topfpflanzen während Umzügen frisch zu erhalten. Man topfe in ein Waschfaß bis zur Hälfte recht fest Heu, lasse dies erst tüchtig mit Wasser durchziehen, stelle dann die Töpfe dicht aneinander auf dasselbe und verstopfe alle Ritzen fest mit Stroh oder Heu, welches dann auch mit Wasser befeuchtet wird. Auf diese Weise versandt, werden die Pflanzen während der Zeit sogar im Wachstum befördert.

419. Alpenveilchen aus Samen. Setzt eine Blüte Samen an, der im Juni reift, kurz vor dem Absterben der Blätter, so säe man die Samenkörnchen in die Erde eines Blumentopfes und nach 3—4 Wochen kommen Keime hervor. Nachdem die jungen Pflänzchen einigermaßen erstarkt sind, verpflanzt man sie einzeln in Töpfe. Die Erde in den Töpfen wird gemischt aus Holzerde, Graserde und Sand. Im Spätherbste entwickeln sich an den stärksten Pflanzen zahlreiche Blüten. Abgeblühte Alpenveilchen ruhen bis zum August. Bis sie neue Triebe erhalten begießt man sie nicht.

420. Um Johannisbeeren ertragreicher zu machen, gießt man die Sträucher im Frühjahr oder Herbst, jedenfalls einmal im Jahr, mit verdünnter Jauche, etwa auf 100 l Jauche 60 l Wasser.

421. Nelkenabsenker. Man schneidet die Nelkenzweige mitten in einem Gelenke (Knoten) ein wenig an, umwickelt einen jeden solcher Stecklinge unten mit gutbefeuchtetem Moos und steckt ihn in die Erde, wo er sich bald stark bewurzelt. Feuchte, warme Witterung muß man zur Pflanzzeit wählen.

422. Quittenkultur. Die Anpflanzung eines oder mehrerer Quittensträucher ist bei passender sonniger Lage und wenig Pflege äußerst ergiebig und nutzbar. Man läßt im Herbst edle Birnenquitten pflanzen, nachdem vorher der Boden gedüngt war; in jedem Frühjahr wird der Strauch von kundiger Hand beschnitten und gedüngt. In der Zeit, ehe die Blüte erscheint, nistet sich häufig eine winzig kleine, grüne Raupe, oft mit anderen kleinen Insekten,

zwischen die weißlichgrünen Blättchen ein. Sie frißt die angesetzte oft noch versteckte Blüte. Man erkennt die Anwesenheit der Tiere daran, daß die Blättchen fest zusammengeklebt sind; im Innern steckt der Feind, jede solche zusammengeleimte Blüte muß abgekniffen und zertreten werden. Bei längerer Trockenheit bedarf der Strauch öfteren, reichlichen Begießens am Stamm. Im zweiten Sommer nach der Pflanzung trägt er schon einiges Obst. Nach einigen Jahren lieferte ein solcher über 3 Schock großer, schöner Früchte. Es ist ratsam, die Quitten vor Weihnachten einzukochen oder zu verkaufen; später verliert die Frucht etwas an Wohlgeschmack.

423. Winterschutz für Erdbeerbeete. Ein strenger Winter spielt allen Erdbeerbeeten übel mit. Man soll daher nicht versäumen, die Zwischenräume zwischen den Pflanzen 2—3 Zoll hoch mit verrottetem Dünger oder Mistbeeterde zu bedecken. Bei dieser Behandlung erhalten die Erdbeerpflanzen nicht nur Schutz gegen den Frost, sondern auch eine reichliche Zufuhr von Nährstoffen, welche sich bei dem Ertrage der nächsten Ernte in günstigster Weise geltend macht.

424. Pflaumenbäume aus Wildlingen. Wildlinge bleiben entweder an ihrem bisherigen Standorte, oder man lasse sie an einen geeigneten Ort pflanzen. Man säubere den Stamm von allen Stacheln und Nebenzweigen, nur oben lasse man eine kleine Krone, welche man noch einkürzt und ausschneidet. Das Ausputzen setze man solange fort, bis keine Dornen mehr erscheinen. Die Krone aber halte man auch ferner im Schnitt, damit sie licht bleibt. Alle Äste, welche sich kreuzen oder in die Krone hineinzuwachsen drohen, werden entfernt. Nach der Behauptung mancher Gärtner darf man dem Pflaumenstämmchen nicht alle Zweige auf einmal nehmen. Die tragfähiggewordenen Stämme schneide man wenig oder gar nicht mehr, weil Steinobst dies nicht liebt. Die Kronentriebe zerdrücke man während des Sommers zuweilen, damit die Krone nicht sperrig wird; die Zweige sterben dann ab. Die Arbeit kann mit Hilfe einer Gartenschere ganz bequem auch von Damen ausgeführt werden. Es ist Tatsache, und wird von allen erfahrenen Gärtnern bestätigt, daß ein strauchartiges und mit Dornen besetztes Bäumchen nur kleine und verkrüppelte Früchte trägt.

425. Kultur der nordamerikanischen Pfirsiche. Die nordamerikanischen Pfirsichsorten, von welchen die frühesten im Juni zu reifen beginnen, machen die geringsten Ansprüche an Boden und Klima und gedeihen selbst dort, wo die klimatischen Verhältnisse den Anbau der französischen und englischen Sorten in Frage stellen oder ganz verbieten; sie ertragen ohne Bedeckung 15 und mehr ° Kälte und bringen bei 2—3 ° Kälte während der Blüte noch lohnende Ernten. Als Hecke an der Mauer, wie als unregelmäßiger Buschbaum im Freiland, ohne jenen schwierigen Schnitt, welchen die anderen obenangeführten Arten verlangen, reifen sie große, prachtvollgefärbte Früchte. Es ist nicht unmöglich, 40—60 Pfg., ja selbst höhere Preise für das Stück zu erzielen; dabei ist die Fruchtbarkeit so groß, daß ganz junge zwei- bis dreijährige Pflanzen willig 40, 50 und noch mehr Früchte, ältere Pflanzen bis zu mehreren Hunderten, zur Reife bringen. In ähnlicher Weise eignet sich die Japanische Zwergkastanie mit sehr großen, eßbaren Früchten, 25 ° Kälte

rtragend, ebenso die Zwergpfirsiche, welche in ihrer Ausdehnung die Größe ines Blumenstockes erreichen, für die kleinsten Verhältnisse.

426. Kerbelkraut. Es nimmt mit jedem gleichviel ob schattig oder nniggelegenen Stückchen Erde vorlieb, und wächst selbst da, wo sonst nichts ehr gedeiht. Man kann den Samen des Kerbelkrautes mit Vorteil im März und April, sonst aber auch den ganzen Sommer über ausstreuen. Damit ie Pflanzung recht gedeiht, muß man es von Zeit zu Zeit schneiden, da es nst bald in Samen geht. An Orten, wo einmal Kerbelkraut gestanden hat, ommt es immer oder wenigstens jahrelang wieder. Sehr schön macht sich as neue farnkrautblättrige Kerbelkraut. Jung und zart schmeckt das Kerbelraut am besten, allein in Ermangelung desselben läßt sich auch blühendes erwenden. Versäumt die Hausfrau die kleine Mühe nicht, von Zeit zu Zeit en Samen nicht zu dicht auszustreuen, so wird es ihr nie an jungem raut fehlen.

427. Zeitungspapier gegen Nachtfröste. Um Gurken, Bohnen nd andere Gemüsepflanzen vor dem Erfrieren zu schützen, bedecke man e vor dem Eintritt der Nacht mit großen Zeitungsbogen. Das Papier erhindert als schlechter Wärmeleiter, daß die Wärme, welche die Ackererde der Gartenboden tagsüber von der Sonne erhalten hat, sich leicht verüchtigt. Da es auch genügend fest und biegsam ist, so gewährt es den kleinen flänzchen, ohne sie irgendwie zu schädigen, erfolgreichen Schutz; der Reif gert sich auf seiner oberen Seite als naßkalter Niederschlag ab, so daß das apier am anderen Morgen von Nässe trieft.

428. Chinesischer Ölrettich (Raphanus oleï ferus) sieht dem Raps hnlich und ist eine der dankbarsten zur Familie der Kreuzblütler gehörenden l- und Futterpflanzen. Aus verschiedenen Ursachen gedeiht der Raps bei ns nicht mehr so recht, hat auch viel durch den Rapskäfer zu leiden. Den Ölttich greift dieses Insekt weniger an. Er gedeiht bei uns überall auf gut earbeitetem und vorgerichtetem Boden und liefert reichen Ertrag als Futterlanze sowohl, als auch an Körnern. Aus letzteren gewinnt man ein dem Lohnöl ähnliches wohlschmeckendes Öl. Die Preßrückstände eignen sich besser im Verfüttern fürs Vieh, als der Rapsölkuchen, weil sie den Geschmack der Milch nicht ungünstig beeinflussen. In der Regel wird er im April gesät nd gibt schon nach 5 Wochen den ersten Schnitt zum Futter. Kommt er zur Blüte, so bietet er den Bienen für einige Zeit ausgezeichnete Weide. Reif nd trocken kann er längere Zeit auf dem Felde gelassen werden, ohne daß e Schoten platzen und der Same ausläuft.

429. Stachys, Knollenziest oder Choro-Gi. Diese Pflanze, unserer rtoffel sehr ähnlich, ist sehr kräftig, von fabelhafter Fruchtbarkeit und kann jedem Boden angebaut werden (am besten in einem nahrhaften und lockeren oden.) Ihr Anbau erfordert, wie derjenige der Kartoffel, nur geringe Sorgt. Die Fortpflanzung geschieht durch Knöllchen, welche immer 3 zusammen, va 40 cm weit voneinander gelegt werden. Die Behandlung eines mit oro-Gi bepflanzten Stück Feldes ist von der Aussaat bis zur Ernte dieselbe, e bei einem Kartoffelfeld. Das Legen der Knöllchen beginnt gewöhnlich April, kann aber auch, da die Frucht jeden Frost aushält, in den späteren

Monaten erfolgen, so daß man noch im November ernten kann. Eine versuchsweise im Mai in einem Sandboden angebaute Pflanze, zeigte bei der Ernte über 200 Knöllchen mittlerer Größe, ein Beweis, wie ertragsfähig und lohnend der Anbau von Choro-Gi ist. In Frankreich wurde Choro-Gi vor 4 Jahren eingeführt und erfreut sich schon heute einer großen Verbreitung. Man kann daher einen Versuch mit dieser Pflanze nur auf das Angelegentlichste empfehlen. Über die Verwendung der Frucht sei noch erwähnt, daß man dieselbe in Essig einkochen und als Salat, oder wie Spargel mit Butter oder holländischem Beiguß auftragen kann, ebenso ist die Zubereitung nach Art der Teltower Rübchen sehr beliebt.

430. Akazien aus Samen zu ziehen. Blumenfreunde, welche die eigene Anzucht ihrer Zimmerpflanzen der Pflege gekaufter Exemplare vorziehen und sich letztere schwerer und nur mit größeren Geldausgaben anschaffen können, ziehen die Akazienarten schneller dadurch, daß sie die Schale der sehr harten Samenkörner vor dem Einbetten in die Erde anfeilen, oder auf einem Sandsteine teilweise abreiben, und sie 2 Tage im Wasser aufquellen lassen. Die Samen vor dem Legen einer sechsunddreißigstündigen Einwirkung einer Mischung von 99 Teilen Wasser und einem Teile Chlor oder Salzsäure auszusetzen, ist viel umständlicher. Das von mir angegebene Verfahren beschleunigt das langsame Keimen der Samen, so daß man schon nach 3 Wochen schöne kräftige Pflänzchen erzielt.

431. Akaziensamen. Man lege frischen Akaziensamen in gute sandige Lauberde, worin nach 10 Monaten einzelne, nach 11 Monaten die übrigen aufgehen werden, man raspelt die Kerne ein wenig an.

432. Kornblumen im Winter. Die Anzucht der Kornblumen im Winter bildet keine besonderen Schwierigkeiten. Der Same wird im Juni bis Ende Juli in etwa 15 cm große, mit guter Gartenerde gefüllte Töpfe gesät. Sobald die Pflänzchen herangewachsen sind, lichtet man sie bis auf 4 oder 5 Stück in jedem Topf und hält diese im temperierten Glashause, oder im Warmkasten, oder Zimmer nahe dem Glase. Die in dieser Weise aufgezogenen Kornblumen entwickeln während des ganzen Winters einen reichen Blütenflor.

433. Orchideenkultur im Zimmer. Der Erfolg bei der Zimmerkultur hängt vor allem von der Wahl der richtigen Sorte ab. Die Familie der Orchideen zerfällt in 2 große Klassen: die Luft- und Erdorchideen. Erstere entnehmen ihre Nahrung vermittels der zahlreichen Luftwurzeln aus der Luft. Da die trockene und staubige Zimmerluft dieser Art die nötigen Lebensbedingungen nicht bietet, muß der Liebhaber ganz von derselben absehen und seine Aufmerksamkeit den Erdorchideen zuwenden. Für einen ersten Versuch eignen sich vor allem die schönen Frauenschuharten, deren harte Natur allen Einflüssen der Zimmerluft siegreich widersteht. Die pantoffelähnlichen Blüten prangen in den schönsten Farben. Zu empfehlen sind: Cypripedium Calceolus, (in deutschen Kalkbergen wild wachsend), C. insigne, (blüht vom Oktober bis Januar), C. barbatum (blüht bis Herbst), C. Lawrenceanum, (vom Februar bis Mai), C. longifolium (fast das ganze Jahr hindurch blühend), C. villosum (März bis Juni), C. niveum (schneeweiß im Winter), C. hirsutissimum (März bis Juni). Glückt der erste Versuch mit den Frauenschuhen,

o wage man sich an bessere und zartere Arten, wie: Calanthe vera trifolia März und April), C. Veitchiana (Februar bis Mai), C. vestita var. rubra und alba (Februar bis Mai) und den verschiedenartigsten Odontoglossum- und Oncidium-Spielarten. Von letzteren bringt das Oncidium Wenthworthia-num bis 120 vollkommen ausgebildete Blüten auf oft 3 m langen Ranken hervor. Einen gefälligen Anblick bietet die für das Zimmer nicht genug zu empfehlende Coelogine cristata. Sie blüht vom Februar bis zum April im reinsten Weiß mit gelben Kämmen auf den Lippen und gelangt zu voller Wirkung auf einem dunkelbedeckten Tische. — Man zieht die Orchideen in eingewaschenen durchbrochenen Töpfen oder Körben aus Holzstäben oder Korkrinde und Holzstücken. Beim Einpflanzen füllt man das Gefäß zu einem Drittel mit Scherben und bedeckt sie mit einer Mischung von Heideerde, geschnittenem Sumpfmoos und Holzkohlenstaub. Hierauf stellt man die Pflanze so, daß sie über den Topfrand erhöht ist, und bedeckt die Wurzeln etwas mit faseriger Erde. Die Töpfe werden nicht sofort angegossen, sondern erst nach einigen Tagen in zimmerwarmes Wasser getaucht, wobei man sich jedoch hüten muß die Triebe zu benetzen, und dann an ihren Standpunkt gebracht. Als solcher eignet sich vorzüglich ein Fenster auf der Südseite, welches an sehr heißen Tagen leicht beschattet werden muß. Zur Aufnahme der Töpfe dient ein 10—12 cm hoher Zinnblechkasten, welcher beständig Wasser zur Verdunstung enthalten muß. Jeden Topf stellt man auf einen umgekehrten Blumenuntersetzer und füttert ihn mit Sumpfmoos ein. Das Wasser muß bis ziemlich an den oberen Rand der Untersetzer reichen und fleißig nachgefüllt werden. Ist im Herbst ein Stillstand im Wachsen eingetreten, so hört das Gießen fast ganz auf, in 4—5 Wochen einmal. Dieses Verfahren, welches ein erfolgreiches Blühen bezweckt, eignet sich indessen nur für Orchideen, welche Bulben (Zwiebelstöcke) tragen. Die mit Blättern ausgestatteten Cypripedien müssen feuchter gehalten werden. Die reizenden Blüten entwickeln sich sehr langsam. Es vergehen oft 10—14 Wochen, ehe die Knospe sich zur Blüte entfaltet. Während dieser Zeit werden die Pflanzen stark vom Ungeziefer verfolgt, welches man abends bei Licht absuchen muß.

434. Türkische Weizen oder Mais. Die zum Körnerbau geeignetste Sorte ist der sogenannte Perl- oder Donaumais, welcher in allen Kornhandlungen als Geflügelfutter verkauft wird. Für den Garten empfiehlt es sich, die Körner Anfang Mai in Rabatten anzubauen, welche als Einfassung der Gemüsebeete dienen. Die Breite der Rabatten ist beliebig. Am meisten eignet sich ein nicht zu kalter Boden und sonnige Lage zum Anbau; Bodenfeuchtigkeit oder Begießen wirkt sehr günstig auf das Gedeihen; schattige Lage darf nicht gewählt werden. Beim Anbau wird der überharkte Boden zunächst in Reihen von etwa 40—50 cm Abstand geteilt. Mit einem Pflanzholz, in Gestalt einer recht weiten Harke, dessen Holzzinken mindestens 30 cm voneinander abstehen und je 5—7 cm lang sind, werden in den Reihen Löcher im Verband, vorbereitet. In jedes Loch werden 1—2 Maiskörner gelegt, welche man vor der Aussaat eine Nacht in Wasser quellen läßt. Kräftige Düngung und gelegentliche Jauchegüsse wirken fördernd auf das Wachstum. Die angegebene Tiefpflanzung hat, zumal in höher oder nördlicher gelegenen Gegenden, den Vorzug, daß die jungen Pflanzen, selbst wenn die Spitzen

bei späteren Nachtfrösten noch erfrieren sollten, sich immer wieder aus dem Herztrieb erholen. Sobald die Maispflänzchen kräftig genug sind, werden sie von Unkraut gereinigt, gehackt und gehäufelt. Weitere Pflege erfordern sie nicht und bilden, bis tief in den Herbst hinein, mit ihren breiten, rauschenden Halmblättern und nickenden Spitzen eine ganz eigenartige anmutige Einfassung der Gartenfelder. Man kann auch einzelne Maisreihen zur Trennung verschiedener Gemüsesorten auf denselben Beeten verwenden, wenn sie nicht etwa durch ihren Schatten nachteilig wirken, wie bei Bohnen, Erbsen usw. Die Ernte findet so spät als möglich statt; man bricht die Kolben aus, nachdem man sich von ihrer Gelbreife überzeugt, schneidet die Stengel über der Wurzel ab, läßt sie in Garben trocknen, oder verfüttert sie gleich zerschnitten. Der Mais wird äußerst vielseitig verwendet. Das noch weiche Korn am Kolben gibt, mit dem letzteren wie Spargel zubereitet, ein Gemüse, dessen Geschmack letzterem gleicht. Die an der Kolbenspitze befindlichen haarartigen Fasern werden ausgebreitet und getrocknet; sie eignen sich vortrefflich zur Füllung von Kissen, Polstern usw. Die ausgedörrten Kolben, die gedörrten Wurzeln und Stämme dienen als Brennstoff, wenn man nicht Gelegenheit hat, letztere als ein ganz vorzügliches Milchfutter zu verwenden. Auch die Blätter sind als Futter von guter Wirkung. Die Hülsenblätter kann man, wie dies in Amerika geschieht, in etwa fingerbreite Streifen zerzupfen und wie Seegras verwenden. Zur Lösung der Körner von den Kolben bedient man sich in Amerika besonderer Vorrichtungen; hat man keine solchen, so bringt man die Kolben, in nicht zu großer Zahl, in einen Sack, bindet diesen zu und drischt den Mais aus. Der Ertrag des Mais vermindert sich nicht durch wiederholte Benutzung des gleichen Standortes, so lange für genügende Düngung Sorge getragen wird.

435. Herbstaussaat des Blumenkohls. Es ist sehr empfehlenswert, bereits im September eine Aussaat von Blumenkohl vorzunehmen; man erzieht dann Pflanzen, welche im Frühjahr groß genug sind, um ins freie Land versetzt zu werden. Den Samen säet man entweder dünn auf ein abgeerntetes, doch gut umgegrabenes und gut zubereitetes Frühbeet und läßt die Pflanzen den Winter über in diesem stehen, oder man säet in kleine Holzkästen oder Töpfe, um später die Pflanzen ins Frühbeet zu versetzen. So lange die Witterung noch einigermaßen günstig ist, läßt man das Beet unbedeckt, tritt aber kalte und regnerische Witterung ein, so werden Fenster aufgelegt. Damit sich die Pflanzen recht kräftig entwickeln, müssen die Fenster gehörig geöffnet werden, und erst wenn die eigentliche Winterkälte eintritt, schließt man die Fenster mehr und bedeckt sie auch mit Brettern und Strohmatten. Bei lauer Witterung oder an sonnigen Tagen müssen die Pflanzen immer stark gelüftet werden, damit sie gesund bleiben und nicht zu schnell wachsen. Gegen das Frühjahr hin lüftet man häufiger, und kurz vor dem Auspflanzen ins Freie werden die Fenster während des Tages ganz abgenommen, so daß die Pflanzen sich an die offne Luft gewöhnen. Während des Winters wird wenig begossen, um Fäulnis zu vermeiden; erst gegen das Frühjahr gibt man reichlicher Wasser. Das Auspflanzen im Frühjahr richtet sich sehr nach der Witterung und kann manchmal schon im März, manchmal aber auch erst im April erfolgen. War die Witterung mild und kommt, wenn die Pflanzen schon im Freien stehen,

unerwartet noch ein Frost, so werden sie etwas geschützt. Zu diesem Zwecke häufelt man um jede Pflanze etwas Erde auf, oder, was noch besser ist, man umgibt jede Pflanze gleich beim Versetzen mit altem Dünger. Man schützt auf diese Weise nicht bloß gegen Frost, sondern sorgt auch für vermehrte Nahrungszufuhr.

436. Alpenveilchen aus Samen. Man säet die Zyklamen Ende Juli oder Anfang August in flache Schalen oder Näpfe in sandige Heide- oder Laberde, bedeckt die Gefäße mit Glasscheiben, stellt sie nahe ans Licht und sorgt für gleichmäßige Feuchtigkeit. Nach dem Aufgehen des Samens entfernt man die Glasscheiben und verpflanzt die kleinen Sämlinge in andere Schalen mit frischer Erde. Während des Winters halte man sie im mäßig erwärmten Zimmer, dicht am Fenster und sorge besonders dafür, daß keine Stockung im Wachstum eintritt. Man erreicht dies durch regelmäßiges, nicht zu starkes Begießen, sowie durch zwei- bis dreimaliges Verpflanzen in andere Gefäße. Im April pflanze man die nun gekräftigten Sämlinge einzeln in kleine, 7 cm weite Töpfe so, daß die Knolle nur zur Hälfte mit Erde bedeckt wird, halte die Pflanzen wieder im Zimmer dicht am Fenster oder bringe sie auf ein mäßig warmes Frühbeet. Im Laufe des Sommers verpflanze man sie drei- bis viermal in größere Töpfe in Lauberde oder Heide- und Mistbeeterde zu gleichen Teilen, welcher man etwas Sand und feine Hornspäne zusetzt, sorge für reichliche Bewässerung, feuchte Luft durch Bespritzen der Blätter und für genügend frische Luft und Schutz gegen heiße Mittagssonne. An regenlosen Herbstabenden stelle man die Pflanzen über Nacht ganz ins Freie, so daß sich der nächtliche Tau auf den Blättern ablagern kann. Vor Eintritt des Frostes bringe man die Alpenveilchen ins Zimmer und sorge für regelmäßiges Gießen. Auf diese Weise erzielt der Züchter großartige Exemplare, welche uns den ganzen Winter hindurch mit zahlreichen Blumen erfreuen. Nach der Blüte halte man die Pflanzen nur so lange trocken, bis sich an der Knollecke junge Triebe zeigen. Alsdann verpflanze man sie in eine, jedoch kleinere Töpfe und behandle die Pflanzen sowie die Sämlinge von der Zeit an, zu welcher diese in Töpfchen gepflanzt werden.

437. Kultur des Estragons. Es gibt 3 Sorten Estragon, nämlich 1. den deutschen Estragon, 2. den russischen Estragon und 3. den Bastard-Estragon, ein Mittelding zwischen deutschem und russischem. Diese 3 Sorten, namentlich aber 1 und 3, sind für den Laien schwer zu unterscheiden, wenn man sie nicht nebeneinander halten und vergleichen kann. Der deutsche (echte) Estragon hat einen kräftigen, angenehmen, feinen Geruch, während die beiden anderen Sorten wenig und etwas süßlich riechen. Die Form der Blätter, die übrigens auch bei dem echten Kraut nicht gekraust genannt werden kann, ist bei allen 3 Sorten ziemlich gleich; dagegen sind die Blätter des echten (deutschen) Estragon ganz glatt, wie poliert, während die der anderen Sorten leicht behaart sind; man sieht dies am besten am Gipfel eines Zweiges, wo die Behaarung der Blätter wie ein leichter Mehltau erscheint. — Der Estragon, auch Dragon oder Bertram genannt, stammt aus Sibirien und gehört zur Familie der Beifuße. Der Same dieser Pflanze geht leicht auf, jedoch ist eine Zucht aus Samen nicht empfehlenswert, weil der Estragon auf diese Weise zwar großblätteriger wird, aber sein Aroma fast ganz verliert. Der

echte Estragon läßt sich nur durch Teilung oder durch Stecklinge vermehren; nur so erhält man Pflanzen, welche dem Mutterstock an Wert gleichkommen. Man kann einen Estragonbusch in ziemlich kleine Sträucher zerlegen. Bei gutem Angießen und späterem Gießen und Lockern des Bodens rings um die Stöcke gedeihen die meisten. Man beziehe in den Herbstmonaten (man hat bis Anfang Oktober Zeit dazu) aus einer guten Handelsgärtnerei oder von Privaten eine oder einige Stauden von Artemisia Dracunculus — 12 Stauden kosten in der Regel 3 Mk. — doch hat ein mittlerer Haushalt an 4—5 Stauden genug; da man seinen Estragon alle 2 Jahre ohne Schaden für den Mutterstock teilen kann, so hat man nach einiger Zeit selbst einen Handelsartikel gewonnen, welcher vielfach gesucht wird. Ein sonniger Standort und ein kräftiger Boden sind zum guten Gedeihen der Pflanzen erforderlich.

438. Salat am Fenster. In einen tönernen Kasten säe man Brunnenkresse, die bekanntlich sehr schnell wächst. Ist sie etwa $1\frac{1}{2}$ cm hoch, so wird sie abgeschnitten und zum Butterbrot oder als Salat angerichtet. Ist sie abgebraucht, so säe man in denselben Kasten wieder frisch ein und erst beim dritten Male nehme man neue Erde hinzu. Im Winter steht der Kasten am Küchenfenster und bringt das ganze Jahr seinen grünen Inhalt hervor.

439. Astern und Chrysanthemum. Während die Aster im Frühjahr in Töpfe oder Mistbeete gesät, und nachher, wenn kein Frost mehr zu erwarten ist, ins freie Land gesetzt wird, geschieht die Vermehrung des Chrysanthemum meist durch Ableger, welche von Dezember bis Juni gemacht werden, sehr leicht Wurzel schlagen und bei guter Pflege, d. h. öfterem Gießen mit Dungwasser schon im Dezember desselben Jahres blühen.

440. Verwelkte Rosen aufzufrischen. Um eine etwas welkgewordene Rose wieder aufzufrischen, wirft man etwas Schwefel auf glühende Kohlen, hält die Blüte über den sich entwickelnden Dampf, taucht sie hierauf in Wasser und legt sie für 3—4 Stunden in eine Schachtel, welche man gut verschließt. Nimmt man die Rose nach Ablauf dieser Zeit aus ihrem Versteck, so gleicht sie an Frische vollständig einer soeben abgepflückten.

441. Weiße Maden an den Kakteen. Die kleinen weißen Maden an den Wurzeln der Kakteen kann man nur entfernen, indem man die Kakteen umpflanzt, ihnen also neue Erde, die frei von derartigem Ungeziefer ist, gibt. Alle anderen scharfen Vernichtungsmittel schaden auch zugleich den Wurzeln.

442. Waldmeisterkultur im Zimmer. Der Waldmeister ist nicht nur eine Zierde der Wälder, sondern gibt auch eine hübsche Zierpflanze für das Zimmer ab. Will man ihn im Zimmer ziehen, so wählt man ganz flache oder auch tiefere Töpfe, welch letztere aber vorerst zur Hälfte mit trockenem Moose gefüllt werden müssen. Am passendsten ist grobe, schwarze, sehr humusreiche Walderde. Während des Sommers pflanzt man nun einige Keime oder Wurzeln in die Näpfe und gräbt diese an schattiger Stelle im Freien ein. Vom August an gießt man sehr spärlich und läßt die Näpfe im Freien, bis die ersten Nachtfröste sich einstellen. Dann nimmt man sie heraus und stellt sie anfänglich in ein kaltes, nach einigen Wochen aber in ein wärmeres Zimmer. Meistens hat man dann im Monat März schon üppigen Waldmeister.

essen Duft nichts zu wünschen übrig läßt. Man vermeide ein Umpflanzen er Töpfe, indessen ist ein Nach- oder Auffüllen von Land- oder alter Weidenerde durchaus notwendig.

443. Waldmeisterkultur im Garten. Soll der Waldmeister im Garten gedeihen, so muß man ihn an einer durchaus schattigen Stelle pflanzen. Man breitet zunächst eine dünne Schicht Walderde aus, unterläßt aber das Umgraben der Stelle. Nun legt man die Pflanze mit ihren fadenförmigen, langen Wurzeln darauf, bedeckt sie etwa ½ Zoll dick mit derselben Erde, gießt tüchtig an und breitet zuletzt Nadeln oder Laub darüber. Schon im ersten Jahre nach dem Anbau erscheinen einzelne Keime, welche sich derartig vermehren, daß sich in nicht langer Zeit ein förmlicher Rasen aus Waldmeister bildet. Eigentümlich ist, daß die Pflanzen, wenn der Platz sich dazu eignet, immer weiter wandern Im Herbst jedes Jahres muß das Beet mit trockenem Laube bedeckt und bei eintretender Trockenheit im Frühjahre zuweilen recht stark begossen werden.

444. Schwarze Fliege auf Gummibaum. Die braunen Flecken auf der Unterseite der Blätter des Gummibaumes (Ficus elastica) verdanken ihr Dasein dem Ungeziefer, besonders der schwarzen Fliege (Thrips haemorrhoidalis), einem 1—2 mm langen weißen, später schwarzen, wurmartigen Tiere, und der kleinen, kaum sichtbaren roten Spinne, welche die Blätter zerfressen. An den zerfressenen Stellen setzt sich ein rostartiger Pilz fest, welcher nicht wieder zu entfernen ist. Um das Erscheinen des Ungeziefers zu verhüten, waschе man die Blätter des Gummibaumes wöchentlich mindestens einmal mittels Wasser und Schwamm gründlich ab.

445. Petersilie für den Winter. Ein ziemlich großer Blumentopf wird mit guter Gartenerde gefüllt. Alsdann hebt man einige Pflanzen der Schnittpetersilie aus dem Gartenlande, schneidet sämtliche Blätter bis auf das Herzblättchen ab und setzt die Wurzeln etwa 5 cm voneinander entfernt in den Topf, welchen man mit einem passenden Untersatze versieht und auf ein der Sonnenseite zugewendetes Fenster stellt. Man hält die Pflanzen mäßig feucht, indem man sie täglich mit etwas nicht zu kaltem Brunnenwasser besprengt. Schon nach einigen Tagen beginnt die Petersilie kräftig zu treiben und verwandelt sich in kurzer Zeit in einen schönen frischgrünen buschigen Strauß, so daß die Hausfrau den Schnitt für die Küche beginnen kann. Will man bei diesem Verfahren auch den Schönheitssinn berücksichtigen, so wähle man zum Einsetzen statt der glatten die Krauspetersilie, welche außerdem weit gewürzhafter schmeckt, weshalb eine geringere Menge derselben als Zusatz an die Speisen erforderlich ist als von der Schnittpetersilie. Auch kann man die Seitenwände des Napfes mit einem spitzen Eisen in einer Entfernung von je 5 cm durchbohren und die Petersilienpflanzen wagerecht so in die Erde legen, daß sie mit dem Kopfe zu den durchbohrten Löchern herausschauen. Sie bedecken dann mit ihrem zarten Grün die Außenwände des Blumentopfes und geben dem Ganzen ein hübsches Aussehen. Außerdem kann man die Oberfläche der Erde im Topfe noch in senkrechter Weise, wie oben angegeben, bepflanzen. Solche Petersilientöpfe sind für wenige Pfennige beim Töpfer käuflich.

446. Neue Blumentöpfe. Zierpflanzen, welche in neue Töpfe gesetzt werden, leiden dadurch. Man lege die Töpfe vorher in frisches Wasser, wonach sie abgelöscht sind und kein Wasser mehr anziehen können.

447. Mittel um Samen keimfähiger zu machen. Hierzu empfiehlt sich eine Lösung von Ätzkali oder Ätz-Ammoniak (Salmiakgeist) mit Wasser. Ebenso zeigt sich Glyzerin als keimbefördernd.

448. Kranke Zimmerpflanzen. Im Winter begieße man diese mit Schneewasser, welches die Wärme des Zimmers haben muß.

449. Dünger für Zimmerpflanzen. Einige Tropfen Salmiakgeist dem Gießwasser zugegeben, ersetzt bei Topfpflanzen den konzentrierten Dünger.

450. Überwinterung der Fuchsien. Die ins Freiland gesetzten Fuchsien werden jetzt in Töpfe gepflanzt. Man bringt sie danach nicht gleich ins Zimmer, sondern läßt sie, so lange es noch sonnig und warm draußen ist, an einem schattigen, geschützten Plätzchen stehen. Das Welkwerden und Abfallen der Blätter schadet nichts, nur die Stengel selbst müssen fest und gesund bleiben. Die Fuchsien dauern den Winter über auch ohne Blätter aus und treiben im Frühling, sobald sie während der kalten Jahreszeit vor Frost geschützt wurden. Sie können, da sie ihre Blätter abwerfen, ganz gut im Keller, in Gewächshäusern unter Pflanzengestellen, oder an irgendeinem anderen dunkelen Orte aufbewahrt werden. Die hellsten Plätze, über welche man verfügt, weise man stets solchen Pflanzen an, welche ihre Blätter nicht verlieren. Topffuchsien können, nachdem sie ihre Blätter verloren, ebenso behandelt werden, wie Freilandpflanzen, dagegen müssen junge, in eifrigem Wachstum begriffene Pflanzen helle und warme Plätze erhalten.

451. Gladiolusknollen. In leichter, wasserdurchlässiger Bodenart können die Knollen dieser schönen Herbst- und Sommerblumen den Winter über ohne Gefahr liegen bleiben, immerhin ist es sicherer, sie herauszunehmen, sobald die Blätter welken und sich entfärben. Man breitet die Knollen an einem frostfreien, trockenen Orte dünn aus. Sind die Blätter vollständig welk, so schneidet man die Stengel 2—4½ cm hoch über den Zwiebeln ab. Die Wurzelfasern der Knollen dürfen nicht gewaltsam abgerissen, sondern müssen, nachdem sie getrocknet sind, leicht abgerieben werden. Manchmal befinden sich am Grunde der großen Knollen Brutknöllchen, oft nicht größer als eine Erbse. Diese hebt man sorgfältig in Sand auf und pflanzt sie im Frühjahr aus, worauf sie sich bald zu blühbaren Knollen entwickeln. Die großen Knollen legt man in Schachteln und bewahrt sie frostfrei und trocken im Dunkeln auf.

452. Knollenbegonien aufzubewahren. Die Knollen der Topfbegonien lasse man ruhig in den Töpfen und stelle diese an einen frostfreien Ort. Man braucht sich dann während des ganzen Winters nicht mehr um sie zu kümmern; denn begossen dürfen sie nicht werden. Bewahrt man die Töpfe im Gewächshause unter den Gestellen auf, so legt man sie auf die Seite, damit beim Begießen der auf den Gestellen befindlichen Pflanzen das durchträufelnde Wasser sie nicht benetze. Freilandbegonien müssen aus dem Boden genommen werden, sobald der Frost die Blätter trifft. Man bringt sie an einen Ort, wo die Knollen allmählich trocknen und die Stengel welken, reinigt dann die Knollen und bewahrt sie in Kisten auf, welche mit einer Mischung

von trockenem Sand und Kokosnußfasern gefüllt sind. Ihre Überwinterung ist durchaus nicht schwierig, nur gegen Frost sind sie sehr empfindlich.

453. Lobelien. Diese zierlichen Einfassungspflanzen, deren köstliches Blau unser Auge im Sommer entzückt, können nur an sehr hellen, frostfreien Orten überwintert werden. Man wähle zum Eintopfen solche aus, welche recht viele frische Triebe aufweisen. Die etwa noch im Stengel befindlichen Blüten knipst man ab und nimmt die Pflanzen heraus, wobei es gut ist, etwas Erde an der Wurzel hängen zu lassen. Man pflanzt sie in recht lockere am besten etwas sandige Erde, begießt sie sogleich tüchtig und auch später, sobald sich die Erde im Topfe trocken anfühlt. Man stellt sie in ein Mistbeet oder auf ein Brett, welches im Gewächshaus unter der Glasbedachung befestigt wird. Wer Lobelien mit recht kräftigen, buschigen Trieben durch den Winter bringt, kann im Frühjahr hunderte von Stecklingen machen. In Keller oder im Doppelfenster gelingt das Überwintern nicht, im kalten Mistbeet nur, wenn der Winter milde ist.

454. Nacktschnecken aus Gewächshäusern vertreibt man, wenn man die Blätter, der von diesen Gästen heimgesuchten Pflanzen mit Butter bepinselt.

455. Farnkraut kann man leicht selbst ziehen, wenn man darauf achtet, wie sich an den Wurzeln kleine aufrechtstehende Blättchen bilden. Dieselben werden vorsichtig abgeschnitten und am besten in Walderde gepflanzt. In der ersten Zeit müssen die zarten Pflänzchen vor Licht geschützt und mit einem Glase bedeckt sein. Uns ist die Probe mit allen Ablegern geglückt.

456. Veredelung der Weinstöcke. Das Veredeln des Weinstocks geschieht im Frühjahr Zu diesem Zwecke wird der zu veredelnde Stock dicht am Boden unterbunden, damit der Spalt nicht zu weit reißt, und das Pfropfreis, welches auf 2—3 Augen verschnitten ist, in diesen gesetzt.

457. Pflaumenbäume. Wer die Bäumchen nicht selbst zieht, kaufe sie möglichst jung; sie tragen schon im ersten Jahre. Reife Pflaumen geben, zu Mus gekocht, guten Ertrag. Auch ist die Herstellung von Backobst, Essigpflaumen usw. für kleine Besitzer lohnend. Der Pflaumenbaum bedarf geringer Pflege. Umstechen des Bodens im Frühjahr, sorgfältiges raupen und bei großer Dürre ab und zu bewässern genügen zu seinem Gedeihen. Er bleibt 12—15 Jahre ertragsfähig.

458. Paprikastauden. Ende Januar lege man den Samen in breite Töpfe oder Schalen, welche man mit guter Garten- oder Komposterde füllt, stelle sie auf das Fensterbrett im Wohnzimmer und halte sie feucht. Die Paprika braucht mindestens 6 Wochen zum Keimen. Haben die jungen Pflänzchen das zweite Blatt (außer den Samenblättern) gebildet, so verpflanzt man die stärksten in ganz kleine Blumentöpfchen. Im April trage man bei schönem Wetter die Pflanzen ins Freie, nehme sie aber, so bald es kühler wird wieder herein. Alle Tage lasse man sie etwas länger draußen stehen, ist kein Frost zu befürchten, auch nachts. Machen die Pflänzchen zu rasche Fortschritte, so verpflanze man sie während dieser Zeit nochmals, wodurch sie sehr erstarken. Sind die bekannten „gestrengen Herren" vorüber, so topfe man die Pflänzchen mit dem Ballen aus, wobei man sich hüte, die Wurzeln zu verletzen, und pflanze die Paprikas in Entfernungen von je 75 cm auf ein gutgedüngtes

Beet. Die jungen Pflanzen müssen noch einige Tage gegen die Sonne geschützt werden, sie fassen leicht Wurzel. Um die Gurkenzeit hat man stets Schoten in Fülle und kann die ersten zum Ausreifen hängen lassen. Nicht ganz ausgereifte Schoten reihe man an Bindfaden und hänge sie zum Nachreifen an ein sonniges Fenster.

459. Oleander- und Gummibäume-Ableger. Man schneidet Ableger, welche bereits 2 Blätter ausgebildet haben, mit einem scharfen Messer dicht unter einem Blatt vom Mutterstamm. Nun durchbohrt man einen recht dicken Kork. Durch die Höhlung des letzteren setzt man den Ableger mit einem Blumenstäbchen in eine mit Wasser gefüllte weithalsige Flasche. Die Schnittfläche des Ablegers muß 1 cm tief in das Wasser hineinreichen. Oberhalb des Korkes bindet man die Blätter des Ablegers leicht auf. Der Stand des Wassers in der Flasche muß stets gleich hoch erhalten werden. Sobald die kleinen Wurzeln des Ablegers die gehörige Stärke erreicht haben, setzt man die Pflänzchen in kleine Töpfe mit Blumenerde.

460. Zeitiger Schnittlauch. Um im Frühjahr recht zeitig Schnittlauch zu ziehen, stülpe man leere Gläser auf die Pflanzen. Diese, weil vor äußerer, kälterer Luft geschützt, treiben nicht nur frühzeitiger als nicht bedeckte, sondern ihr Kraut wird auch viel zarter.

461. Äpfelernte. Einige Tage bevor das Abnehmen der Äpfel beginnt, gieße man die Bäume fleißig. Die Frucht ist dann saftiger.

462. Abgetriebene Kamelien zu pflegen. Treiben der sonst an kühlere Luft gewöhnten Kamelie verursacht eine Schwächung der Pflanze, welche nach dem Verblühen im Zimmer durch unrichtige Behandlung noch erhöht wird. Um die Erkrankung der Pflanze zu verhüten und das Austreiben neuer, kräftiger Triebe zu veranlassen, schneide man nach dem Verblühen die geschwächten Triebe um einige Augen zurück und versetze die Pflanze in frische Erde und einen neuen Topf, da die alte Erde in den meisten Fällen sauer geworden ist. Man benutze hierzu 4 Teile Heideerde und 1 Teil scharfen, gut gewaschenen Flußsand. Beim Verpflanzen verfahre man sehr sorgfältig, lockere den alten Wurzelballen nur ein wenig und schone dabei die gesunden, weißen Wurzelspitzen. Auch achte man darauf, daß der obere Teil des Ballens nicht tiefer in den neuen Topf kommt, als er im alten gesessen hat. Nachdem der Topf genügend angegossen ist, stelle man ihn in einem nicht zu warmen Zimmer auf ein nach Osten gelegenes Fensterbrett, sorge für regelmäßige Feuchtigkeit und wasche die Blätter wöchentlich einmal. Gegen Ende Mai werden die neuen Triebe soweit ausgebildet sein, daß man die Pflanze in den Garten an einen Platz stellen kann, wo sie vom Morgen bis Mittag der Sonne ausgesetzt ist. Beim Gießen muß man besondere Sorgfalt verwenden, namentlich von der Zeit der Knospenbildung an. Bei derartiger, sorgfältiger Behandlung kann man schon im nächsten Frühjahre wieder blühende Kamelien im Zimmer haben.

463. Unkrautfreie Gartenwege. Man bereite, bevor der Kies auf die Gartenwege geschüttet wird, eine Unterlage von Gerberlohe über das Erdreich.

464. Moos an Mauern beseitigt man durch einen Anstrich von einprozentiger Karbollösung.

465. Moos an Obstbäumen. Da sich unter Moos und Flechten an den Bäumen viele Parasiten verbergen, entferne man es durch Chlorwasser, 250 g Chlorkalk auf 1½ l Wasser.

466. Baumwachs. 250 g reines Wachs mit ½ l Olivenöl und 1½ l Leinöl zusammengeschmolzen.

467. Lebende Hecken beschneide man so, daß sie unten etwa 75 cm, oben aber nur 25 cm breit sind, damit Licht und Regen besser eindringen können.

468. Blumentopfbelag. Statt der Scherben, die man vor dem Einpflanzen der Blumen in Töpfe vor das Abzugsloch zu legen pflegt, decke man Knochenabfälle auf den Abzug, die Pflanzen gedeihen dadurch besser.

469. Pyramiden-Glockenblumen (Campanula pyramidalis). Unter allen Zimmerpflanzen wird keine soviel bewundert wie die Glockenblume, ein Beweis, daß diese anspruchslose Pflanze noch viel zu wenig bekannt ist. Man säe den Samen in Tongefäße mit durchlöchertem Boden. Später pflanze man die Sämlinge einzeln in Blumentöpfe und halte sie anfangs ziemlich feucht. Wenn sie sich gehörig gekräftigt haben, senke man die Töpfe in ein Gartenbeet. Pflege beanspruchen sie dort wenig. Nur bei trockenem Wetter begieße man sie etwas. Vor Eintritt des Winters nehme man die Töpfe in ein ungeheiztes, aber frostfreies Zimmer und lasse ihnen die nötige Winterruhe. Die ersten Glockenblumen blühen im Sommer, die letzten im Herbst und Winter, einzelne derselben auch erst im dritten Jahre. Einen herrlichen Anblick gewähren die ein- bis anderthalb m hohen, blauen oder weißen Blütenpyramiden, an denen immer wieder neue Knospen hervorsprießen. Entfernt man jede Glocke sofort nach dem Verblühen, so erhält sich der Blütenflor wohl ein Vierteljahr hindurch dicht geschlossen. Nach dem Verblühen kann man den Wurzelstock meist noch zu Wurzelschnittlingen verwenden, welche Art der Vermehrung sehr zu empfehlen ist.

470. Körbelrübenkultur. (III.) Die Körbelrübe, knolliger Kälberkropf (Chaerophyllum bulbosum), gilt bei Feinschmeckern als eine Delikatesse, wird aber im allgemeinen so wenig angebaut, daß sie auf den Gemüsemärkten fast gar nicht zu bekommen ist. Jeder Hausfrau ist ein Versuch mit dieser Gemüseart zu empfehlen, keine wird es bereuen, denn eine bescheidenere, anspruchslosere Pflanze kann man sich gar nicht denken. Man benutze nur ganz frischen Samen, da derselbe nur ein Jahr keimfähig ist. Im Juli und August geerntet, wird er im Oktober, ja November, noch rechtzeitig in die Erde gebracht. Am besten gedeiht die Rübe in lockerem, mit Jauche oder Kompost gedüngtem Boden. Das erste Frühlingsgrün im Gemüsegarten sind die zarten Spitzen des Körbelrübenkrautes, allein schon Anfang Juni stirbt dasselbe ab, und die Rübchen hören auf zu wachsen. Im ersten Jahre bleiben sie oft unter oder in Erbsengröße; man grabe sie in dieser Größe ruhig unter und benutze das Beet ohne jede Rücksicht auf die Rüben den Sommer hindurch. Die Rübchen keimen erst im späten Herbst für das nächste Jahr. Die größeren Rüben werden herausgelesen und in irgendeinem alten Eimer oder einer Kiste, in der Erde eingegraben, aufbewahrt. Der Inhalt des Gefäßes braucht dann im Herbst nur durchgesiebt zu werden. Steckt man im Herbst die Rübchen, deren Verwendung in der Küche wegen ihrer Kleinheit

nicht ratsam ist, wieder aus, so erreichen sie die Größe von Taubeneiern, ja einige werden so groß wie kleine Hühnereier. Die größeren zu stecken, empfiehlt sich nur der Samengewinnung wegen; sie schießen im Frühjahr in starken Stengeln auf, von denen man nur einige stehen läßt, während man die übrigen herauszieht. Die Samenrüben werden gegen 2 m hoch. In Gärten, in welchen jährlich Körbelrüben gebaut werden, sind Samenrüben nicht besonders auszustecken, sie schießen auf den abgeernteten Beeten von selbst auf. Ganz besonders empfehlen sich die Körbelrüben zum Anbau wegen ihrer ungewöhnlichen Wachstumszeit: sie sind eigentlich eine Art Zwischenkultur und nie platzraubend. Im Spätherbst, auf abgetragene Beete gesät, verschwinden sie im Frühjahr so zeitig, daß fast alle Gemüse nachgebaut werden können. Man hat sogar schon Kartoffeln auf diesen Beeten gebaut. Steckt man sie ohne Rücksicht auf das niedrige Rübenkraut in den gewöhnlichen Reihen, so entwickeln sie sich gerade, wenn die Rüben absterben. Beim Behacken der Kartoffeln darf man nur die freiwerdenden großen Rüben auflesen, die anderen können, samt den kleinen, im Land steckenbleiben und werden mit den Kartoffeln zusammen geerntet. Die verhältnismäßig späte Ernte schadet nichts, sie gewinnen dadurch im Gegenteil an Geschmack. Man tut gut, Frühkartoffeln zu wählen, damit die Ernte eintritt, ehe die Rüben wieder keimen. Im Herbst bestelle man das Beet nach erfolgter Düngung mit Samen oder kleinen Rübchen, grabe im Juni um und baue in beliebiger Abwechselung Runkelrüben, Bohnen, Kohlrabi, Kohl, Mohn, Kartoffeln usw. Vor dem Spätherbst erreicht die Körbelrübe ihren eigentümlichen Wohlgeschmack nicht, dafür bildet sie im Winter eine vortreffliche Suppeneinlage oder Bratenzuspeise, deren Geschmack an denjenigen der Maronen erinnert. Die Bereitung ist einfach. Man kocht die Rüben einige Minuten in schwach gesalzenem Wasser, bis sie weich sind und sich schälen lassen. Wer es liebt, kann sie auch in Butter leicht braten.

471. Gladiolus zu überwintern. Abgeblühte Gladiolen kann man sehr gut wieder verwerten. Hat man einen Garten, so pflanzt man die Zwiebeln auf einem Beete aus, und entfernt nach dem ersten Frost die Blütenstengel. Wird es kälter, so holt man die Zwiebeln ganz aus dem Boden heraus, und überwintert sie samt den kleinen Brutzwiebeln in einem freien, trockenen Raum, um sie im nächsten Frühjahr wieder zu pflanzen. Auch kann man die Gladiolen alljährlich in Töpfen ziehen, doch ist hierbei zu große Wärme möglichst zu vermeiden

472. Selleriebeete einzurichten. Zu den Gartenarbeiten des Spätherbstes gehört die Vorbereitung der Selleriebeete. Der Sellerie braucht, wie bekannt, einen stark salzhaltigen Boden zu seinem Fortkommen und wird deshalb im Sommer vielfach mit einer Salzlösung gegossen. Hierbei wird jedoch des Guten leicht zu viel getan und statt Nutzen Schaden gestiftet. Dieser Übelstand wird vermieden, wenn das Beet schon im Herbste in folgender Weise hergerichtet wird. Das für den Sellericanbau bestimmte Land wird grob umgestochen und mit einer dünnen Schicht Viehsalz bestreut. Die Nässe des Winters löst das Salz auf und führt es in den Boden, der dann im Frühjahr den nötigen Salzgehalt besitzt. Vor der Bepflanzung wird der Boden

urch Hacken gelockert und glattgeharkt, worauf man die Pflanzen in bekannter Weise auspflanzt.

473. Erika. Nach dem Verblühen werden die Erika in frische Heideerde erpflanzt und im Sommer in den Garten oder auf die Außenseite eines Fensterbrettes gestellt, woselbst sie gegen heiße Mittagssonne geschützt sind. Vorsichtige und aufmerksame Behandlung, namentlich in bezug auf das Begießen, ist unbedingt erforderlich, um günstige Erfolge zu haben. Vor Eintreten des Frostes werden die Pflanzen in ein möglichst kühles, jedoch frostfreies und helles Zimmer gestellt, woselbst sie bei guter Pflege ihre Blüten entwickeln.

474. Vorzüglichen Spargel zieht man, sobald man die Spargelbeete im Winter nicht zudeckt. Durch die Decke bietet man den Mäusen eine willkommene Winterwohnung, unter der sie den Boden nicht nur durchwühlen, sondern auch die Pflanzen vielfach benagen. Die nicht gedeckten Beete geben einen besseren und kräftigeren Spargel als die bedeckten. Man unterlasse also die Deckung und dünge nur alle 3 Jahre die Beete.

475. Zudecken des Spargels. Die meisten Gärtner decken ihre Spargelbeete mit trockenem verrottetem Dünger, ohne daß die Mäuse den tiefstehenden Spargelköpfen schaden können. Nach dem im Herbst erfolgten Abtrocknen der Stengel werden diese handhoch abgeschnitten. Darauf entfernt man die Erde vorsichtig von den Stöcken und breitet als Ersatz dafür guten Kompost auf, welcher mit Jauche übergossen wird. Im kommenden Frühjahr wird dann die abgehobene Erde wieder aufgefüllt. Bei Mangel an Kompost kann auch verrotteter Kuhdünger mit Erfolg angewendet werden.

476. Georginen zu überwintern. Die Georgine (Dahlia) wird im Garten gelassen, bis der Frost die Stengel geschwärzt und die Blüte vernichtet hat. Das Kraut wird nun einen Fuß über der Knolle abgeschnitten und letztere aus dem Lande genommen und zur vorläufigen Abtrocknung an einen frostfreien, trockenen Platz gebracht. Sind die Abräumungsarbeiten im Garten beendet, so geht man an das Putzen der Knollen; die noch anhängende Erde wird vorsichtig entfernt, ebenso verletzte Knollenteile. Hierauf bringt man die Georginen in einen trockenen Raum (Keller, Bodenraum usw.), welcher im Winter 2—3 °R Wärme hält, und breitet dieselben auf Brettlagen aus. Je weniger gedrängt die Knollen liegen, desto weniger wird Fäulnis eintreten. Von Zeit zu Zeit ist es nötig die Knollen durchzusehen, etwa auftretende faule Teile müssen ausgeschnitten und die Schnittfläche mit feiner Holzkohle eingerieben werden. Alle Abschnitte und der sich bildende Abraum sind sorgfältig aufzunehmen und aus dem Überwinterungsraum zu entfernen. An hellen Mittagen kann der Raum einige Stunden, je nach der Temperatur, gelüftet werden.

477. Rasenmischung für sandigen Boden. Lolium perenne, englisches Raygras, Avena elatior, französisches Raygras, Anthoxanthum odoratum, Ruchgras, Triticum repensa, Queckengras.

478. Rosenedelreiser im Winter. An einem Orte nahe beim Hause, der den ganzen Tag von der Sonne beschienen wird, gräbt man eine Kiste ein, so tief, daß dieselbe mit der Erdoberfläche gleich ist. Durch sorgfältiges Waschen gereinigten Flußsand, der keine erdigen Teile enthalten darf, schüttet

man in dünner Schicht auf den Boden der Kiste, bringt eine Anzahl Rosenedelreiser darauf, überschüttet diese wieder mit Sand und läßt nun die Sand- und Edelreiserschichten regelmäßig abwechseln, bis die Kiste gefüllt ist. Zuletzt wird ein Deckel darauf gelegt und bei Frost ein ganzer Haufen trockene Moosstreu, Laub usw. darüber gedeckt. Zum Schutze gegen Mäuse verschließe man die Kiste gut, wähle überhaupt eine solche mit starken Brettern. Diese Edelreiser kann man zu jeder Zeit herausnehmen; sie halten sich ganz ausgezeichnet und treiben namentlich nicht aus, was bei Überwinterung in Kellern und Erdgruben nie zu vermeiden ist.

479. Pflege der Topfblumen. Es empfiehlt sich, im Frühjahr die Blumentöpfe umzugraben, das heißt die Erde vorsichtig am Rande des Topfes zu lockern, mit einer Gabel oder einer kleinen Blumenhacke, doch ohne die zarten Wurzeln zu beschädigen. Dann mische man bei Blattpflanzen, Pelargonien, Fuchsien, Rosen einen guten Teelöffel voll Hornspäne unter die Erde, schneide alle trockenen Teile der Pflanzen gut ab bis zum kommenden Triebe, gieße sie gut an, um sie dann bei Mittelwärme, recht der Sonne und dem Lichte auszusetzen.

480. Apfelsinenbaum. Ähnlich wie Zitronenbäume kann man auch Apfelsinenbäume aufziehen. Durch Einsetzen einiger Kerne kann man mehrere Bäume durch tägliches Begießen aufziehen. Sie gedeihen vortrefflich, erhalten aber keine Früchte. Um die Bäumchen fruchttragend zu machen, veredle man sie mit dem Reis echter Orangen.

481. Aurikelkultur. Man füllt flache Schalen mit feuchter, gesiebter Mistbeecterde, breitet eine etwa 5 cm hohe Lage Schnee gleichmäßig darauf aus und säet den mit feinem Sande vermischten Samen sehr dünn oben darauf. Mit dem Schmelzen des Schnees senkt sich der Samen bis zu derjenigen Tiefe des Bodens, die zur Keimung erforderlich ist. Die Schalen werden mit einer Glasscheibe bedeckt, an einen hellen frostfreien Ort gestellt (ans Fenster) und später so oft als die Erde trockener zu werden beginnt, mit nicht zu kaltem Wasser besprengt. Zuweilen schiebt man die Glasscheibe auf eine Viertelstunde, später länger, zur Seite, um frische Luft zu geben, bis man, wenn es wärmer wird und die Pflänzchen stärker sind, das Glas ganz abnimmt. Mittagssonne darf nicht darauf scheinen. Haben die Pflänzchen, welche sehr langsam wachsen, etwa das sechste Blatt, oder stehen sie überhaupt zu dicht, so zieht man die stärksten aus und verpflanzt sie sorgsam in andere vorbereitete Schalen in etwa 4—5 cm weiten Zwischenräumen. Um das Ausheben der Pflänzchen leicht zu bewerkstelligen, ist es zweckmäßig, vorher die Erde gut zu besprengen, auch, wenn nötig, mit einer Stricknadel vorsichtig aufzulockern, damit die Wurzeln nicht beschädigt werden, welche nachher in derselben Lage, die sie bisher gehabt, in die neue Erde gepflanzt werden müssen. In diesen Schalen bleiben die Pflanzen, bis ihr Grün die ganze Schale bedeckt. Dann werden sie mittels eines Blechlöffels mit der Erde zugleich ausgehoben und einzeln in nicht zu große (9—10 cm Durchmesser) Töpfe mit gutem Wasserabzug oder in mindestens 30 cm weiten Abständen im Kreuzverband, in den Garten gepflanzt. Die hierzu bestimmten Beete müssen gut vorbereitet, sowie vor zu starken Winden geschützt sein und womöglich nur Morgen- und Abendsonne haben. Kann dies Auspflanzen noch in

eitigen Herbste geschehen, so hat man nur nötig, die Beete mit Reisig zu edecken, damit der Frost die Pflanzen nicht beschädige. Sonst ist es besser, ie Schalen, auch die Töpfe im Winter in einem trockenen Keller oder an einem nderen frostfreien Orte aufzustellen, und damit die Pflanzen nicht wachsen, ur zuweilen zu gießen. Im zeitigen Frühjahr kann man sie dann unbesorgt, ie oben angegeben, auf Beete pflanzen, wo sie, ohne Schaden zu leiden, ehrere Jahre bleiben können, wenn man im Frühjahr oder Herbst die Beete it verrottetem Dünger auffüllt und die einzelnen hochstehenden Pflanzen ushebt, vorsichtig zerteilt und soviel tiefer pflanzt, als sie verlangen, was an leicht erkennen kann. Wer sich die Mühe nicht verdrießen läßt, wird sich n nächsten Herbste mit den schönsten Blumen, welche alljährlich im Frühling nd Herbste wiederkehren, reichlich belohnt sehen. Schneller gelangt man llerdings zum Ziele, wenn man einige schöne Exemplare kauft und sie äter durch Zerteilung vermehrt; doch kann man selbstverständlich dann icht so viele Sorten haben. Für die Topfkultur empfiehlt es sich, ziemlich arke Pflanzen im Herbste in gut vorbereitete Töpfe mit gutem Wasserabzug pflanzen und kalt zu stellen. Im Februar oder auch früher, sobald sich nospen zeigen, stellt man die Töpfe in ein wärmeres Zimmer ans Fenster, o sich die Knospen in wenigen Wochen soweit entwickeln, daß sie Ende ärz oder Anfang April in voller Blüte stehen und das Zimmer mit ihrem errlichen Dufte erfüllen.

482. Frostrisse und Wunden an Obstbäumen. $^2/_3$ Teer und $^1/_3$ Kopalck werden zusammen gekocht und kalt angewendet.

483. Jasminblüte im Winter. Man stelle im Februar einen Jasminzweig in ein Gefäß mit lauwarmem Regenwasser ans Fenster. Das Wasser erneuere man alle 5—6 Tage, erwärme es aber stets vorher. Nach Tagen zeigen sich winzige, grüne Spitzen an dem Zweige, die sich nach eiteren 14 Tagen zu Blättern entwickeln. Mitte März treibt das Pflänzen kleine Knospen und in der ersten Hälfte des Aprils öffnen sich schneeeiße, duftende Blütenglocken an dem kleinen Jasminzweige.

484. Frühes Blühen und Tragen der Pflanzen. Das Begießen der flanzen, auch der Bäume mit warmem Wasser ist von sehr guter Wirkung; amentlich befördert es die Entwickelung und treibt Knospen und Blüten el früher heraus. Will man jemand frühzeitig mit blühenden Blumen erfreuen, so beginne man schon im Winter die Pflanze wöchentlich einmal it warmem Wasser zu begießen, und in etwa 6—8 Wochen lassen sich die rühlingsknospen blicken. — In Frankreich begießt man vielfach die Obstäume nur mit warmem Wasser, um die Früchte zeitiger für den Verkauf erhalten und mehr dafür zu lösen. — Zimmerpflanzen sollten im Winter r mit warmem (jedoch nicht über 30 ° R) Wasser begossen werden.

485. Maiblumen im Winter. Man verschaffe sich bis spätestens nde November blühbare Keime der Gartenmaiblume vom Blumenzwiebelndler. (Die Waldmaiblume läßt sich nicht treiben.) Man wähle solche, e kurz und dick sind, denn diese allein sind blühbar, die spitzigen entwickeln r Blätter. Nachdem die Wurzeln bis auf 3 Zoll Länge abgeschnitten sind, flanzt man die Keime so dicht als möglich aneinander in flache Schalen oder öpfe von 5—7 Zoll Weite, welche zur Hälfte mit Moos angefüllt sind, in

einen 5-Zoll-Topf z. B. 10—12 Stück; doch dürfen die Spitzen der Keime nur bis an den Rand des Topfes reichen. Zwischen die Wurzeln streut man gute mit Sand oder Sägespänen vermischte Komposterde und bewahrt dann die Töpfe entweder an einem kühlen Ort für eine spätere Zeit auf oder beginnt gleich mit dem Treiben. Jeder Topf wird mit einer Hand voll Moos und einem leeren Blumentopf bedeckt und in einem mit Wasser gefüllten Untersetzer auf einen täglich geheizten Ofen oder eine warme Stelle des Küchenherdes gestellt. Auch von oben muß das Moos täglich einige Male tüchtig befeuchtet werden. Sollte der Ofen zu heiß werden, was bei eisernen immer der Fall ist, so lege man Backsteine unter. Ist das Wasser im Untersetzer aufgesogen und verdunstet, so fülle man frisches nach. Haben sich die Blumen entwickelt, so nimmt man Topf und Moos ab und stellt die Pflanze an das Fenster des Wohnzimmers.

486. Zinerarien aus Samen. Anfang August säe man den Samen in Kästen, welche mit guter Erde gefüllt werden, und decke Glasscheiben über dieselben. Sobald die Pflänzchen 3 Blätter haben, setzt man sie in kleine, nach 5—6 Wochen in größere Töpfe. Sie bleiben bis Ende Oktober im Freien stehen. Wenn es anfängt kalt zu werden, stellt man die Hälfte in ein ungeheiztes Zimmer, die andere Hälfte aber in ein warmes an das Fenster. Man begieße sie öfters mit nicht zu kaltem Wasser. Kurz vor Weihnachten stelle man die Pflanzen, die im Kalten standen, auch in das warme Zimmer; dadurch bekommt man nicht zu viel blühende Blumen auf einmal, sondern hat die Freude, ein ganzes Vierteljahr die prachtvollen Blumen zu besitzen. Die Blütezeit währt 6—7 Wochen, wenn die Blumen nicht zu warm stehen.

487. Vegetable marron, Englischer Melonenkürbis. Man pflanzt die Kerne auf eine sonnige, kleine Anhöhe im Garten, wo die Pflanze üppig gedeiht und die Früchte recht lang werden. Die großen Früchte werden indessen nicht halb so zart und saftig, wie die in England genossenen; es sind also nur die ganz kleinen, unentwickelten Kürbisse für die Küche zu empfehlen.

488. Oleander. Sobald die Blütenknospen stark hervorgetreten sind, muß man die Pflanzen in Untersetznäpfe, welche mit Wasser angefüllt sind, stellen und sie bei anhaltender Dürre in den Sommermonaten gegen Abend oft bespritzen. Der Grund, weshalb der Oleander bei uns oft spärlich oder gar nicht blüht, liegt gewöhnlich im Mangel an hinlänglicher Wärme, an Licht und Luft während des Sommers, wenn er treibt, oder es fehlt ihm das nötige Wasser gerade zu der Zeit, wo er es in großer Menge verlangt und die Knospen nicht abwerfen soll. — Unmöglich ist es, zu verhindern, daß die Endzweige des Oleanders hoch in die Luft gehen, und daß er nach einigen Jahren ein sparriges Aussehen erhält, es muß eben ein Einstutzen der Zweige stattfinden. Der Oleander blüht aber an den im vergangenen Jahr gebildeten Endzweigen; man darf daher die Spitzen nicht einstutzen, weil sonst die Blumen verloren gehen würden. Um eine große Pflanze alljährlich zu reichlichem Blühen zu bringen, muß man die Hälfte der Blütenzweige nach dem Blühen sofort bis auf ein Glied des alten Holzes zurückschneiden. Die jungen Triebe erscheinen meistens zu dreien um die Blütenknospen und treiben lange vor dem Entfalten dieser letzteren ziemlich stark weiter. Es müssen darum an den Zweigen, welche man nun einzustutzen gedenkt, die jungen Triebe um die Blütenknospen

ich nach ihrem Erscheinen geputzt werden. Dadurch lenkt man den ganzen
ftfluß in die Blutenknospen und erweckt zugleich die unterhalb der Blüten-
ispen liegenden Augen; diese letzteren treiben dann, sobald die Zweige nach
n Blühen eingesetzt worden sind. — Bei warmer Überwinterung entwickelt
h auf dem Oleander eine weiße Schildlaus, die sich sehr rasch vermehrt und
ft selten die ganze Pflanze zugrunde richtet. Man bekämpft diese Krankheit
ch Abspritzen mit reinem Flußwasser. — Der Oleander liebt eine nahr-
te reich mit Lehm und mit etwas Sand vermischte Humuserde.

489. Kamelien. Hatte man die Kamelie in den warmen Sommer-
naten im Freien, wo sie einen sonnigen, recht geschützten Standort beans-
ucht, so bringe man sie, sobald sich die Knospen gebildet haben, ins Zimmer.
man ihr sogleich den Standort anweist, welchen sie für den Winter und die
uer der Blütezeit einnehmen soll. Die Temperatur darf keine hohe sein; über
° ist nicht zu empfehlen, und nicht unter 5° herabsinken. Sobald Kälte ein-
t, heize man ein wenig, damit die Pflanze nicht zu sehr an ein kaltes Zimmer
wöhnt wird. Wollte man, nachdem die Pflanze z. B. bis Anfang oder
itte November im kalten Zimmer gestanden, plötzlich anfangen zu heizen,
würde das gleichbedeutend mit dem Absterben der Knospen sein. Auch
ä Heizungen der Pflanze, das sonst sehr zu empfehlen ist, würde, wenn die
it der Blüte naht, nachteilig wirken, ebenso zu starke Nässe.

490. Philodendron zu vermehren. Die beliebte Blattpflanze, Phi-
lodendron pertusum, wird durch Teilung vermehrt. Alte Pflanzen, welche
ng und unschön geworden sind, werden in kurze Stücke zerschnitten und in
ä warme Vermehrungsbeet gebracht. Nach kurzer Zeit treiben aus den
schnitten, meist an den Ringen, wo die Luftwurzeln ansetzen, neue Blätter
d Wurzeln hervor. Auch durch einfaches Köpfen kann das Philodendron
rmehrt werden; hierbei wird der Kopf der Pflanze mit 2—3 Blättern
d, wenn möglich, einigen Luftwurzeln abgeschnitten, in recht sandige Erde
bracht und einige Zeit geschlossen gehalten, worauf dann bald die neue Be-
urzelung erfolgt. Aus dem Stengel der alten Pflanze kommen ebenfalls
ld neue Triebe hervor, welche nach einiger Zeit mit dem Stengelbeil ab-
schnitten und in Töpfe gepflanzt werden können. Mit Sicherheit gelingt
er die Vermehrung nur in der warmen Luft des Gewächshauses.

491. Blumenkohlkultur. Alle Pflanzen, deren Blätter oder fleischige
üchte uns zur Nahrung dienen, vertragen eine frische Düngung, alle die-
igen, deren Wurzeln wir gebrauchen, erfordern keine frische Düngung,
hl aber kräftigen Boden: Hülsenfrüchte bedürfen weniger fetten Landes.
e Wechselfolge, auf welche man streng zu achten hat, um Krankheiten der
flanzen zu verhüten, wäre also: im ersten Jahre, auf tüchtig frisch gedüng-
n Lande, Kohl, namentlich Blumenkohl; im zweiten Jahre, ohne Düngung:
ühren, Karotten, Petersilie, Schwarzwurzeln usw.; im dritten Jahre,
nfalls ohne Düngung: Erbsen und Bohnen; im vierten Jahre, wieder
üngt, doch nicht stark: Sellerie; im fünften Jahre, nochmals stark gedüngt:
hl — und der Kreislauf beginnt von neuem. Neben der Wechselfolge
as wichtigste das Rigolen, welches man am besten im November bis Februar
nimmt, wenn die Erde leicht gefroren ist. Die durch das Rigolen nach oben
brachte „tote" Erde wird durch den Frost und Schnee schnell zerlegt und

fruchtbar gemacht. Ferner bezweckt das Rigolen das Vertilgen der Engerlinge und Unkräuter (z. B. Quecke), welche in der Tiefe ersticken. Man rigolt 3—4 Spaten tief: das rigolte Land muß 2—3 Monate Ruhe haben, dann wird es stark gedüngt: und zwar fetter, schwerer Lehmboden mit Pferdemist, leichter Boden mit Kuhdung, Kompost oder mit 2 Teilen Kuhdung und einem Teil Pferdedung. Der Dung darf nicht zu tief untergegraben werden, sonst verfilzt er leicht. Auf so vorbereitetem Lande werden wir Blumenkohl mit dem besten Erfolge bauen. Man sät den Blumenkohl auf einem abgetragenen, mageren Beet recht dünn aus. Die Erde wird immer feucht gehalten. Die Pflanzen keimen bald, dann aber müssen sie jeden Abend mit schwacher Salzlösung gegen die Erdflöhe begossen werden. Man kann auch zum Schutz gegen die Erdflöhe den Samen vor der Aussaat mit Petroleum anfeuchten. Mitte September werden die Pflanzen pikiert; wenn Nachtfröste eintreten, pflanzt man sie in einen Mistbeetkasten mit sandiger Erde und bedeckt sie mit Fenstern. Der Kasten muß bei frostfreiem Wetter tüchtig gelüftet, ja die Fenster entfernt werden; bei starkem Frost aber ist er gut zu bedecken. Wer diese Mühe zu groß findet, tut gut, sich im Frühjahr kräftige, überwinterte Pflanzen aus einer guten Kunst- und Handelsgärtnerei zu besorgen. Anfang April werden im Abstande von 60 cm fußtiefe Graben oder Löcher gemacht. Die ausgeworfene Erde wird auf dem Beete verteilt. Mitten in der Grube kommt ein Pflänzchen. Vor dem Pflanzen wird die Wurzel jeder Staude in einen Brei von Kuhfladen und Erde getaucht, so daß sie von dieser Masse fest umschlossen ist. Dann wird mit dem Setzholze ein angemessen tiefes Loch in die Grube gemacht und die Pflanze sorgfältig bis an die Stelle, wo die Keimblätter saßen, eingesetzt, so daß die Wurzeln senkrecht in die Erde gehen und nicht etwa umgebogen sind. Nach dem Setzen wird tüchtig angegossen. Bei eintretendem Frost wird ein Blatt Papier, etwas Stroh, oder sonst etwas über die Grube gelegt. Die Pflanzen, die in der Grube sehr geschützt stehen, wachsen bald freudig fort. Ende April werden sie über den Rand der Grube hervorsehen. Vom Mai ab wird alle 8 Tage — mag es regnen oder trocken sein, Blumenkohl kann nie genug Wasser bekommen — die Grube mit Wasser gefüllt. Alle 3 Wochen muß man mit Dungwasser oder schwachem Salzwasser gießen, wenn dies eingesogen ist, mit reinem Wasser nachspülen. Sind die Pflanzen schon ein gutes Stück über den Rand der Grube gewachsen und sterben die unteren Blätter ab, so wird die Grube mit Dung (Kompost oder Kuhdung mit Erde vermischt) bis an den Rand angefüllt und mit Erde behäufelt, so daß das Ganze wie eine gewöhnlich gepflanzte, angehäufelte Staude aussieht. Beim Behäufeln wird ein Graben zwischen je 2 Reihen gemacht und dieser dann alle 8 Tage mit Wasser gefüllt. Man wird erstaunen, wie schnell und kräftig die Pflanzen wachsen. Spätestens Anfang Juli wird man blendend weiße, mächtige Köpfe ernten können, welche dann sehr hoch im Preise stehen. Ist der Kopf fast ausgebildet, so werden die Blätter über ihn geknickt. Ist die Blume ganz fertig, kann aber noch nicht verwendet werden, so schneidet man den Stamm zur Hälfte ein, um das Auswachsen zu verhindern.

492. Stachelbeerblattwespen. Die Stachelbeerblattwespen erscheinen als Larven im Juni, Juli und Oktober; sie fressen die Stachelbeer-

räucher vollständig kahl, wodurch auch die Ernte vernichtet wird, denn eine Entwicklung der Früchte ist ohne Blätter nicht möglich. Nachdem sie von den Sträuchern verschwunden sind, gehen sie in die Erde und fertigen einen Cocon, in welchem sie als Puppe überwintern, um dann von April bis Juni ihre Eier abzulegen. Ein tiefes Umgraben des Bodens unter den Sträuchern hilft dieses gefährliche Ungeziefer vernichten. Mit diesem Umgraben läßt sich recht zweckmäßig ein Düngen der Sträucher verbinden.

493. Rosen vor Mäusefraß zu schützen. Man besprengt die für den Winter eingeschlagenen Rosen mit Assa foetiter.

494. Efeu zu düngen. Kaffeegrund mit Wasser vermischt gibt den besten Dung für Efeu.

495. Stiefmütterchen. Viola tricolor. Die Aussaat dieser schönen Blume für den Sommer- und Herbstflor geschieht am zweckmäßigsten in der Zeit von Januar bis Mai, für den Frühlingsflor im Juli und August, entweder ins freie Land, in Kästen, oder in Töpfe. — Der Samen wird ½ cm hoch mit leichter Erde bedeckt, etwas angedrückt und muß, bis er aufläuft, etwa 14 Tage mäßig feucht gehalten und gegen heiße Sonnenstrahlen, welche das Auflaufen erschweren und oft verhindern, geschützt werden. Bei etwaiger Fensterbedeckung, welche nur in den Wintermonaten zu empfehlen ist, muß so viel wie möglich gelüftet werden. Spätestens acht Wochen nach der Aussaat verpflanze man die Sämlinge auf möglichst fetten Boden. Um die Stiefmütterchen gegen Mehltau und Schimmelpilz zu schützen, bestreue man sie öfters mit trockener Schwefelblüte. — Ins Freie ausgepflanzt, gedeihen die Stiefmütterchen im Frühling und im Herbst in jedem nahrhaften Boden, wohingegen im Sommer die älteren Pflanzen infolge einer Saftstockung, welche hauptsächlich durch die Hitze entsteht, einzugehen oder unansehnlich zu werden pflegen, namentlich auf trockenem Boden. Man lasse sie dann untergraben und bepflanze die Beete zur Abwechslung mit andern Gruppenpflanzen.

496. Kohlrabi, die nicht holzig werden. Legt man beim Setzen der Kohlrabipflanzen neben jedes Pflänzchen ein Prischen Chilisalpeter, so werden die Knollen nie holzig.

497. Farnkrautgärtchen im Zimmer. Nach Art der bekannten Terrarien wird ein innen mit Zink ausgeschlagener Kasten hergestellt von 30 cm Tiefe, 40 cm Breite und 150 cm Länge. Dem Boden wird zur Abfassung des Wassers eine geringe Neigung gegeben, welche nach einem an der Außenseite angebrachten, kleinen Messinghahn läuft. Er wird, um besseren Abzug zu ermöglichen mit Brocken von Tuffstein, Holzkohle oder Torf belegt, worauf dann eine handhohe Schicht mit Sand gemischter Heideerde gebracht wird zur Aufnahme der Pflanzen. Die Seitenwände des Kastens werden aus einem Tafelglas hergestellt, ebenso ist für einen dachartigen Deckel, der nach Bedürfnis leicht abzuheben ist, zu sorgen. Um der Pflanzung einen malerischen Charakter zu geben, kann man entweder einen kleinen Tuffsteinfelsen in der Mitte anbringen oder seitlich größere Tuffsteinstücke anlegen. Die zur Bepflanzung geeigneten Farnkräuter kann man in jeder größeren Gärtnerei bekommen, es sind vorzugsweise die nicht zu hoch wachsenden Pteris cretica, Pteris serrulata. Pteris tricolor, Adiantum tenerum, Adiantum Capillus

Veneris, Gymnogramme chrysophylla, Selaginella caesia, Selaginella denticulata u. a. kleinbleibende Arten. Soll die Bepflanzung mit einheimischen Farnen vorgenommen werden, so sind nur niedrige Arten zu wählen, wie Cystopteris fragilis, Polypodium vulgare, Asplenium viride, A. Trichomanes, A. Adiantum nigrum, A. Ruta muraria usw. Sehr zierend ist es auch, wenn die eingesetzten Tuffsteine mit Moos belegt werden, welches auf geringer Erdunterlage freudig weiter wächst. Die Bewässerung geschieht in der Hauptsache durch feines Überspritzen der Pflanzung mit einer gewöhnlichen Blumenspritze.

498. Reichblühende Sommerblumen. Unter diesen steht an Reichblütigkeit und Schönheit das Pelargonium unerreicht da. Auf das Pelargonium folgt in langer und reicher Blütendauer die Verbene, sodann Heliotrop und Lantane. Letztere drei verlangen aber bei Topfkultur sehr häufig flüssigen Dungguß, und recht große Töpfe. Auf diese folgt die allbeliebte Fuchsia, die während des Sommers öftere Pausen im Blühen macht. Ihr gleich sind an Reichblütigkeit die beliebten Knollenbegonien in den blendendsten Farben, deren schönste Sorten indessen etwas empfindlich sind. Auch die granatroten Bouwardien sind dankbare Blüher; auch mehrere Arten der Cuphea und die reinblauen Sorten des Ageratum sind unermüdlich im Blühen; gefüllte und einfache Petunien blühen im freien, gut gedüngten Boden oder in großen Töpfen mit fetter Komposterde mindestens 3—4 Monate; ebenso last, not least die liebliche blaue Lobelie, bei der man von der Kaiser-Wilhelm-Lobelie sicher eine ungefähr viermonatige Blütendauer erwarten darf.

499. Kürbiszucht. Man lege im März Kürbiskerne zum Aufquellen in lauwarmes Wasser, verteile sie darauf in Kästen, die mit guter Gartenerde angefüllt sind und decke sie mit dünner Erdschicht zu. Die Kästen stelle man an einen warmen Ort, etwa ans Küchenfenster oder in die Nähe des Herdes, und begieße sie täglich mit lauwarmem Wasser. Die Kürbispflanzen kommen nach einigen Wochen zum Vorschein. Sie werden dann in Abständen von einem Meter am Gartenzaun gepflanzt. Natürlich muß man die Wurzeln mit Erdballen ausheben und versetzen. Auf diese Weise erzielt man einen frühen, reichen Kürbisertrag und zugleich an dem kahlen Zaune einen hübschen Blätterschmuck. Die Blüten, welche Frucht ansetzen, suche man immer in das Innere des Gartens zu leiten, damit sie später draußen keine Liebhaber finden. Legt man die Kürbiskerne ins Freie, so müssen sie besonders gut aufquellen.

500. Stachelbeeren tragen jedes Jahr und bedeutend ergiebiger, wenn man Ofenruß um die Sträucher legt.

501. Immer frischen Salat zu haben. Man halte immer Pflanzen bereit, um frischen Salat pflanzen zu können, sobald der alte zur Neige geht. Zur Anzucht der jungen Pflanzen eignet sich ein sonnig gelegenes Beet, oder ein Mistbeetkasten; noch besser ist es, die Pflanzen aus einer Gemüsegärtnerei zu beziehen. Man kann den späteren Salat auf abgeräumte Beete von Frühgemüsen, Spinat, Erbsen, Blumenkohl usw. pflanzen. Zur schnelleren Entwicklung des Salates gießt man die jungen Pflanzen öfter an. Es gibt frühe und späte Sorten Salate; man muß sich mit dem Pflanzen nach der Jahreszeit richten.

502. Suchettagurken. Die Aufzucht der Suchetta ist dieselbe wie die ines guten Speisekürbis. Hat man Pflanzen in Töpfen herangezogen, so edecke man sie während der ersten Woche bei Sonnenschein. Den ganzen Sommer über muß man für genügende Feuchtigkeit sorgen, jedoch darf man ie Pflanzen nicht brausen, sondern muß stets an die Wurzeln gießen. Wenn n einer Ranke 2 höchstens 3 Früchte angesetzt haben, muß man die Spitze er Ranke ausbrechen, damit die Pflanze ihre Kraft auf das Ausreifen der Früchte verbrauchen kann. Unter die Früchte legt man, um sie vor der Erdeuchtigkeit und dem Anfressen der Schnecken zu schützen, Glas- oder Schieferlatten.

503. Grüne Hecken. Zu Heckenpflanzen eignen sich für den Hausarten besonders der Weißdorn und die Hainbuche, jener auf schwerem- iefgründigem, mehr feuchtem, diese auf leichtem und mittlerem Boden. Der gemeine Weißdorn (Crataegus oxyacantha), leicht erkenntlich an seiner irunden 1—3 steinigen Frucht, liefert zwar dichte, aber langsamer wachsende ecken als der sogenannte holländische Weißdorn (Cr. monogyna). Dieser hat iförmige, fast kugelige Beeren und 3—5spaltige dichte Belaubung. Die ain-, Weiß- oder Hagebuche (Carpinus betulus) macht geringe Ansprüche n Boden und Klima. Sie liefert rasch hohe und dichte Einfriedigung und at vor vielen Heckenpflanzen, namentlich dem Weißdorn, auch den Vorzug, aß ihre Belaubung wenig unter Insektenfraß leidet. Gegen Maikäfer und nige Rüsselkäfer ist ihre erste Belaubung freilich nicht gefeit. Von Weißorn wähle man 2—3jährige, von Hainbuchen 3—4jährige Pflänzlinge. e zeitiger im Frühjahr die Hecken gepflanzt werden, desto besser. Meistens erden einreihige Hecken am schönsten; mehrreihige sind zu sperrigem Wuchs eneigter, erfordern viel Land, dichten aber nicht besser als einreihige bei 0—15 cm Pflanzenabstand. Die Stämmchen, deren Wurzeln um ⅓ ihrer änge gekürzt wurden, schneide man unmittelbar nach dem Pflanzen auf 0 cm Höhe zurück, damit sie unten recht dicht austreiben. Eine Bodenedeckung mit frischer (nicht alter, madiger) Lohe oder mit Sägemehl hält as Erdreich locker und feucht, erleichtert auch die in den ersten Jahren notendige Reinigung der Hecke von Unkräutern. Alljährlich zweimal, um ohannis und kurz vor dem Laubfall im Herbst, werden die Hecken möglichst hmal dachförmig beschnitten. Ältere Hecken empfangen mit Rücksicht auf e darin nistenden Vögel den Sommerschnitt Ende Juli. Sollten sich in n älteren Hecken Lücken zeigen, so schließe man dieselben im März durch euzweises festes Verbinden benachbarter Stämme und Zweige vermittels rzinkten Eisendrahts. Die so verbundenen Partien verwachsen rasch und fest.

504. Fikusableger. Fikusstecklinge macht man genau wie andere tecklinge. Man führt den Schnitt glatt und wagerecht unterhalb eines lattes aus, ohne den Blattknoten zu verletzen. Die Schnittfläche läßt man trocknen. Ein Blatt, welches an einem 4—5 cm langen Teil eines Zweiges tzt, genügt. Das Blatt wird vorsichtig lang wie eine Röhre gerollt, mit einem äbchen gebunden, ein Stäbchen durch die Röhre gesteckt und mit dem Steckngsholz, an dem das Auge und das Blatt sitzt, in die Erde eines Mistbeetstens oder in einen kleinen Blumentopf gepflanzt. Dann überdeckt man die

Blattröhre mit einem langen Bierglase, hält es gleichmäßig warm, feucht und im Schatten.

505. Volkameria. Die Pflanze wächst schon in einem Jahre aus einem Stecklingspflänzchen zu mehr als Fußhöhe heran, und erfordert schnell immer größere Töpfe, da sie sich stark bewurzelt. Es ist ihr daher in der Wachstumszeit öfterer Dungguß sehr fördernd, auch muß sie alljährlich umgepflanzt werden in eine Mischung von Lauberde, mit etwas Dünger und Rasenerde. Die Volkameria gedeiht viel besser im Zimmer als im Gewächshause und liebt einen sonnigen Fensterplatz. Ist aber im Herbst die letzte Blüte vorüber, so stelle man sie in ein halbwarmes Vorzimmer an einen halbdunkeln Platz, und halte sie dort bedeutend trockener, als im Sommer, so daß sie während des Winters nicht mehr treibt und die Blätter schlecht werden. Anfang März schneidet man jeden Zweig auf ¼ der Länge zurück, pflanzt sie in neue Erde um und stellt sie bei regelmäßigem Gießen wieder hell ins Wohnzimmer. Gewöhnlich kommen die Blüten schon nach dem fünften Blätterpaar. Die Dolden blühen so dicht gedrängt, daß man immer die verblühten einzelnen Blümchen auszupfen muß, damit die andern zur Entwicklung Platz haben und nicht faulen können. Die Pflanze darf daher während der Blütezeit nicht mit der Brause gegossen werden. Die Blütendauer währt meist 5—8 Wochen lang, und lohnt somit die geringe Pflege reichlicher, als viele andere Topfpflanzen.

506. Lantanen. Wandelröschen sind eine reizende Zimmerblume, die leider eben nicht in der Mode ist. Die Lantanen lieben nicht zu kleine Töpfe und ein ziemlich fettes Erdreich und einen sonnigen Fensterplatz. Im Winter brauchen sie 4—6 Grad R. Im März sind sie zurückzuschneiden und umzusetzen, anzutreiben und durch Stecklinge aus den jungen neuen Trieben zu vermehren.

507. Verschiedene brauchbare Erden für unsere Zimmerpflanzen. Man findet im Walde Heideerde, besonders in Wäldern mit altem Kiefernbestand. Die Heideerde brauchen wir für Azaleen, Kamelien, Rhododendren, Eriken, Palmen und dergleichen. Wenn man keine Heideerde findet, tut es auch Torferde, die aber mindestens zwei Jahre an der Luft liegen muß, um dann unter die Erdmischung getan zu werden.

Ferner finden wir auf saftigen Wiesen die bekannten Maulwurfshügel aus tiefschwarzer Erde, die Rasenerde. Diese Erde ist ganz besonders wertvoll zur Rosenzucht, für Nelken, Pelargonien, Kalzeolarien und viele andere Pflanzen, die recht kräftige Nahrung gebrauchen. Besonders Hortensien sind für diese Erde sehr dankbar, denn in Mistbeeterde werden stets die Blätter dieser Pflanzen gelb.

Hiermit ist aber noch lange nicht die Fürsorge für die Pflanzenerde erschöpft, denn zur Kultur ist sie noch nicht geeignet. Die Erde muß vielmehr in der Gartenecke, wo sie im Erdmagazin liegt, dauernd begossen und gelüftet werden, muß tüchtig mit aufgelöstem Kuh- und Geflügeldung begossen werden. Es können da feine Hornspäne, Blutmehl, Guano, Kalk, Kali und andere Düngemittel zugesetzt und mit der Erde gemischt werden, und erst im nächsten Jahre, wenn die Erde den Winter über geruht und wiederholt tüchtig durchfroren ist, ist sie mit den anderen Erdarten in verständiger Mischung zu brauchen.

Die alte Erde werfe man aber nicht fort, sondern man bringe sie ebenfalls in jene Gartenecke, lasse sie ruhen und setze ihr Dungstoffe zu, damit sie sich erneut mit jenen sättige, so daß die zarten Pflanzenwurzeln später alle jenen Stoffe in aufgelöstem Zustande in ihr vorfinden, deren die Pflanze zu ihrem Aufbau in reichem Maße bedarf.

508. Calceolaria rugosa (Pantoffelblume). Die Erdmischung für diese wunderhübsche Balkonpflanze hat in Mistbeet-, Laub- und Lehmerde zu bestehen. Sie liebt sonnigen Standort und blüht den ganzen Sommer hindurch. Muß öfters vorsichtig verpflanzt werden. Im August nehme man die Stecklinge ab. Im Winter muß sie in ungeheizter Stube oder im Keller untergebracht werden. Ihr einziger Fehler ist, daß sie leicht Blattläuse bekommt.

509. Goldlackkultur. Leider eine nur 2jährige Pflanzenart. Man zieht sie aus Samen im Frühling an sonnigem Fenster. Pikiert die Pflänzchen, setzt sie in gutgedüngte Gartenerde und bewässert sie gut. Überwinterung im Keller. Im Februar fangen sie im Zimmer schon zu blühen an.

510. Stiefmütterchen. Die günstigste Zeit zum Aussäen des Stiefmütterchensamens ist von Ende Juni bis Ende August, wozu man ein Mistbeet oder kleine Holzkasten benutzt. Auch kann man einige größere Blumentöpfe wählen, oder zur Not gleich in das freie Land säen, jedenfalls jedoch, so, daß sowohl bei heißem Wetter, als bei starkem Regen eine Überdeckung der Samenlage angebracht werden kann. Das Beet oder der Kasten wird mit einer nahrhaften, lockeren, feingesiebten Erde (Mistbeet oder Komposterde), mit Sand vermischt, angefüllt. Der Samen wird möglichst dünn ausgestreut, leicht eingedrückt und dann mit einer recht feinen Brause begossen. Hierauf bedecke man den Samen höchstens ½ cm hoch mit feingesiebter Erde. Bis zum Auflaufen des Samens ist vor allen Dingen für gute Beschattung bei Sonnenschein zu sorgen, da die schwache Erdschicht leicht austrocknet und hierdurch das Keimen sehr erschwert, ja oft gänzlich verhindert wird. Wer nicht Zeit und Gelegenheit hat Schatten zu legen, sobald Sonnenschein eintritt, bedecke die Stiefmütterchen mit einer dünnen Schicht Waldmoos; dieses muß jedoch, sobald die jungen Pflanzen erscheinen, was ungefähr nach 14 Tagen geschieht, entfernt werden und zwar nicht plötzlich, sondern sorgfältig nach und nach, damit sich die Pflanzen an die Luft gewöhnen. Wenn die Pflänzchen das dritte Blatt entwickelt haben, werden sie vorsichtig ausgehoben und auf ein anderes Beet ebenfalls mit lockerer, guter Erde verstopft. Anfang bis Ende September je nach der Aussaat, sind die Pflanzen soweit herangewachsen, daß sie an ihrem Bestimmungsort ausgepflanzt werden können und zwar in Abständen von 20—25 cm auf gut gedüngtem Lande. Hier bleiben sie ohne Bedeckung den Winter hindurch stehen. Wenn die Stiefmütterchen zu Frühlingsblumenteppichen verwendet werden sollen, pflanzt man sie 10—15 cm weit von einander entfernt, in Verbindung mit Tausendschönchen (Bellis perennis), Alpenvergißmeinnicht (Myosotis alpestris), und kleineren Blumenzwiebeln. Die Pflanzung aller dieser Gewächse geschieht im Herbste gleich an Ort und Stelle. Nur auf diese Weise ist ein lang dauernder, schöner Flor gesichert, während der Flor der Stiefmütterchen nur von kurzer Dauer und lange nicht von solcher Schönheit ist, wenn die Pflanzen im Frühjahr wieder umgepflanzt

werden. Als Dung für Stiefmütterchen ist Kuhmist zu wählen. Scharfe Düngerarten und Salze bewirken ein vorzeitiges Absterben.

511. Paprika aus Samen. Im März sät man den Pfefferschotensamen in einen großen Topf am Fenster. Die Pflänzchen kommen sehr bald und setzt man die stärksten nach dem ersten Blatt in fette, mit Sand vermischte Mistbeeterde. Man gewöhnt die Pflänzchen allmählich an die Luft und stellt sie Ende Mai auf einen sonnigen Balkon oder vors Fenster. Im Juni fangen sie zu blühen an und sowie sich die Früchte bilden entspitzt man die Zweige und gibt die Pflanzen an Stäbe, beläßt ihnen aber nur 3—4 Früchte. Reichliche Bewässerung und Düngung. Im Herbst im Zimmer ans Fenster stellen zur Ausreife der Frucht.

512. Maranta. Die schönen buntblättrigen Maranten lieben feuchte Luft und schattige Plätze. Sie rollen bei mangelnder Feuchtigkeit die Blätter ein und wenn es ihnen zu kühl ist, werden sie wurzelkrank. Lehmerde mit zerkleinerter Holzkohle und Mistbeeterde. Vermehrung ist leicht durch Ableger zu erzielen.

513. Azorenvergißmeinnicht (Myosotis azorica). Diese Pflanze zeichnet sich besonders durch das wundervolle Blau seiner Blüten aus. Man sät im Mai in 11—12 cm weite Töpfe. Die Blumen kommen im ersten Frühling des folgenden Jahres. Sonnig, kühl und frostfrei zu überwintern.

514. Behandlung der Wurzelfäule der Kakteen. Die an Wurzelfäule erkrankten Pflanzen nimmt man aus ihrem Topf, schneidet die kranken Wurzeln glatt weg, steckt die Pflanzen in neue Erde und hält sie vor der Hand trocken.

515. Kakteenbehandlung im Winter. Man stelle die Pflanzen so hoch als möglich in ein frostfreies, ungeheiztes Zimmer. Die zarteren Arten bleiben im Wohnzimmer am Fenster. Der schlimmste Feind der Kakteen im Winterquartier ist Feuchtigkeit. Sie müssen in trocknem Raum überwintert und nicht gegossen werden. Bei trocknem Winterquartier sind Kakteen unverwüstlich.

516. Gliederblattkaktus (Cereus). Diese Art der Cereus verlangt im Gegensatz an ihren Verwandten einen humusreichen Boden, geschützten Standpunkt vor der Sonne, feuchte Luft und in der Entwickelungszeit und während der Blüte viel Wasser sowie alle 2 Wochen einen leichten Dungguß. Sie blühen meist im April und Mai. Während der Ruhezeit, die nach dem Abblühen beginnt, ist das Gießen sehr einzuschränken.

517. Pandanus. Diese schöne bunte Blattpflanze (Schraubenbaum) erwirbt man am besten im Herbst in einer zuverlässigen Gärtnerei, oder zieht sie sich selbst aus Trieben älterer Pflanzen, aus denen man Stecklinge zieht. Die erwachsene Pflanze stellt man am besten auf freistehende Blumenhalter, sie ist bescheiden mit ihren Forderungen an Luft und Licht. Ab und zu wasche man die Blätter vorsichtig mit einem Schwämmchen ab, indem man vom Wurzelstock aus in der Mitte zur Spitze des Blattes fährt. Es darf sich niemals Wasser in den Blattrinnen sammeln. In den Untersätzen befindliches Wasser muß sogleich entfernt werden, jedoch ist das Erdreich stets ziemlich feucht zu halten. Als Erde bei nötig werdender Verpflanzung benütze man

$^2/_3$ Mistbeet- und $^1/_3$ gute Rasenerde, und pflanze nicht zu tief, Luftwurzeln bleiben außerhalb der Erde. Im Sommer muß der Pandanus schattig stehen.

518. Stammfäulnis und Schimmel. Meist werden die Krankheiten durch zu tiefes Pflanzen hervorgerufen. Auch das Begießen mit zu kaltem Wasser ist oft schuld und bei allen krautartigen Pflanzen liegt es meist an schlechter verdorbener Luft. Ist die Stammfäule noch nicht zu weit vorgeschritten so verpflanze man die Gewächse ordnungsmäßig und behandle sie nach den für sie gegebenen Lebensbedingungen.

519. Wurzelerkrankung der Zimmerpflanzen. Fast alle Wurzelkrankheiten entstehen durch zu kaltes Begießen. Man gieße nur mit handwarmem Wasser, besonders im Winter. Auch ist übermäßiges und zu heftiges Wasserplanschen oft die Ursache von Wurzelkrankheiten. In der Zeit der Entwickelung und des Wachstums hat jede Pflanze ein größeres Wasserbedürfnis als in der Ruhezeit, in letzterer bewässere man seltener und vorsichtig. Wurzelerkrankte Pflanzen sind so schnell als möglich umzusetzen, die sauergewordene Erde auszuschütteln, rein auszuwaschen und die kranken Stellen auszuschneiden und dann die Pflanzen in möglichst kleine, mit guter Scherbenunterlage versehene Töpfe zu verpflanzen. Die neue Erde darf nur leicht mit Holzkohle und viel grobem Flußsand vermischt sein. Nun aber ferner nur sehr vorsichtig gießen. Entwickelt sich dann die Pflanze wieder gut, so setze man sie in den ihrer Größe entsprechenden Topf. Auch die sogenannte Gelbsucht der Pflanzen ist eine Folge zu vielen und reichlichen Begießens. Zuweilen werden auch Pflanzen durch zu trockne Beschaffenheit des Erdreichs wurzelkrank.

520. Rosmarin. Nur noch selten findet man diese unverwüstliche, schön duftende und echt deutsche Pflanze. Man zieht sie aus Stecklingen, die sich leicht bewurzeln. Im Sommer stellt man sie ins Freie in gute schwere Erde. Zuweilen pflanzt man den Rosmarin auch aus. Im Winter muß er in kühlem Raum untergebracht werden. Früher wurde der Rosmarin bei uns zu Brautkränzen gewunden, auch zu Totenkränzen für kleine Kinder.

521. Justizia. Herbstblüten. Im Zimmer gut gedeihend bedarf die Justizia hellen Standort und nicht über 15 Grad R. Sie blühen auch zuweilen im Winter. Im Frühjahr verpflanzt man sie in Mistbeeterde und schneidet sie auf 3 Blattpaare zurück. Stecklinge der Justizie bewurzeln sich gut. Die Pflanzen erhalten regelmäßigen Dungguß und werden regelmäßig gegossen. Gegen volle Sonne sind sie zu beschützen. Bei hellem Wetter ist ihnen zeitweiliges Besprengen dienlich.

522. Hygrometer (Feuchtigkeitsmesser der Luft). Diese optischen Apparate sind Feuchtigkeitsmesser der Luft, die im geheizten Zimmer etwa 66 % haben muß. Ungeheizte Blumenzimmer sollen bis 80 % Feuchtigkeit enthalten, wenn die Pflanzen im Winter gut fortgehen sollen. In geheizten Räumen in denen Pflanzen im Winter gehalten werden, ist Wasserzerstäubung und beständiges Aufhängen nasser Tücher am Ofen unerläßlich zum Gedeihen.

523. Regenwürmer. Man verkennt sehr oft die Tätigkeit des Regenwurmes, denn man hält ihn für einen Wurzelfresser. Er nährt sich aber nur von verfaulten Bestandteilen in den Blumentöpfen, jedoch schadet er dadurch,

daß er die Erde durchhöhlt und dadurch die Wurzelfasern der Nahrung beraubt. Jedenfalls ist das Vorhandensein der Regenwürmer meist auf versauertes Erdreich zurückzuführen und die Notwendigkeit des Versetzens und Reinigens der Wurzelballen, vorhanden.

524. Das Düngen der Topfpflanzen. Die Dunggüsse für Topfpflanzen haben stets nur bei in vollem Wachstum befindlichen, ganz gesunden und gutbewurzelten Pflanzen zu erfolgen und zwar stets am Abend oder bei trübem Wetter.

525. Kalidüngung ist eigentlich nur im Freien, vor allem bei Obstbäumen anzuwenden, die dadurch reiche Frucht tragen.

526. Knochenmehldüngung begünstigt die Blühbarkeit der Pflanzen und befördert den Fruchtansatz.

527. Geflügeldung ist die beste Düngung für Blattgewächse und reichbelaubte Sträucher, da er viel Stickstoff enthält. Ebenso ist für genannte Zwecke Hornspan sehr empfehlenswert. Geflügeldung darf aber nur in Wasser gelöst gegeben werden und zwar 1 Liter Dung auf 5 Eimer Wasser.

528. Heide- und Moorpflanzen gehen bei Kalkdüngung ein.

529. Umtopfen großer Kübelbäume braucht nur alle 5 Jahre zu erfolgen, wenn man bei ihnen den Dunguß nicht spart.

530. Lorbeerbäume dürfen nicht zu naß gehalten werden, weil sonst leicht Wurzelfäule eintritt. Kranken sie, setze man sie um und gieße aber vorsichtig.

531. Schildläuse am Lorbeerbaum. Zur Vertilgung derselben bedient man sich verschiedener Mittel, wovon die hauptsächlichsten Schwefelkalium in Verbindung mit Wasser und Schmierseife, sowie wasserlösliches Karbolineum sind. Zu raten ist vorerst die Anwendung von Schwefelkalium, und zwar kommen auf 1 l Wasser 2 g Schwefelkalium und etwa 10 g Schmierseife. Mit dieser Lösung werden Blätter und Zweige gründlich gewaschen, wozu man sich am besten eines Schwammes bedient. Das zweite Mittel ist ein Radikalmittel und ist bei Anwendung desselben Vorsicht geboten. Je nach der Jahreszeit, d. h. der Temperatur, wird die Lösung schwächer oder stärker genommen. Während im Sommer die Lösung nicht stärker als ein Teil Karbolineum und 200 Teile Wasser sein darf, kann dieselbe im Winter schon 1 zu 10 betragen. Mit dieser Lösung werden die Bäume mehrere Male gründlich bespritzt.

532. Düngung von Zwiebeln und Sellerie. Der bittere Geschmack der Zwiebel und des Sellerie rührt von der Anwendung von nicht genügend verrottetem, daher scharfem Dünger her. Da Zwiebeln und Sellerie stark gedüngt werden müssen, so düngt man die Beete zweckmäßig im Spätherbst vor und hilft im Frühjahr mit Kompost nach.

533. Tetranychus Telarius auf Ficus. Das etwa ⅓ Linie große gelbliche Insekt ist am besten durch Abwaschen der Blätter mit folgender Abkochung zu vertilgen. Man nimmt ½ Lot persisches Insektenpulver, übergießt dasselbe mehrmals mit kochendem Wasser und verdünnt diesen Auszug auf ½ Quart; dann löst man in kaltem Wasser ein wenig grüne Seife auf und schüttelt endlich beide Lösungen gut durcheinander. Nach dem Erkalten wäscht man mit einem Schwämmchen die Blattunterseiten des Gummibaumes, besonders sorgfältig die Gegend um die Mittelrippe des Blattes.

Nach dem Eintrocknen der Flüssigkeit wäscht man die Blätter mit reinem Wasser nach. Der Gummibaum darf während dieser Zeit nicht zu warm und trocken stehen. Sobald die Temperatur im Freien 8—10 ° R. übersteigt, öffne man während des Tages das Fenster und bespritze gegen Abend die Blätter leicht mit einer feinen Brause.

534. Canna indica. Sie verlangen gute bündige Erde. Setzt man sie im Mai aus dem Topfe in fruchtbare Erde an der Mittagsseite einer Mauer, so werden die Blüten besonders schön. Während der Entwickelung und Blüte verlangt die Canna indica viel Bewässerung, doch in der Ruhezeit hält man sie trocken. Im Herbst nimmt man sie mit trockener Erde ins Haus. Vermehrung durch Wurzelteilung. Anzucht aus Samen im Frühbeet.

535. Loperia. Die Blüte ist pfirsichfarben. Wunderbar wegen ihrer federnden Kraft, mit der die Blütenblättchen bei Berührung zurückspringen. Der Same wird dünn ins Frühbeet gesät, die jungen Pflanzen in sonniger Lage im Freiland oder Topf gezogen.

536. Senf (Sinapis alba). Man sät ihn im Frühjahr gleich ins freie Land, verzieht ihn und erntet im August die Körner, die zu Mosterich, zu Apothekerzwecken usw. gern gekauft werden. Auch läßt sich ein gutes Öl daraus pressen. Die jungen Blätter ergeben ein sehr gutes schmackhaftes Gemüse, das ausgezeichnet auf träge Verdauung wirkt.

537. Kränkelnde Zimmerpflanzen. Man begieße kränkelnde Topfpflanzen mit einer schwachen Auflösung von Eisenvitriol, und sie werden bald wieder neu treiben und sich beleben. Das Begießen kann alle 3—4 Tage stattfinden. Die zu behandelnden Pflanzen müssen jedoch in den Schatten gestellt werden.

538. Abgeblühte chinesische Primeln. Verblühte chinesische Primeln, wenn es nur einfach blühende sind, wirft man nach ihrem Verblühen weg, denn sie blühen im nächsten Jahr nur selten wieder schön, und es ist besser, man zieht sich jedes Jahr neue Pflanzen aus Samen heran; gefüllt blühende hingegen muß man sich zu erhalten suchen. Diese sind nach ihrem Verblühen nur mäßig zu gießen, während der heißen Sommerszeit in einem kühlen Zimmer aufzustellen und im Herbst umzupflanzen.

539. Abgeblühte Alpenveilchen sind nach ihrem Verblühen an einem etwas schattiger gelegenen Fenster aufzustellen und nach und nach immer weniger zu gießen. Sobald es im Freien wärmer wird, kann man die Töpfe an etwas schattigeren Stellen im Garten, nicht ganz bis zum Topfrande, eingraben und die Knollen im Sommer den Witterungsverhältnissen überlassen. Im August oder September sind dann die Knollen wieder in andere Erde und Töpfe zu pflanzen und einige Zeit darauf in ein kühleres Zimmer zu bringen.

540. Myrte zur Blüte zu bringen. Sehr leicht zum Blühen bringt man Myrte, wenn man sie nicht verpflanzt, sondern die Wurzeln reichlich in ihrem Topf vollwachsen läßt. Es fehlt ihr dann die genügende Kraft zum Treiben der Blätter, und sie entwickelt um so reichere Knospen. Die frische Luft am offenen Fenster, sobald es irgend die Witterung gestattet, ist ihrem Gedeihen und Blühen ebenfalls sehr förderlich, und sobald die Knospen ansetzen, ein reichlicheres Füllen der Untersätze mit weichem Wasser geboten.

541. Rosen zu färben. Will man weiße Teerosen in gelbe verwandeln, so steckt man sie in eine ausgekühlte Lösung von 8—10 g Pikrinsäure (oder Alaun und Anilinorange) in 1 l Wasser. Nach einer Stunde sind die weißen Teerosen zu gelben geworden. Ähnlich verfährt man, um die Rosen mit Jviolett blauviolett, mit Safranin und Curcumin hellscharlachrot, mit Alaun oder Safran aus hellrot dunkelrot zu färben.

542. Johannisbeeren am Fenster. Sie werden auf folgende Weise kultiviert: Im Frühjahr pflanzt man vor dem Aufbrechen der Knospen ein paar Johannisbeersteckline einzeln in nicht zu kleine, mit guter Garten- oder Mistbeeterde angefüllte Töpfe und gießt sie mäßig an. Damit sie in grader Richtung emporwachsen und nicht vom Winde beschädigt werden können, gibt man jeder Pflanze ein festes Stäbchen als Stütze. Man sieht nun vor allem darauf, daß die jungen Gewächse keine Seitentriebe entwickeln, daher kneift man alle unnötigen Knospen und Nebenzweiglein ab; ebenso läßt man keine Blüten zur Entfaltung kommen, da diese zu viel Kraft beanspruchen und die Entwickelung des Stengels und der Blätter beeinträchtigen. Haben die Schößlinge die Höhe von einem halben oder dreiviertel Meter erreicht und sich zu kräftigen Stämmchen ausgebildet, so nimmt man ihnen die Spitze und läßt jeden Stock eine hübsche runde Krone treiben. Diese muß dann jährlich gut verschnitten werden. Im übrigen sieht man darauf, daß die Johannisbeerbäumchen im ersten Jahre von der Mittagssonne verschont bleiben, und daß ihr Boden genügend befeuchtet ist. Erst später läßt man ihnen Licht, Wärme und Luft in reichem Maße zuteil werden.

543. Iris im Zimmer. Im allgemeinen pflanzt man die Iris (Schwertlilie) Anfang Oktober ein. Man wählt größere Töpfe (10—15 cm weit), oder kleine Schalen, und bringt zunächst auf den Boden eine ordentliche Schicht Scherben, damit das Wasser gut abzieht. Dann füllt man die Gefäße mit recht sandiger Gartenerde und pflanzt je nach Größe 2—6 Zwiebeln in einem Topf bzw. einer Schale zusammen. Die Zwiebeln kommen so tief in die Erde, daß nur noch der oberste Teil ein wenig hervorsteht; man kann sie ziemlich eng setzen, sofern man nur vermeidet, daß sie sich gegenseitig berühren. Nach dem Einpflanzen gießt man das Erdreich tüchtig an und bringt dann die Töpfe an einen frostfreien, aber kühlen und luftigen Ort, wo sich die Zwiebeln bald bewurzeln. Ist dies geschehen, so stellt man sie in einer kühlen Stube ans Fenster, so daß sie eine Wärme von etwa + 6—8 °C haben. Einer höheren Temperatur bedürfen Iris nicht, denn sie lassen sich nicht wie Hyacinthen bei hoher Wärme treiben, sondern entwickeln sich in einer Stube am hellen Fenster bei der angegebenen Temperatur ganz allmählich.

544. Herbstverpflanzung der Nachtviolen. Das Frühjahr ist zum Verpflanzen der Nachtviolen zu spät; wenn man ein gutes Anwachsen erreichen will, so muß man schon im Spätsommer und Herbst an die Pflanzung gehen. Wer selbst Nachtviolen besitzt, der vermehrt diese am besten schon im August, zerteilt die Pflanzen oder macht Stecklinge. Wer sie sich aber kaufen muß, tut besser, wenn er sie erst im September kauft; denn da haben die im Juli und August vermehrten Nachtviolen schon einige Wurzeln gemacht. Aber selbst nur schwach bewurzelte Pflanzen, wenn sie im Spätsommer und Herbst einigermaßen gepflegt, namentlich bei trockener Witterung gegossen

werden, wachsen sehr gut an, kräftigen sich bald und blühen dann kommendes Jahr reichlich, während im Frühjahr verpflanzte lange kümmern. Ein Bedecken der Pflanzen über den Winter ist nicht nötig; soll ihnen Winterschutz gegeben werden, so wähle man ein trockenes Deckmaterial, wie Fichtenreisig oder dergleichen, und bedecke ganz leicht. Unter einer dichten Decke, namentlich wenn solche aus leicht in Verwesung gehenden Dingen besteht, verfaulen die Nachtviolen sehr leicht. Was Standort und Boden betrifft, so ist ein freigelegenes Beet, das aber zur heißeren Tageszeit Schatten und Kühlung durch Gebäude oder dergleichen genießt, der günstigste Standort. Ein lehmiger oder sonst nicht zu leichter Boden ist der zusagendste. Leichten Sandboden muß man durch Vermengen mit Erde schwerer zu machen suchen. Um schon blühende Nachtviolen zu ziehen, sind sie alle zwei Jahre auf eine andere Stelle zu bringen; bleiben sie länger als drei Jahre unverpflanzt stehen, so gehen die Pflanzen im Winter gewöhnlich an Fäulnis zugrunde. Sehr schön als Randpflanzen um Buschwerk.

545. Beschneiden der Pflanzen. Man beachte folgendes: 1. Alle schnellwachsenden Pflanzen vertragen das Beschneiden besser, als Gewächse, die sich nur langsam entwickeln. 2. Es empfiehlt sich, erstere im Herbst, letztere im zeitigen Frühjahr (gewöhnlich im März) zu verschneiden. Blumen, die zu welken beginnen, kann man natürlich zu jeder Jahreszeit abnehmen. 3. Das Beschneiden muß bei kleinen Zweigen mit einer scharfen Schere, bei starken, holzigen Zweigen mit einem scharfen Messer geschehen. Nimmt man Äste ab, so müssen die wunden Stellen mit Baumwachs verklebt werden. 4. Der Schnitt muß etwas schräg und vor allem glatt sein. 5. Man verstutzt einen Zweig gewöhnlich 1 cm hinter einem Auge. 6. Man verschneidet am günstigsten an trüben (doch nicht gerade regnerischen) Tagen. 7. Das einmal beschnittene Gewächs darf nicht wenige Tage darauf abermals an den Spitzen beschnitten werden. 8. Es ist gut, wenn die Schnittwunde nach der Mittagsseite gerichtet ist.

546. Flachs oder Lein. Der Bastlein muß aufgezogen werden, wenn alle Stengel eine gelbe Farbe haben, dann werden die Knoten sogleich abgeriffelt, und er in die Röste gebracht. Der Samenlein dagegen wird erst dann gezogen, wenn die Samenknoten braun sind, meist zu Ende August, er reift nämlich in einer Zeit von 11—13 Wochen nach der Aussaat.

547. Ernte des Leins. Der Frühlein wird meist im Juni (auch) wohl erst Ende Juli), der Spätlein im Herbst geerntet. Wird der Lein des Bastes halber angebaut, so wird er schon vor der Reife oder wenn die Samenkapseln noch grün sind, und wenn die untern kleinern Blätter zu vergelben anfangen, gerauft, wo die Körner dann freilich nicht zum Samen taugen, der Bast aber am besten ist. Bei dem zum Samen bestimmten müssen aber die Samenkapseln ihre völlige Reife haben, ehe er gerauft wird; übrigens ist auch hiervon nur ¾ als guter Samen zu betrachten; ¼ ist geringer, oder nicht mehr wert, als der vom Bastlein. In Belgien wird der Bastflachs fast allgemein noch grün gezogen, und bei allem zu feinem Gespinste bestimmten Flachs wird als Zeitpunkt des Ziehens die vollendete Blüte angenommen, ja manche ziehen ihn schon bei halber Blüte; die kleberartigen Teile im Bast haben dann noch nicht ihre völlige Ausbildung und Härte erreicht, und lassen sich nun durch

das Rösten leichter auflösen und wegschaffen. Nur groben oder kürzern Flachs läßt man reifer werden.

548. Grün gezogener Flachs oder Lein. Der grün gezogene Flachs röstet sich besser als der ausgereifte, daher sagt eine alte Regel, daß die Flachsstengel noch ganz grün sein müssen, wenn sie gezogen werden, weil sie dann das feinste und reichste Gespinst liefern.

549. Abblatten des Kohls. Das zu frühe Abblatten ist nicht bloß des Schadens halber, der dadurch den Pflanzen geschieht, sondern auch des Ungeziefers wegen verwerflich, welches sich zu dieser Zeit auf den Blättern noch findet und dem Vieh leicht schädlich werden kann.

550. Mohnernte. Die Ernte des Mohnes ist schwierig, da die Köpfe nur nach und nach und nicht auf einmal zeitigen (was gewöhnlich im August erfolgt), und der Samen in den zu früh abgebrachten Köpfen leicht dumpfig und mulstrig wird. Es ist ratsam die Köpfe nach und nach, wie sie reif werden, abzuschneiden und ungefähr eine halbe Elle des Stengels daran zu lassen, was nicht sehr langweilig und zeitraubend ist, da er doch meist nicht in großer Ausdehnung und gedrillt angebaut wird und dies Abschneiden nebenbei mit geschehen kann; die stehenbleibenden Stengel werden hernach ausgerauft, in Bündel gebunden und als Brennmaterial benutzt. Die in kleine Gebinde gebundenen, abgeschnittenen Köpfe werden nun zum Abtrocknen aufgehängt, hernach die ausgedorrten Köpfe in Winterabenden von dem Gesinde aufgeschnitten und im großen gedroschen. Die Mohnstengel geben verbrannt eine ganz vorzügliche Asche, die besonders zu Dungzwecken in Frühbeeten treffliche Dienste leistet, auch bei der Topfkultur verschiedener Blumen.

551. Flachs und Hanf zu rösten. Flachs und Hanf dürfen nur 1—1½ Tag im Wasser gelassen, und das Rösten muß dann im Tau auf Rasen oder Klee vollendet werden. Soll er aber bloß im Wasser geröstet werden, was bei spät gesätem oft vorzuziehen ist, so bleibt er gewöhnlich 6—9 Tage im Wasser liegen, wie der Hanf, und man muß wohl und oft nachsehen, daß das Rotten nicht zu weit fortschreitet, was dem Baste sehr schädlich ist. Wenn sich die Blätter beim Durchstreifen der Stengel durch die Hand leicht und vollständig vom Stamme trennen, der Flachsstengel über den Nagel leicht zerbricht, und der weiße holzige Teil dabei leicht zum Vorschein kommt, auch der Bast leicht mit den Fingern vom Holz abgestreift werden kann, dann ist der Flachs und Hanf hinlänglich gerottet.

552. Vorröste des Flachses. Es ist fehlerhaft den Flachs in kleinen Gelegen auszubreiten, weil er dadurch nur stellenweise eine der eigentlichen Röste oder Rotte nachteiligen Art, Vorröste erhält. Der Verlust an Quantität und Qualität bei diesem Verfahren ist mit 30 % anzurechnen. Auch ist dies Verfahren für die Samennachreife sehr nachteilig.

553. Tauröste des Flachses. Man breitet den Flachs auf Wiesen und Stoppelfeldern, nicht auf bloßer Erde, wo er dann leicht in Fäulnis gehen würde, reihenweise und dünn aus, und wendet ihn oft um, bis endlich beim Zerknicken und Reiben zwischen den Fingern die Faser sich leicht zerteilt und von dem Holze leicht ablöst. Durch allmähliche Einwirkung der Luft, des Taues und Regens wird das Ziel zwar sicherer und gefahrloser, aber auch viel langsamer erreicht.

554. Zwischenhochstämme. Die meisten Sorten geraten am besten auf kräftigeren Standorten in lockeren oder frischen Sandböden ausgesprochene Lehmböden sind in geringen Lagen oder Mulden gerne spätfrostgefährdet, gröbere Kiesböden geraten leicht zu trocken und man hat Mühe, den Boden so zu pflegen, daß er gleichmäßig feuchten Standort aufweist. Von großem Vorteil ist es auch, wenn der Obstbaumstandort vor Nordwestwind gelegt ist. Am besten eignet sich unter den Sorten die Gravensteiner, Boskoop, Ananas-Reinette, Goldparmäne, Kanada-Reinette, Weißer Winterkalvill, Schöne von Boskoop, Jakob Fischer, Rheinischer Bohnapfel, Rote Sternrenette, Landsberger Reinette, Prinzenapfel, Kaiser Wilhelm, Roter Eiserapfel, Bismarckapfel, Ontario, Baumanns Renette, Champagner Renette, Grahams Jubiläumsapfel, Danziger Kantapfel, Rheinischer Krummstiel, Rheinischer Winterrambur, Gelber Edelapfel, Zuccalmaglios Renette, Winterprinzenapfel, Roter Herbstkalvill, Roter Trierer Weinapfel, Roter Bellefleur, Graue Herbstrenette, Weißer Winterglockenapfel, Weißer Winterkalvill, Winterzitronenapfel, Winterspitzapfel, Wintergoldparmäne, Winterrambur

mäßig, und lüftet möglichst viel bei mildem Wetter. Feuchte Keller sind nicht brauchbar. Verpflanzzeit: Frühjahr. Ist die Musa mit dem Alter unansehnlich geworden, dann flugs den Stamm am Boden abgekappt — gleich kommen neue Grundsprossen, von denen man den kräftigsten stehen läßt und später abnimmt und allein pflanzt.

560. Ausgewachsenes Getreide gehört bei anhaltender ungünstiger Witterung während der Erntezeit keineswegs zu den Seltenheiten. Es können Erbsen, Wicken und alle Getreidearten, welche durch Nässe bei der Ernte gekeimt haben, zur Aussaat ohne Bedenken verwendet werden, da sie noch vollständig keimfähig sind. Um sich von dieser Tatsache zu überzeugen, nehme man ein Glas mit lauwarmem Wasser, werfe einige von den gekeimten Körnern hinein und man wird staunen, mit welcher Schnelligkeit selbst zwei Zentimeter lange, verdorrt aussehende Keime zu neuem Leben erwachen. Allerdings wird es bei Verwendung solchen Getreides zur Saat nötig, etwas dichter wie gewöhnlich zu säen, weil in trockenem Zustande mancher Keim abbricht, wodurch dann allerdings die Keimfähigkeit des betreffenden Kornes verloren geht.

561. Gelbreife des Getreides. Wie Untersuchungen ergeben haben, ist das Übergangsstadium aus der Milchreife in die Gelbreife schon als Reifegrad anzusehen, in welchem die Stoffeinfuhr in die Körner zum Stillstand zu gelangen pflegt. Es dürfte daher die Wahrnehmung der Mähezeit beim Eintritt der kräftigeren Ähren in die Gelbreife aller Wahrscheinlichkeit nach auch bei den Körnern der Mittelähren, die sich zu dieser Zeit in der Regel in dem oben bedachten Übergangsstadium befinden, keinem Bedenken unterliegen, da sie wohl keinerlei Einbuße hinsichtlich der Quantität und Qualität zu erleiden haben werden. Auf den Reifezustand des Restes der Körner kann man nicht wohl Rücksicht nehmen, da zu langes Warten mit Mähen leicht nur zu Verlusten an dem besonders wertvollen Vorderkorn führen könnte.

562. Rotblühender Inkarnatklee. Seiner schnellen Vegetation wegen bestellt man ihn auch im Sommer nach Halmfrüchten. Er liebt milden Lehmboden; aber auch gemergelter, warmgründiger, in guter Kultur befindlicher Sandboden ist für ihn geeignet, dagegen sind ihm naßgründige Bodenarten zuwider. Bei angemessener Witterung gibt er auch noch im Herbst ein reichliches, von allem Vieh gern genommenes Futter. Aussaatquantum bei Sommeraussaat ca. 40—45 kg pro Hektar. Zur Sicherung wenigstens einer Herbsternte wird die Einsaat von ca. 3 kg Stoppelrüben pro Hektar empfohlen.

563. Gelber Senf. Bei bescheidenen Bodenansprüchen gewinnt diese vortreffliche Futterpflanze, welche bereits 6 Wochen nach der Aussaat in Blüte tritt, somit schnittreif wird, für intensiv betriebene Wirtschaften noch bedeutend an Wert, da sie, im August in die umgebrochene Getreidestoppel breitwürfig — 25—30 kg pro Hektar — bestellt, für Rindvieh ein vorzügliches, gern genommenes Mähefutter (ca. 400 Ztr. pro Hektar) und noch auf sehr leichtem Boden eine gute Weide für Schafe gibt.

564. Serradella. Die mit Serradella gemachten Gründüngungsversuche haben überraschend günstige Resultate ergeben. Die Aussaat ge-

chieht sofort nach der Ernte direkt in die Stoppeln, und genügt ein leichtes Unteregen. Aussaatquantum ca 10—15 kg pro Morgen.

565. Gläserkultur der Hyazinthen. Die beste Zeit zum Einsetzen der Hyazinthen in Gläser ist Anfang September bis Mitte November, es kann dies auch noch später geschehen, natürlich auf Kosten der Frühzeitigkeit und Schönheit der Blumen. Man nehme nur Zwiebeln allererster Qualität und setze sie so in die mit Wasser gefüllten Gläser, daß die Zwiebeln mit ihrem Wurzelboden soeben das Wasser berühren, also gewissermaßen auf dem Wasser stehen. Sind die Zwiebeln mit kleinen Wurzeln versehen, so empfiehlt es sich, das Wasser nicht mehr ganz heranreichen zu lassen, weil die Zwiebeln dann leicht faulen. Diese so vorbereiteten Gläser stelle man an einen kühlen, dunklen, aber frostfreien Ort, wo sich die Zwiebeln in ca. 8 bis 10 Wochen bewurzeln. Sind die Zwiebeln gut bewurzelt (mindestens bis auf den Boden des Glases), so stellt man die Gläser ans Zimmerfenster und bedeckt die jungen Triebe mit den bekannten Schutzhäubchen, welche solange auf den Gläsern verbleiben, bis die Knospe vollkommen aus der Zwiebel heraus ist. Bei starkem Frost empfiehlt es sich, die zwischen Doppelfenstern stehenden Gläser herauszunehmen oder wenigstens die inneren Fenster zu öffnen, damit ein Einfrieren der Gläser vermieden wird. Während der ganzen Entwickelungsperiode ist darauf zu achten, daß das verdunstete oder trübe gewordene Wasser ergänzt resp. erneuert wird.

566. Topfkultur der Hyazinthen. Das Einpflanzen der Hyazinthen geschieht zu derselben Zeit, wie das Aufsetzen auf Gläser. Die zur Verwendung kommenden Töpfe sind zweckmäßig mehr hoch als breit, ca. 11—13 cm obere Breite bei 15 cm Höhe (sogen. Hyazinthentöpfe); sind die Töpfe neu, empfiehlt es sich, dieselben erst einige Tage ins Wasser zu legen. Eine gute Erde für Blumenzwiebeln bereitet man sich aus 2 Teilen alter Mistbeeterde, 2 Teilen leichter Gartenerde und 1 Teil scharfen Sand. Nachdem das Abzugsloch mit einem Scherben bedeckt ist, füllt man den Topf mit der angegebenen Erde bis zur Hälfte, setzt die Zwiebel darauf und füllt ihn dann vollkommen mit Erde an, welche um die Zwiebel festgedrückt wird. Die Spitze der Zwiebel soll ungefähr mit dem Rande des Topfes gleich hoch sein. Sind die Zwiebeln nun alle eingepflanzt, so werden die Töpfe ordentlich durchgegossen und dann in den sogenannten Einschlag gebracht; es ist dies eine ca. 30 cm tiefe Grube, in welche die Töpfe einer neben den anderen hineingestellt und ca. 15 cm hoch mit Erde bedeckt werden. Wenn eine Grube nicht zur Verfügung steht, kann man die Töpfe im Keller, Stall oder in einer Remise unterbringen, indem die Töpfe in eine Ecke zusammengestellt und mit Erde zugeschüttet werden. Vor Frost sind die Töpfe durch Bedecken mit Laub, Stroh, Dung oder Tannenreisig zu schützen. So bleiben die Töpfe nun stehen, bis man sie zum Antreiben herausnimmt, welches frühestens nach zwei Monaten geschehen darf. Das Treiben geschieht genau so, wie bei den Gläserhyazinthen, nur muß man darauf achten, daß die Töpfe nicht austrocknen.

567. Landkultur der Tulpen. Die Kultur der Tulpen im Freien wird überall gelingen, wo ein leidlich humoser durchlassender Boden, wie luftige und sonnige Lage vorhanden sind. Ist Kräftigung des Landes erwünscht,

so sollte diese nur mit völlig verrottetem, altem Kuhdünger oder mit Komposterde geschehen. Die Zwiebeln werden vom September bis November-Dezember, so lange der Boden offen ist, in einem Abstande von 15—25 cm und in einer Tiefe von 8—12 cm gelegt; je schwerer der Boden ist, desto flacher müssen sie gesetzt werden. Empfehlenswert, aber nicht unbedingt nötig, ist über Winter eine Decke von Fichtenreisig oder auch trockenem Laub.

568. Arum cornutum. Man stellt die große runde Knolle ohne Einpflanzung oder Anfeuchtung auf den Tisch oder Schrank im Wohnzimmer im geheizten Raum; nach kurzer Zeit bringt dann diese interessante Knolle eine 50 cm lange Blume ohne irgendwelche Belaubung. Der lange Kolben ist braunrot, während die abhängende Blütenscheide eine höchst interessante Färbung hat: orange und dunkelrot gefleckt auf gelbem Grunde. Nachdem die Knolle aufgeblüht hat, kann sie (im April oder Mai) ins Freie in feuchte Erde gelegt werden; sie entwickelt dann im Sommer riesige, stark eingeschnittene Blätter, die von einem dicken 1 m hohen braunmarmorierten Stengel getragen werden: sie macht im Garten für Gruppen durch ihre kräftige Belaubung einen imposanten Effekt.

569. Schwarze Himbeeren. Eine eigene Klasse unter den Himbeeren werden künftighin die Sorten mit schwarzen Früchten (Greggs) einnehmen. Wir haben bis jetzt nur eine Sorte, welche aus Nordamerika zu uns gekommen ist, und welche sich dort bereits so ausgezeichnet bewährt hat, daß sie zu Einmachezwecken und namentlich zum Dörren schon vielfach Verwendung findet. Die Fruchtbarkeit ist eine außerordentliche bei günstigen Bodenverhältnissen, das Wachstum sehr üppig. Es empfiehlt sich, die Pflanzen 1,50 m voneinander zu pflanzen, so daß dieselben auf allen Seiten freien Raum zur vollen Entwickelung haben. Ein Pfahl von 2,20 m wird an passender Stelle eingeschlagen und die schlanken Ruten locker an demselben befestigt. 2—3 Dunggüsse, fleißiges Behacken, kräftige Düngung während des Winters mit recht strohigem Dünger, fleißiges Ausschneiden des dürren Holzes werden zum Gedeihen der Pflanze außerordentlich beitragen. Dabei empfiehlt es sich, nur höchstens 3—4 Tragruten stehen zu lassen und dieselben bei dem Winterschnitt nicht einzukürzen; man schneidet sich in diesem Falle die meisten zukünftigen Fruchtknospen weg. Dagegen ist es ratsam, die jungen kräftigen Ruten, wenn sie eine Länge von 1,20 m erreicht haben, zu pinzieren und diesen Vorgang zu wiederholen, dann bilden sich die Knospen ausgezeichnet aus. Zur Bereitung eines vorzüglichen edlen Himbeersaftes, der ganz besonders fein schmeckt, verwendet man „Gregg" mit bestem Erfolge.

570. Topflobelien fürs Zimmer. Die kleinen blau blühenden Lobelien schneide man nach dem Verblühen ziemlich kurz ab und gieße sie fleißig. Man hat dann die Freude, die kleinen Pflänzchen bald wieder ausschlagen und noch im Winter von neuem blühen zu sehen.

571. Garten-Lobelien. Auch im Garten, wo die Lobelien als Einfassung benutzt werden, schneide man, sobald die ersten Blumen ziemlich verblüht sind, die Pflanzen stark zurück, wodurch man noch eine schöne Herbstblüte erzielt.

572. Kohlbeete vor Raupen zu schützen. Man steckt in Entfernung von ungefähr 5 Schritt Stäbe in die Erde, an deren oberem Ende mit Faden

Watte befestigt wird, welche man von Zeit zu Zeit, je nachdem man es für nötig hält, mit roher Karbolsäure befeuchtet.

573. Waldmeister. Der Waldmeister (Asperula odorata) gedeiht am besten in halbschattiger Lage, unter nicht zu dichten Gesträuchern. Man kann entweder im Herbst und Frühjahr Pflanzen in den Garten verpflanzen oder solche aus Samen heranziehen. Der Samen wird im Juli oder August in Holzkisten in sandiger Komposterde gesät. Im Herbst des folgenden Jahres pflanzt man die Sämlinge ins freie Land.

574. Der Johannisbeerstrauch kommt fast in jedem Boden und jeder Lage fort, wächst aber am besten in einem lockeren fruchtbaren, guten Gartenboden, in dem die Früchte auch schöner, größer und wohlschmeckender werden. Da er fast jedes Jahr Früchte bringt, sollte man sich seiner Nutzung mehr angelegen sein lassen; besonders aber in den Gegenden, wo der Weinstock nicht gedeiht, verdient er die größte Aufmerksamkeit, da der Johannisbeerwein alle sonst gewonnenen Weine — ausgenommen Rebwein — übertrifft. Die Fortpflanzung und Vermehrung dieses für die häusliche Wirtschaft so wertvollen Strauches ist sehr leicht und kann durch Ableger, Stecklinge geschehen; bei vorzüglichen Sorten durch das Veredeln. Wenn es aber um die Erhaltung recht vieler Früchte zu tun ist, dann muß der Johannisbeerstrauch als Hecke von 80—100 cm Höhe gezogen und ein zweimaliges Beschneiden im Jahre vorgenommen werden, nämlich im Sommer und Winter. Das erste Beschneiden erfolgt, wenn die Frucht sich färbt, Ende Mai oder Anfang Juni; man schneidet dann alle Sommertriebe 10—12 cm über der obersten Frucht ab, damit Sonne und Luft ungehindert auf diese einwirken können. Der Hauptschnitt geschieht im Winter vom November bis März. Es ist dabei hauptsächlich darauf zu sehen, daß die Krone nicht zu buschig wird. Alles alte, abgestorbene Holz, sowie alle Äste, die anfangen, unfruchtbar zu werden — kleine Früchte bringen — muß man wegschneiden. Man verwendet, um einen guten Haustrunk zu bereiten, auf 10 l Saft 30 l Wasser und 10 Pfd. Zucker. Die Stärke des Weines richtet sich nach der Menge des beigefügten Zuckers und nach dem Zuckergehalt der Beeren.

575. Gurkenkultur. Der Boden muß tief und sorgfältig gelockert und stark mit Pferdedung gedüngt werden. Sehr vorteilhaft ist es, die Reihen vor dem Säen oder Pflanzen wiederholt mit Jauche und Ofenruß zu düngen. Man kann die Gurkenpflanzen in Töpfen anziehen und sie Mitte Mai auf die Beete auspflanzen, oder man sät die Samen, Ende April beginnend, unmittelbar ins Freie. Über die Mitte eines 120 cm breiten Beetes wird eine Furche gezogen, in diese legt man in Entfernungen von ungefähr 70 cm je 3—4 Gurkenkerne zusammen und bedeckt dieselben mit guter Komposterde. Von den aufgegangenen Pflanzen läßt man die zwei stärksten wachsen und schneidet die übrigen dicht über dem Boden ab. Das Herausziehen der Pflanzen ist zu verwerfen, weil dadurch die Wurzeln der übrigen Pflanzen leicht beschädigt werden können. Später werden die Pflanzen bis an die ersten Blätter angehäufelt. Die Anzucht der Pflanzen in Töpfen ist nur dann zu empfehlen, wenn ein Mistbeet zur Verfügung steht, in welchem die Pflanzen recht kräftig herangezogen werden können. Im halbdunklen dumpfigen Zimmer angezogene Pflanzen sind schwächlich und gedeihen im Garten

meistens schlechter als daselbst direkt ausgesäte Pflanzen. Man legt die Gurkenkeime im April einzeln in kleine Töpfchen und stellt diese in einen geschlossenen, warmen Mistbeetkasten. Sobald die Sämlinge etwa zwei Blätter außer den Samenlappen gebildet haben, verpflanzt man sie in größere Töpfe in nahrhafte Kompost- oder Mistbeeterde; dabei ist zu beachten, daß die Wurzeln geschont werden, und daß die meistens etwas hoch geschossenen Pflanzen bis an die Samenlappen in die Erde kommen. Der Kasten wird alsdann immer mehr gelüftet, so daß die Pflanzen bis Mitte Mai genügend abgehärtet sind, um auf die Beete verpflanzt zu werden. Man pflanzt in den oben angegebenen Entfernungen je zwei Pflanzen zusammen unter vollständiger Schonung des Wurzelballens. Um eine gleichmäßige Bodenfruchtbarkeit zu erhalten, umgebe man die Pflanzen mit kurzem verrotteten Pferdedünger. In kühlen Nächten kann man die Pflanzen durch Überstülpen von leeren Blumentöpfen schützen. Wenn die Pflanzen sechs Blätter entwickelt haben, so schneide man sie über dem vierten Blatte ab; alsdann bilden sich gewöhnlich drei kräftige Seitenranken, die reichlicher blühen und Früchte bringen. Die weitere Pflege besteht darin, die Beete stets unkrautfrei und locker zu halten. Auch die gepflanzten Gurken müssen stark angehäufelt werden. Durch das Bedecken der Beete mit verrottetem Pferdedünger wird das häufige Gießen erspart; muß bei sehr trockener Witterung dennoch gegossen werden, so benutze man nur erwärmtes, abgestandenes Wasser und gieße nur am Abend oder am frühen Morgen.

576. Johannisbeerhochstämme. Stachel- und Johannisbeer-Hochstämmchen sind eine der schönsten Zierden des Hausgartens. Freilich kann man von einem Hochstämmchen nicht dieselbe große Menge Früchte ernten wie von einem Strauch, aber die Früchte von jenem sind vollkommener und schmackhafter und bilden ein Tafelobst allerersten Ranges. Man tut wohl daran, wenn man junge veredelte Stämmchen aus der Baumschule bezieht, denn die ziemlich schwierige Anzucht gelingt dem Laien in den seltensten Fällen. Die Stämme können die verhältnismäßig schwere Krone nicht ohne Stütze tragen, deshalb sorge man für recht starke Pfähle und besonders für dauerhaftes Bindematerial, das den Stürmen widersteht, und welches von Zeit zu Zeit zu erneuern ist. Die Behandlung der Bäumchen besteht hauptsächlich im Frühjahrsschnitt. Die Hauptzweige werden um die Hälfte ihres vorjährigen Triebes, die Seitenzweige dagegen kurz, auf 2—3 Augen, geschnitten. Zu dicht stehendes, sowie altes, unfruchtbares Holz wird gänzlich entfernt. Ebenso sind alle aus der Wurzel schießenden wilden Triebe zu entfernen. Bei anhaltender Trockenheit müssen die Bäumchen begossen werden. Auch dünge man mit Kompost oder stark verdünnter Jauche.

577. Schwer keimender Samen. Wenn Samen mit harter Schale gesät werden sollen, z. B. Weißdorn, Rosen, Pflaumen, Pfirsiche, Koniferen, wilde Erbsen und Wicken, so müssen sie zuvor kürzere oder längere Zeit hindurch vorgekeimt werden, weil sie sonst zu lange im Erdboden liegen und unregelmäßig aufgehen würden. Durch Frost und Schneewasser werden die harten Schalen mürbe, und die Keime erhalten die Kraft, durchzudringen. Das Vorkeimen muß deshalb im Winter geschehen. Den Winter hindurch bleiben die Samen an einem passenden Standorte im Freien und können dann

im Frühjahre ausgesät werden. Bei Rosen und Weißdorn dauert es 1½ Jahr, ehe sie keimen. Man sät sie erst im Frühjahr des folgenden Jahres. Der Kasten, in welchem Samen vorkeimen soll, muß einen durchlöcherten Boden haben, damit Feuchtigkeit und Luft durchziehen können. Geschieht dies nicht, so stockt und fault der Samen. Auf den Boden des Kastens streut man sandige, trockene Erde und darauf eine Schicht Beeren oder Samen, die man mit Erde bedeckt. Mit diesen Schichten wechselt man ab, bis die Kiste voll ist. Hierauf wird tüchtig angegossen. An der Ost- und Nordwand einer Mauer im Garten wird die Kiste auf einer Unterlage von Scherben aufgestellt und bis zur Aussäezeit sich selbst überlassen.

578. Helleborus-Christrosen. Die gewöhnlichen Christblumen, auch Weihnachtsrosen genannt, entfalten bekanntlich im Winter oft unter dem Schnee ihre großen weißen Blumen. Die Kunst hat neue Spielarten dieser prächtigen Blume in schönen Farben, von weiß bis rot, erzielt, welche als Topfpflanzen behandelt werden. Man verschaffe sich im Frühjahr kräftige junge Pflanzen der Helleborus-Prachthybriden, pflanze dieselben in gute Gartenerde in ziemlich große Töpfe, setze sie bis an den Rand in die Erde an einer luftig-sonnigen Stelle des Gartens und vergesse nicht bei trockenem Wetter zu gießen. Mitte Oktober kommen dann die Töpfe in ein sonniges, ungeheiztes Zimmer nahe an das Fenster und erst im November werden die Pflanzen in das mäßig geheizte Wohnzimmer gestellt, wo sich dann bald die Knospen zeigen, welche uns als schönste Blumen an den Weihnachtstagen erfreuen.

579. Helleborus-Hybriden. Die Weihnachts- oder Christrose, Helleborus niger, welche ihre reinweißen Blumen schon in den ersten Wintermonaten, selbst unter dem Schnee entwickelt, ist kaum einem Blumenfreunde noch fremd, sondern wird von jedermann, insbesondere zur Weihnachtszeit, gern begehrt. Dagegen dürften die neueren großblumigen Hybriden, Abarten fremdländischer Nießwurzarten, mit ihren farbigen und weißen, farbig punktierten, großen Blumen verhältnismäßig wenig bekannt sein. Und doch verdienen diese prächtigen Neuzüchtungen die weiteste Verbreitung in unseren Ziergärten; ein jeder, der sie besitzt oder einmal gelegentlich gesehen hat, weiß sie als die schönsten Stauden-Gewächse zu schätzen, die nicht nur durch ihre farbenprächtigen Blüten im zeitigen Frühjahr uns erfreuen, sondern auch während des ganzen Sommers mit ihrer üppigen grünen Belaubung den Garten zieren. Die Helleborus gedeihen am besten in einer gegen die heiße Mittagssonne geschützten Lage, also etwa am nördlichen oder westlichen Rande einer Gehölzgruppe. Schattige Lage und reichliche Bewässerung während der heißen Zeit sind die unerläßlichen Bedingungen für ihre gute Entwickelung. Die Anzucht aus Samen ist für die Laien meistens zu umständlich und wenig erfolgreich; die Vermehrung durch Teilung der starken Büsche im Herbst ist für ihn viel sicherer und ausführbarer. Beim Pflanzen lockere man den Boden recht sorgfältig und tief und dünge, wenn möglich, mit Schlammerde aus Teichen oder Gräben. Der Helleborus-Samen keimt sehr langsam und verliert auch sehr schnell seine Keimkraft. Man sollte ihn deshalb nicht erst aufbewahren, sondern nach der Ernte sofort der Erde übergeben, indessen ist der Monat August immerhin noch zur Aussaat geeignet.

Man säe in tiefe Schalen oder Kistchen mit sandiger Mistbeeterde und bedecke den Samen mit einer 3 cm hohen Erdschicht, damit er stets feucht bleibe; auch lege man die Samenkörner nicht zu dicht an die Gefäßwände, woselbst die Erde bekanntlich am schnellsten trocken wird. Während des Winters stelle man die Gefäße in ein frostfreies Mistbeet oder in ein ungeheiztes Zimmer und bringe sie im Februar oder März in einen mäßig erwärmten Raum, woselbst die Pflänzchen bald zum Vorschein kommen. Diese werden in andere Gefäße pikiert und in einen kühlen und hellen Raum gestellt, bis sie im Juni, Juli oder August ins freie Land gepflanzt werden. — Sehr lohnend und interessant ist das Treiben der Weihnachtsrosen im Zimmer. Man pflanze im August oder September recht starke Büsche aus dem Lande in Töpfe oder Holzkübel, grabe diese dort, wo die Pflanzen gestanden haben, in den Boden ein und begieße sie bei trockener Witterung. Bis zum Eintreten des Frostes sind die Pflanzen in den Gefäßen angewachsen und können dann in ein helles, ungeheiztes oder durch ein Nebenzimmer schwach erwärmtes Zimmer gestellt werden, woselbst die Blumen nicht lange auf sich warten lassen.

580. Schießen des Salats. Beim Schießen des Salats empfiehlt es sich, den Stock oder Strunk des Salatkopfes dicht über der Erde bis etwa auf die Hälfte mit einem scharfen Messer einzuschneiden. Durch die teilweise Hemmung des Saftzuflusses wird ein kräftiges Wachsen verhütet, gleichwohl behält die Staude Kraft genug zum weiteren Fortleben. Dieser Handgriff ist durchaus nicht mehr neu, trotzdem aber vielen Gartenbesitzern ganz unbekannt.

581. Schutz des Samens vor Vögeln. Ich feuchte die Sämereien, z. B. Spinat, Möhren, Erbsen, Gras, alle Kohlarten usw., ein wenig an und rühre mit einem Stäbchen etwas Mennigpulver dazwischen, das in jedem Farbenwarengeschäft billig zu kaufen ist. Vögel und andere Tiere lassen den so behandelten Samen unberührt.

582. Vergißmeinnicht. Das echte immer blühende Sumpfvergißmeinnicht (Myosotis palustris semperflorens) blüht den ganzen Sommer hindurch bis zum Eintreten des Frostes. Wenngleich die erste Blüte die schönste ist, so kann man immerhin auch später noch einen recht schönen Flor erzielen, wenn man die verblühten Stengel abschneidet und dadurch die Pflanzen zu kräftigem Nachwuchs veranlaßt.

583. Stadtgärten. Die mit Ruß und Staub durchsetzte Luft der großen Städte schadet dem fröhlichen Gedeihen der Pflanzen, und gar manche Gebüsche und Sträucher halten ihrem schädlichen Einfluß nicht stand. Tannen gehen ganz ein, während andere Bäumchen nur ein kümmerliches Dasein fristen. Oft sind die Gärten in der Stadt zugig, oft fehlt ihnen die Sonne. Da ermüden denn die Besitzer schließlich in der Pflege und lassen die freien Plätze brach liegen. Um den öden Anblick zu beseitigen, pflanzt man in schattigen Winkeln den gemeinen Flieder (Hollunder), in einem größeren, zugigen Garten die Balsampappel. Beide Sträucher gedeihen sehr gut. Wo sonst schmutzig-graue Mauern und Gerümpel der Nachbarn uns anstarren, grünt in den Wochen des Frühjahrs der Fliederbusch; späterhin erfreuen uns seine zahllosen, weißgelblichen Blütendolden. Auch die Pappel gehört zu den

im frühesten blühenden Bäumen. Zuerst erscheinen die langen walzenförnigen Kätzchen, dann, oft schon Ende April, schmückt sich der Baum mit saftigrünen Blättersträußchen.

584. Winterastern. Nur wenige Pflanzen bedürfen so geringer Pflege wie die lieblichen Winterastern. Es empfiehlt sich, im Juli Stecklinge n Töpfe zu setzen; fast jeder Zweig eignet sich zum Ableger. Die jungen Abeger können ins Freie gestellt werden, erst in den Schatten, später müssen sie einen etwas sonnigen Standpunkt haben; sie beanspruchen dann weiter nichts als ein regelmäßiges Begießen, um sich zu kräftigen Pflanzen zu entwickeln. Haben sie ausgeblüht, so werden sie einfach abgeschnitten und in einen frostreien, nicht zu dunklen Keller gestellt, wo sie im Laufe des Winters einige Male begossen werden. Im Frühling wird die Pflanze, die eine Menge junger Schößlinge getrieben hat, ins freie Land gesetzt, wo sie bald zu einem mächtigen Busche heranwächst, der nichts verlangt, wie an einen kräftigen Stock gebunden zu werden. Im Juni oder Juli schneidet man die hochaufgeschossenen Büsche etwas zurück und benutzt jedes Zweiglein zu neuen Ablegern. Kurz vor dem Blühen nimmt man die großen Büsche vorsichtig mit den Ballen aus der Erde, setzt sie in große Töpfe oder Kübel und läßt sie solange wie möglich im Freien, damit die Blätter nicht abfallen. Setzt der Frost ein, so erhalten sie ihren Platz auf dem Flur oder in einem kalten Zimmer.

585. Gurken- und Kürbiskerne. Damit Gurken- und Kürbiskerne gut aufgehen, ist es nicht nötig, sie so zu legen, daß sie mit den Spitzen im Boden stecken, sondern die erste Bedingung für ein sicheres Keimen der Samen ist warme Witterung, weshalb man mit der Aussaat im freien Lande nicht eher beginnen darf, als bis keine Nachtfröste mehr zu erwarten sind. Auf alle Fälle ist es ratsam, den Samen in Schalen oder Töpfen in Sägemehl im geheizten Zimmer oder warmen Mistbeetkasten keimen zu lassen, die Sämlinge in Töpfen heranzuziehen und Ende Mai auszupflanzen.

586. Rosen zu färben. Die so gesuchten und beliebten Teerosen werden sehr leicht binnen einer Stunde aus weißen Rosen hergestellt. Zu 1 l warmen Wassers werden 8—10 g Pikrinsäure gegeben. Sobald das Wasser kalt ist, werden die weißen Rosen hineingetaucht. Nach einer Stunde erscheinen sie in schöne gelbe Teerosen verwandelt. Mit etwas Jodviolett gibt man jeder Rose ein herrliches Blauviolett, mit Safranin und Kurkuma erzielt man Hellscharlach. Um lichtrote Rosen in dunkelrote zu verwandeln, wendet man Alaun und Safranin an.

587. Gefüllte Lichtnelken zu vermehren. (Lychnis chalcedonica fl. pl.). Dieses prächtige, ausdauernde Ziergewächs wird gewöhnlich nur durch Teilung älterer Stöcke vermehrt. Ihre Vervielfältigung ist deshalb keine sehr große. Es sei hier darauf aufmerksam gemacht, daß sich die Pflanze auch noch durch ihren Stengel vermehren läßt. Dieser wird in Stücke geschnitten, welche im Garten an eine etwas schattige Stelle in eine Mischung von Sand und Erde gesteckt werden. Man nimmt die Arbeit nach dem Verblühen der Pflanze vor, sobald die Stengel sich härten. Den Durchschnitt nimmt man ein wenig unterhalb der Stellen vor, an denen die Stengelblätter sitzen.

588. Kamelien zu begießen. Wenn die Töpfe der Kamelien weiß werden, ist es ein sicheres Zeichen dafür, daß man zu viel gießt. Man darf nur

nach Bedarf gießen, und zwar wenn die Oberfläche der Erde trocken zu werden beginnt. Es genügt vollständig, wenn die Kamelie nach der Blüte frisch verpflanzt wird; eine weitere Düngung ist überflüssig.

589. Erdarten für Zimmerpflanzen. Die für Zimmerpflanzen gebräuchlichsten Erdarten sind Komposterde, Mistbeeterde, Heideerde und Lauberde. Alle genannten Erdarten müssen vor dem Gebrauch mit einer entsprechenden Menge reingewaschenen Sandes gemischt werden. In Komposterde, der ⅓ Lehm zugesetzt wird, zieht man Rosen, Nelken, Astern, Levkoyen, Goldlack, Winterastern (Chrysanthemum), ferner Agaven, Yucca, Aukuben, Lorbeeren, Efeu, Nadelhölzer, wie überhaupt alle jene holz- und krautartigen Pflanzen, welche bei uns auch frei im Garten gedeihen. In sandiger Kompost- oder Mistbeeterde wachsen die meisten krautartigen Topfgewächse, wie Fuchsien, Pelargonien (Geranien), Heliotrop, Primeln, Zinerarien, Petunien, ferner alle Blumenzwiebeln wie Hyazinthen, Tulpen, Narzissen, Krokus, alle Treibsträucher, wie Syringen, Spiraeen, Deutzien. Reine, sandige Heideerde verlangen Azalien, Kamelien, Eriken, sowie alle Neuholländer Pflanzen; ferner alle Zimmerfarne und Moose (Sellaginella, Lycopodium). Lauberde, der auch etwas leichte, kräftige Mistbeeterde zugesetzt werden kann, eignet sich besonders für Alpenveilchen, Gloxinien und andere Gesneriaceen, Blütenbegonien, Gardenien, Bouvardien, Clivien, Blattbegonien, Zierspargel (Asparagus), Kakteen. Lauberde, Komposterde, leichter Lehm und Sand, zu gleichen Teilen gemischt, ergeben die Erde für Palmen, Araukarien, Myrten, Oleander. In sandiger Lauberde und Kompost- oder Mistbeeterde, zu gleichen Teilen gemischt, wachsen Gummibäume, Drakaenen, Aralien, Koleus, Pandanus, Philodendron, sowie unsere meisten Ampel- und Schlinggewächse, als Tradeskantia, Panikum, Saxifraga (Judenbart), Isolepis, Clematis (Waldrebe), Passiflora (Passionsblume), Hoya (Wachsblume). Lauberde oder bessere Moorerde, mit Sand, Sphagnum (Sumpfmoos) Wurzelfasern, Holzkohlenstückchen und Ziegelstückchen vermischt, ist die passende Erde für Orchideen, Bromeliazeen, fremde Aroideen und fleischfressende Pflanzen (Insektivoren).

590. Riecherbsen (Lathyrus odoratum) lieben einen freien, luftigen Standort, halten sich dagegen nicht lange im Flor, wenn sie allzusonnig und auf trockenem, dürftigem Boden stehen. Sollen sie gut gedeihen, so grabe man beim Säen der Erbsen eine tiefe Furche, lege Dünger hinein, grabe ihn tief unter und trete ihn zuletzt fest, worauf man den Boden wieder ebnet. Nun tritt man mit dem Fuß eine flache, etwa 5 cm tiefe Rinne ein und streut Ruß oder schwefelsauren Kalk hinein, so daß sie gleichmäßig tiefschwarz oder glänzend weiß gefärbt ist. Dieses Wärmemittel befördert das erste Wachstum, die Wurzeln erreichen die tiefliegende Düngerschicht erst später, und die Pflanze kann die ihr entnommene Kraft auf die Entwickelung einer vollen Blüte verwenden. Die Erbsen müssen sehr gleichmäßig, in Abständen von je 1¼ cm in die Rinne gelegt werden, worauf man sie mit Erde bedeckt und diese gut ebnet. Wenn Mäuse in der Nähe sind, so streue man scharfe Asche über die Reihen, um die lästigen Gäste fern zu halten.

591. Amerikanische Distel. Diese zu dem Geschlecht der Karduazeen gehörige Distel ist eine ausgezeichnete Bienenfutterpflanze und ein wirkungs-

volles Ziergewächs. Seine Blütezeit fällt in den Monat August, in dem die Hauptsaison ihrem Ende naht. Auch für den Landschaftsgärtner ist die amerikanische Distel von hohem Werte, da sie, mannshoch werdend, sich als Mittelpunkt für größere Gruppen ebenso, als auch zur Einzelstellung auf Rasen trefflich eignet. Ihre mit Stacheln versehenen, tief gezahnten Blätter ähneln denen des Bärenklau und geben der Pflanze, auch wenn sie nicht in Blüte steht, ein schönes Aussehen. Natürlich ist die Blütezeit der Höhepunkt ihrer Schönheit. Das hübsche Gewächs läßt sich, wie alle Distelarten, sehr leicht aus Samen vermehren. Wo immer der Bienenfreund einen Raum aber ein Gartenbeetchen sein eigen nennt, da ist er den Samen dieses verewigenden Gewächses aus. Es blüht mit jedem Jahre reichlicher und ist auch durch Teilung zu vermehren. Es blüht ein Jahr nach der Aussaat. Man säet den Samen gleich nach der im September erfolgenden Reife.

592. Verbrannte Knochen und Küchenabfälle. Fein pulverisiert und unter die Erde der Blumentöpfe gebracht, ist dieses Knochenpulver ein gutes Düngemittel, das den meisten Zimmerpflanzen sehr gut bekommt. Namentlich eignen sich Kalkknochen dazu.

593. Kentia. Jedes Jahr bringt sie ein neues großes Blatt. Sie ist mit einem verhältnismäßig kleinen Topf zufrieden, und hat niemals die so schwer zu entfernenden Schildläuse. Bei genügender Pflege, öfteres Abbrausen oder Abwaschen mit lauwarmem Wasser, zeigen ihre Blätter nicht einmal vertrocknete Spitzen.

594. Gypsofila, Gips- oder Schleierkraut. Da die Pflanze perennierend ist, genügt ein einmaliges Anpflanzen. Man läßt nur einen Blütenstengel auswachsen und die Samenkörner ausfallen; im nächsten Frühjahr erscheinen dann in der Umgebung der Mutterpflanze die kleinen Pflänzchen in großer Menge. Da die Pflanze die Neigung besitzt, sich nach außen umzulegen, so binde man sie rechtzeitig (Anfang Mai) an einen Pfahl. Die Wurzel sieht gelbgelb aus und hat die Form einer rieligen Mohrrübe. Sie wird in jedem Jahre stärker und vermehrt die Anzahl der Blütenstengel. Die Farbe der Blüten ist verschieden und variiert von weiß über gelb bis karminrosa. Die Pflanze ist ziemlich anspruchslos: wenn sie auch für einen Dunguß dankbar ist, so gedeiht sie doch auch ohne große Pflege in einem leichten und trockenen Sandboden gut, denn ihre lange Pfahlwurzel ermöglicht ihr die Nahrungs- und Wasseraufnahme aus einer beträchtlichen Tiefe. Vor einem zu dichten Pflanzen ist zu warnen. Die schlanke Form der jungen Stecklinge könnte zu der Annahme verleiten, ein weites Pflanzen sei Raumverschwendung; sie breiten sich aber sehr stark aus, und so muß die geringste Entfernung $1\frac{1}{2}$ m betragen.

595. Schlangenmoos (Lycopodium clavatum), ist in Blumenhandlungen selten vorrätig zu finden. Am schnellsten und sichersten erhält man es, wenn man es selbst in Nadelwaldern oder auf Heiden sucht oder durch eine Handlung besorgen läßt. — Eine Efeuranke hält sich recht lange im Wasser gut. Wird dagegen der Boden des Gefäßes mit Erde oder Laub gefüllt, so lassen sich einige rankende Wasserpflanzen, wie Herpestes reflexa und Hippuris vulgaris, sehr gut darin ziehen.

596. Lilien als Topfflor. Manche Arten der Lilien sind zur Topfkultur wie geschaffen. Hervorragend unter diesen ist die auf den Bermudas-Inseln heimische Lilium Harrisii, deren Zwiebeln in großen Massen nach Deutschland und anderen europäischen Ländern gelangen, um in Glashäusern zeitig im Frühjahr zur Blüte getrieben zu werden. Ihre Hauptvorzüge sind ihr großer Blütenreichtum und ihre Blühwilligkeit. Fast um einen ganzen Monat früher als jede andere Sorte öffnet sie ihre großen reinweißen Blumen (in Treibhäusern oft schon Ende Februar). Um im Wohnzimmer einen schönen Flor zu erzielen, werden die Zwiebeln im Spätherbst in möglichst recht hohe etwa 10 cm weite Töpfe gepflanzt mit nahrhafter, lockerer Erde (2 Teile kräftige Mistbeeterde, 2 Teile alte Lauberde, 1 Teil Lehm). Zur Lockerung wird genügend Flußsand zugesetzt und zwecks Wasserabfluß der Boden des Topfes mit Scherben und Holzkohlenstückchen belegt. Beim Einpflanzen wird die Spitze der Zwiebel nur ganz wenig mit Erde bedeckt, und oben im Topf bleibt Raum zum Nachfüllen von Erde beim Erscheinen des Triebes, ohne ihn zu bedecken. Auf diese Weise wird die Zwiebel vor Fäulnis geschützt, was nicht der Fall ist, wenn man sie in bewurzeltem Zustande tief einpflanzt. Flußsand oder Holzkohlengrus zwischen die Schuppen und um die Zwiebel herum gestreut, erhalten sie gesund. Alsdann werden die Töpfe zum Durchwurzeln dunkel und kühl, aber frostfrei gestellt und sehr mäßig begossen; letzteres ist bei importierten Zwiebeln stets zu beachten. Wenn sie ausgetrieben, stellt man sie im Zimmer hell auf und bewässert sie allmählich reichlicher. Schutz vor Sonnenstrahlen während der Blüte verlängert den Flor. Die abgeblühten Töpfe dürfen nicht außer acht gelassen und gänzlich trocken im entlegenen Winkel stehen, sondern bei sämtlichen im Topf abgeblühten Lilien soll das Bewässern allmählich verringert werden, denn es ist durchaus notwendig, Wurzeln und Blätter so lange wie möglich in Tätigkeit zu erhalten, weil sie der Zwiebel Ersatzstoffe zuführen, von denen der Flor des nächsten Jahres abhängig ist. Anspruchslos und von gleicher Kultur wie vorgenannte Art, jedoch im Januar, Februar zu pflanzen, ist die artenreiche Familie der lanzettblättrigen Lilien, Lilium lancifolium (speciosum). Die bekanntesten und schönsten Sorten sind album — reinweiß; rubrum — rot; punctatum — herrlich punktiert. Seltenere Sorten sind Melpomene — dunkelkarmin; macrantum — leuchtendrosa, Blume 20 cm Durchmesser. Erwähnenswert ist noch die japanische Goldbandlilie, Lilium auratum. In einem kleinen Topf zum Anwurzeln gebracht und, wenn ausgetrieben, in einen etwa 25 cm weiten Topf verpflanzt, ist sie in Blüte geradezu eine glänzende Erscheinung.

597. Wachsblume. Die Wachs- oder Porzellanblume (Hoya carnosa), auch Asclepias genannt, verlangt eine humusreiche, mit Lehm und Sand vermischte Walderde, niedrige Töpfe mit guter Drainage (Abzugsschicht aus Topfscherben). In großen und tiefen Töpfen blüht sie seltener als in kleineren, niedrigen Gefäßen. Der Blütenreichtum wird dadurch noch erhöht, daß man im Winter nur sehr mäßig begießt. Die Blütendolden dürfen nie ganz abgeschnitten werden, sondern nur die einzelnen Blütchen, weil aus der Achse der Dolde sich im nächsten Jahre eine neue Blume entwickelt.

598. Myrten-Schildläuse. Schildläuse an Myrtenstöcken sind die Folge von zu trockener Zimmerluft. Man setzt die Pflanzen im Sommer recht luftig, im Winter nicht zu warm und spritzt das Laub wöchentlich 2—3 mal mit frischem Wasser ab. Das Ungeziefer im Garten ist ebenfalls nur durch häufiges Spritzen am Abend heißer Tage zu unterdrücken.

599. Gladiolus. Die Gladiolus Ganvensis, zu deutsch Schwertel oder Siegwurz, ist eine prächtige Zwiebelpflanze. Sie gehört der Familie der Irideen an und ist in Süd-Afrika zu Hause. Sie gedeiht im Freien und im Zimmer und wird durch Samen oder durch Brutzwiebeln vermehrt. Um in Töpfen einen schönen Flor zu erzielen, pflanze man die Zwiebeln schon im Spätherbste und zwar zu 5 Stück in Töpfe von 12 cm Lichtweite, in eine Erdmischung, bestehend aus: ½ Teil Lehm, 1 Teil alter Mistbeeterde, 1 Teil Lauberde und genügender Menge scharfen Flußsandes. Die Zwiebeln müssen (da sich später am Fuße des Triebes, über den Zwiebeln gerne Wurzeln bilden), 2½—3 cm hoch mit Erde bedeckt werden. So lange es die Witterung erlaubt, lasse man die Töpfe im Freien und bringe sie bei Eintritt des Frostes in ein kühles Zimmer. Bei günstiger Witterung ist hinlänglich Luft zu geben. Man gieße anfangs nur mäßig, mit Beginn des Triebes halte man die Pflanzen etwas feuchter, auch ist alsdann ein zeitweiser schwacher Dungguß, aus Kuhdung bereitet, dem kräftigeren Wachstum sehr günstig. Die Dunggüsse fallen fort, wenn der Erde schon düngende Substanzen, wie z. B. Guano, Knochenmehl oder trockener Kuhdung u. dergl. zugesetzt worden sind. Bei Eintritt der Blüte gieße man weniger, schütze die Pflanzen vor greller Sonne und halte sie kühl, wodurch die Blütezeit wesentlich verlängert wird. Wer recht kräftige Pflanzen erhalten will, verpflanze sie sobald der Topf mit den Wurzeln ausgefüllt ist. Dies kann man leicht untersuchen, indem man den Ballen vorsichtig aus dem Topfe stößt. Es geschieht auf einer Tischkante, indem man die eine Hand als Stütze des Ballens gebraucht. Nach Beendigung der Blüte schneidet man die Blütenstengel ab; soll aber Samen gezogen werden, so bleiben sie stehen. Im ersteren Falle entziehe man das Wasser nach und nach vollständig, im letzteren gieße man sehr wenig. Werden die Blätter trocken, so nimmt man die Zwiebeln aus der Erde, um sie an einem trockenen, luftigen, kühlen aber frostfreien Raume aufzubewahren.

600. Blumen zu trocknen. Nicht nur Strohblumen, sondern auch Nelken, Margareten, Fuchsien, Astern usw., d. h. eben jede nicht allzu zarte Blume und die meisten Blätter lassen sich auf folgende Weise trocknen, wenn sie bei trockenem Wetter gepflückt wurden. Feinster Flußsand (Silbersand) wird rein gewaschen, und zwar so oft, bis trotz Umrühren des Sandes das obenstehende Wasser klar bleibt. Nachdem der Sand vollständig getrocknet ist, wird er mit einer Mischung von 1 Teil Salicylsäure (fäulniswidrig) zu 25 Teilen feinem Spiritus angefeuchtet. Dieser feuchte Brei wird nun in einem reinen Gefäß am heißen Ofen unter Rühren getrocknet und der trockene Sand, solange er noch heiß ist, mit einer gleichteiligen Mischung von Stearinpulver und Wallrat tüchtig vermengt. Man nehme von dieser Mischung einen Teelöffel voll auf 3½—4 kg Sand. Wer sich keinen eigenen „Trockenkasten" aus Blech mit Schiebeboden und Deckel anschaffen will, benutze einen Holzkasten, der aus völlig trockenen Brettchen fest zusammengenagelt ist und

dessen Kanten mit Leinwandstreifen beleimt sind. Der Kasten ist etwa 25 cm breit, 32 cm lang und 18 cm hoch. Der Boden ist abgenommen und der, wie an Zigarrenkisten schließende Deckel, der aus einem ziemlich starken Brett gefertigt ist, wird mit einem festen Verschluß — eingeschraubter Haken und Öse — versehen. Der Deckel wird nach unten als Boden gedreht und innen in die vier Kastenecken werden daumendicke Klötzchen genagelt, 12 cm von diesem Deckelboden entfernt. Auf diese vier Klötzchen legt man ein, aus starkem Leinenfaden, im feinsten Filet gestricktes Netz, das man sehr stramm auf ein Holzrähmchen gespannt hat, welches genau in den Kasten paßt. In dieses Netz steckt man die Blumenstiele, sorgfältig die Kelche ausbreitend und ohne in Berührung mit der nächsten Blume zu kommen. — Alsdann schüttet man langsam den vorbereiteten Sand hinein — am besten mittels zur Düte gefalteten steifen Papiers — bis, unter behutsamem Schütteln, der Kasten zuerst unter dem Netz, dann bis zum Rand gefüllt ist. Nun legt man einen Deckel auf. In starke Sonne gestellt, trocknen manche Blumen sehr rasch, ebenso in der heißen Röhre eines Ofens, der immer geheizt wird. Wer einen Blechkasten benutzt — eine englische Biskuitschachtel läßt sich dazu herrichten — kann natürlich mit größerer Hitze, aber nie mit jäher, vorgehen. Sind die Blumen trocken, so öffnet man langsam den Bodendeckel, schüttet dann den auf dem Netzchen liegenden Sand behutsam ab, nimmt den Einsatz heraus und bläst die einzelnen Blumen ab.

601. Kunstdünger streut man am besten im Frühjahr vor der Pflanzung auf die Beete und hackt denselben in den Boden hinein; man kann ihn aber auch häufiger im Sommer zwischen die Pflanzen streuen. Es ist nicht ratsam, immer ausschließlich Kunstdünger zu verwenden. Man mischt ihn am besten unter den Stalldünger oder den Kompost. Stickstoffhaltige Kunstdünger, wie Peru-Guano, künstlicher Guano, Chilisalpeter verwendet man für Pflanzen, welche des Laubwerks wegen gezogen werden, phosphorsäurehaltiger Dünger, wie die Präparate von Knochen, fördern die Bildung der Früchte (Bohnen, Erbsen) usw. Gurken lieben frischen Dünger und können deshalb mit frischem Stalldünger und selbst mit verdünntem Abortsdünger gedüngt werden.

602. Mohrrübensamen rasch zum Keimen zu bringen. Um Möhrensamen, der bekanntlich lange in der Erde ruht, rasch zum Keimen zu bringen, empfiehlt es sich, ihn, vermengt mit feuchter Erde, Mitte oder Ende März in einem Kästchen an einem mäßig warmen Ort (z. B. Küche) ans Licht zu stellen, ihn täglich leicht zu befeuchten und vorsichtig umzuschwenken oder mit einer Gabel umzurühren. Sollte der Samen bis zur Aussaat schon Keime geworfen haben, so darf er nicht eingeharkt werden, sondern muß alsdann auf dem Beete mit lockerer Erde überstreut werden. Durch diese Behandlung erzielt man eine reiche und ungewöhnlich frühe Ernte.

603. Champignon-Zucht. Die künstliche Anzucht des Champignon im Gegensatz zu seinem natürlichen Vorkommen im Freien, auf feuchten Wiesen, in Wäldern usw. ist sehr lohnend und von jedermann, dem ein entsprechender Kulturraum zur Verfügung steht, leicht auszuführen. Jeder Raum sei es ein Keller, ein Zimmer, ein Schuppen oder ein Stall, eignet sich zu

Champignon-Zucht, wenn er von Luft und Licht abzuschließen ist und n einer beständigen Temperatur von 10—14° R. erhalten werden kann. Nächst der Champignon-Brut, welche frisch und von bester Beschaffenheit ein muß, ist der zu verwendende Mist das wichtigste Material. Für die Champignon-Zucht eignet sich nur frischer Stalldünger von körnerfressenden Tieren, Pferden, Eseln oder Mauleseln, der vor der Benutzung fest auf Haufen gesetzt werden muß, damit er sich erhitze (fermentiere). Sobald die Zersetzung vollzogen ist, was man an den weißen schimmelartigen Fäden, welche den Mist nach der „Fermentation" durchziehen, erkennen kann, beginnt man mit der Anlage der Beete. Sie werden entweder auf dem flachen Fußboden des Kulturraumes oder auf Wandbrettern und Gestellen angelegt. Ist der Fußboden gepflastert, so belege man ihn zuerst mit Brettern und bedecke sie mit einer dünnen Lage Erde oder Bauschutt. Alsdann trage man den gut durchgearbeiteten und von langen Strohteilen befreiten Mist auf, und zwar in langgestreckten, 50 cm hohen Hügeln mit 1 m breiter Grundlage. Diese Misthügel werden entweder an der Wand liegend und einseitig oder freiliegend und zweiseitig (dachförmig) angelegt. Der Mist muß die richtige Feuchtigkeit enthalten, er soll nicht naß und nicht trocken, sondern leicht bindend sein, so daß ein späteres Gießen, welches die Brut leicht vernichten kann, nicht erforderlich wird. Der Hügel wird mittels Schaufel oder Brettchen leicht und gleichmäßig angedrückt. Sobald er in seinem Innern eine Wärme von 26°, höchstens 28° R. anzeigt beginnt man mit dem „Laden" (Einbringen der Brut). Man teilt den Hügel, 8 cm vom unteren Rande beginnend, in 15 cm von einander entfernte Reihen und macht auf ihnen in Abständen von 30 cm ungefähr 8 cm tiefe Löcher, welche mit einer reichlichen Menge Champignonbrut gefüllt und mit dem zuvor herausgenommenen Miste bedeckt werden. Dann wird der ganze Hügel geebnet, leicht eingedrückt und zur Erhaltung der Feuchtigkeit mit Stroh bedeckt. Um Luft und Licht fern zu halten, werden die Fenster verschlossen und verdunkelt. Nachträgliches Begießen des Hügels ist nicht erforderlich, wenn der Mist bei der Anlage die entsprechende Feuchtigkeit enthält und der Kulturraum luftdicht verschlossen werden kann. Nötigenfalls bespritze man die Anlage sehr mäßig mit warmem Wasser, jedoch kann das geringste Übermaß von Wasser die ganze Anlage vernichten. Ist nach 10—14 Tagen der Hügel von der Brut durchzogen, in Gestalt von weißen Fäden, so wird das Stroh entfernt und der ganze Hügel mit einer 5 cm hohen Schicht fein gesiebter, mäßig feuchter Erde (Mistbeeterde oder Wiesenlehm) bedeckt. In gleichmäßig warmen Räumen kann man die Brut das ganze Jahr hindurch legen. Eine im Herbst hergestellte Anlage liefert im Frühjahr die Ernte, während die Frühjahrsanlage uns im Sommer mit Champignons versieht. Bei der Ernte der Champignons hüte man sich, die in der Nähe befindlichen Pilze zu stören, fülle die entstandenen Löcher mit Erde zu und drücke sie mäßig an. Schimmel auf der Oberfläche des Hügels entfernt man am leichtesten, indem man Erde darüber streut. Kellerasseln fängt man mittels ausgehöhlter Kartoffeln oder Rüben.

604. Wachstumsbedingungen des Blumenkohls. Zu diesen gehört ein mäßig feuchter, nicht erhitzter Boden in freier, feuchtwarmer Lage. Der Blumenkohl gedeiht weder im Schatten noch in starker Sonnenhitze, er ver-

langt wohl Sonne, aber keine anhaltende Dürre. Beete, welche nur der Morgensonne ausgesetzt sind, dabei jedoch möglichst frei liegen, eignen sich am besten zur Bepflanzung mit Blumenkohl. Die frühesten und spätesten Anpflanzungen gedeihen meistens viel besser als die in heißer Jahreszeit gemachten. Mit Vorteil pflanzt man deshalb im April überwinterte Blumenkohlpflanzen, welche schon im Juni brauchbare Blumen liefern. Die Sommer-Pflanzung im Juni und Juli (Aussaat April-Mai) muß bei anhaltender Trockenheit und besonderes bei starker Hitze fleißig begossen werden, nur hüte man sich, bei dieser Arbeit Wasser in die sich bildende Blume zu bringen. Man gieße nur abends nach Sonnenuntergang und früh morgens, und überspritze nach dem Gießen die Pflanzen mit der Brause. Ein wöchentlich einmal angewandter Dungguß von verdünnter Jauche befördert die Entwickelung der Pflanzen. Um die Blume recht fest, groß und weiß zu erhalten, knickt man die um sie herumsitzenden Blätter über ihr zusammen. Die Herbstaussaat geschieht im August in kalten Mistbeetkästen. Sobald die Sämlinge entwickelt sind, werden sie in ähnliche Kästen mit etwas schwerem Boden verpflanzt und unter dem Schutze der Fenster herangezogen. Später entfernt man zur Kräftigung der Pflanzen die Fenster und legt sie, sowie Decken und Läden zum Schutze gegen Frost erst dann wieder auf, wenn die Erdoberfläche des Mistbeetkastens leicht gefroren ist. Bei milder Witterung im Winter lüfte man die Kästen. Im März oder April ins Freie gepflanzt, liefern diese Pflanzen schon im Juni und Juli fertigen Blumenkohl. Für spätere Ernte sät man die frühen und mittelfrühen Sorten Anfang März ins kalte Mistbeet und pflanzt sie im April bis Mai aus. Spätere Sorten werden im April gesät und im Juni gepflanzt.

605. Kakteenkultur. Man schreitet am besten im Frühjahr zur Aussaat und benutzt als Gefäße gut gewaschene Tonschalen oder bei kleinern Samenmengen nicht allzu kleine Blumentöpfe. Auf den Boden des Gefäßes bringt man eine Abzugsschicht von Topfscherben oder Ziegelstückchen, alsdann füllt man es bis 2 cm unter dem Rande mit sandiger Heide- oder Lauberde und ebnet sie mittels eines Brettchens. Der Samen wird sehr gleichmäßig und nicht zu dicht ausgestreut, sehr wenig mit fein gesiebter Erde bedeckt und leicht mit Wasser überspritzt. Das mit einer Glasscheibe bedeckte Gefäß stellt man an einer schattigen Stelle des Warmhauses oder am Fenster des Wohnzimmers auf. Man sorge für gleichmäßige Feuchtigkeit und reinige die Scheibe täglich zweimal von den anhaftenden Dunstmassen, besonders dann, wenn nach ungefähr 14 Tage der Samen zu keimen beginnt. Sobald die Pflänzchen Wurzel gefaßt haben, lüft man die Scheibe ein wenig, indem man ein Stückchen Holz zwischen Scheibe und Gefäßrand schiebt und hüte die Pflanzen vor starkem Sonnenschein. Auch entferne man auf der Erdoberfläche etwa erscheinendes Moos, welches oft schnell wächst und dann die kleinen Pflanzen erstickt. Haben letztere die Größe einer Erbse erreicht, so müssen sie in andere Gefäße und frische Erde bei gegenseitigem Abstande von 2 cm pikiert (verpflanzt) werden. Danach ist die Behandlung die gleiche wie früher, bis zu der Zeit, wo die Stacheln sich entwickeln. Nun gewöhne man die Pflanzen allmählich an Sonne und halte sie mäßig feucht. Im Laufe des Sommers wachsen sie sehr schnell und manche Sorten erlangen

bis zum Herbst die Größe einer Pflaume. Im Winter wollen die jungen Kakteen einen warmen und hellen Platz und gleichmäßige Feuchtigkeit haben. Im nächsten Frühjahr pflanze man sie in kleine Töpfe und behandle sie im Zimmer in derselben vorsichtigen Weise wie während des ersten Jahres. Hat man ein warmes Mistbeet zur Verfügung, in welches die Töpfchen bis an den Rand eingesenkt werden, so geht das Wachstum der Pflanzen natürlich bedeutend schneller vor sich als im Zimmer. Solche Kakteen, welche reichlich Seitentriebe bilden wie Echinocereus, Epiphyllum, Opuntia, Peireskia usw. vermehrt man auch vorteilhaft durch Stecklinge. Man schneidet die Triebe mit einem scharfen Messer ab, läßt sie 5 Tage im Zimmer offen liegen, damit die Schnittwunde vernarbt, stopft sie dann in sandige Heideerde in einem mit Glas zu verschließenden Gefäße und behandelt sie wie die aus Samen gezogenen Pflanzen. Zum Vermehren aus Stecklingen sind die Sommermonate Juni und Juli am geeignetsten. Die meisten Kakteen brauchen nicht alljährlich verpflanzt zu werden und lieben mehr kleinere als größere Töpfe. Bei der Überwinterung im warmen Wohnzimmer gieße man mäßig, lasse jedoch ebensowenig die Pflanzen vertrocknen. Gegen Frost sind die Kakteen sehr empfindlich.

605. Isolepis ist eine Wasser liebende Pflanze und kann in einen Blumentopf mit großem Bodenloch über einem Glasgefäß mit Wasser stehend, zu einem recht üppigen Exemplar herangezogen werden. Man schlägt aus dem Topfe den Boden heraus und setzt die Pflanze auf ein mit Wasser gefülltes Glas, etwa auf ein Hyazinthen- oder Goldfischglas. Die Wurzeln wachsen in das Wasser hinein, und die Pflanze entwickelt sich sehr kräftig. Isolepis will gern warm stehen und liebt die Morgensonne. Sehr interessant ist es, Isolepis-Hochstämmchen zu ziehen. Zu diesem Zwecke verpflanzt man die Pflanzen häufiger und zwar so, daß jedesmal die Hälfte des derzeitigen Wurzelballens über den Topfrand hinausragt. Diesen bloß gelegenen Wurzelballen bestreicht man ziemlich dick mit Kuhdung, wodurch der Stamm gebildet wird. Heideerde wird am besten durch gut verrottete Moos- oder Lauberde ersetzt.

607. Spinat. Eine der dankbarsten Gemüsepflanzen ist der Spinat. Er entwickelt sich schnell, bedarf geringer Pflege, und liefert guten Ertrag. Man säet ihn so zeitig wie möglich im Frühjahr auf ein stark gedüngtes Beet. Bis Ende Mai wird er abgeerntet, und das Beet nochmals für Bohnen, Erbsen u. dergl. benutzt. Die zweite Aussaat, Ende Juli, liefert Spinat für den Spätherbst und Winter. Man wählt dazu ein mehr schattiges Beet, und sorgt für reichliches Begießen. Zum dritten Male säet man im August oder September, und zwar auf Beete, die von der Wintersonne nicht vor Mittag beschienen werden. Sonst hebt der Frost die Pflänzchen, und die Wurzeln reißen ab. Eine leichte Bedeckung mit Tannenreisig schützt den Spinat vor dem Erfrieren. Im März oder April wird er verwendet. Auf diese Art hat der Spinat im Gartenplan nur die Bedeutung einer Nebenkultur, weil die Beete entweder vorher oder nachher anderweit benutzt werden, und doch ist der Ertrag garnicht unbedeutend.

608. Frühgemüse. Man ziehe zu diesem Zwecke Pflanzen von frühen Gemüsearten, wie Frühsalat, frühen Kohlarten, Gurken in Töpfen und Holz-

kistchen im Zimmer an, und pflanze sie in den Garten, sobald die Witterung es erlaubt. Solche Pflanzen müssen aber, bevor sie ausgepflanzt werden, genügend an der freien Luft abgehärtet werden. Bohnen sind sehr empfindlich gegen Nachtfröste und können in den meisten Gegenden nicht vor Mitte Mai gelegt werden. Doch kann man auch mit Zwergbohnen eine frühere Anzucht in Töpfen versuchen und die ersten Pflanzen schon Ende April auspflanzen. Man sorge aber gleichzeitig für eine zweite Aussaat in Töpfen, da die erste Pflanzung durch Nachtfrost vernichtet werden könnte. Man lege in einen Topf 5—6 Bohnen, hebe später den ganzen Erdballen vorsichtig aus dem Topfe heraus und pflanze denselben, ohne die Wurzeln zu stören, auf das Beet. Im April kann man auch Salat pflanzen, sowie Radies, Mairüben, Erbsen- und Frühkohlrabi säen. Frühe, kurze Karotten werden bei günstiger Witterung schon Ende März gesät. Dagegen können in Töpfen angezogene Gurken nicht vor Mai in den Garten gepflanzt werden. Man kann die frühen Gemüsepflanzen leicht gegen schwache Nachtfröste durch trockenes leichtes Deckmaterial, am besten durch Bedecken mit leeren Blumentöpfen schützen. Stets pflanze man die Frühgemüsepflanzen in kleine Vertiefungen oder in schmale Furchen, die mit leichtem, trockenem Stroh bequem zu decken sind.

609. Abgeerntete Gemüsebeete. In vielen Gemüsegärten läßt man die Gemüsebeete nach dem Abernten der Gemüse liegen wie sie sind, gräbt sie erst im späteren Herbst oder auch erst im Frühjahr um. Das Umgraben mag ja allenfalls um einige Zeit verschoben werden, denn damit kommt man, wenn die Beete nicht gleich von neuem bestellt werden sollen, im Herbst noch zeitig genug, doch sie liegen und stehen zu lassen wie sie sind, bringt stets Nachteile, weil die auf ihnen befindlichen Unkräuter, sie mögen noch so klein oder schon groß sein, sich mächtig zu entwickeln beginnen, sobald die betreffenden Gemüse abgeerntet sind und ihr Wegräumen den Unkräutern nun mehr Licht und Luft verschafft. Sie zehren den Boden aus und können den Samen reifen, der sich dann im nächsten Jahr vermehrt. Man lasse daher abgeerntete Gemüsebeete keinen Tag unbeachtet liegen, sondern gehe sofort an das Entfernen allen Unkrautes, man raufe es aus und nehme nachher die Hacke und hacke das zurückgebliebene noch um, lese es mit der Hand aus, oder reche es ab und bringe es, je nach seiner Art, auf den Komposthaufen, den Mist, oder benutze es zum Füttern. Mancherlei einjährige Unkrautarten, wenn sie schon reifen Samen trugen und wenn er ausfallen konnte, beginnen, weil sie durch das Umhacken des Beetes in die Erde gebracht wurden, zu keimen, gehen wohl auch auf und können nun beim Umgraben der Beete im Herbst so für nächstes Jahr unschädlich gemacht werden. Ausdauernde Unkräuter sind beim Umgraben mit aller Sorgfalt auszulesen, insbesondere aber Quecken, wovon auch nicht das kleinste Wurzelstückchen im Boden gelassen werden darf. Das Umgraben des Gemüselandes soll stets noch im Herbst vorgenommen werden, denn Graben im Herbst ist so gut wie eine halbe Düngung und ermöglicht auch im Frühjahr ein frühzeitigeres Bestellen.

610. Spargelähnliches Myrtenblatt (Medeola Myrsiphyllum asparagoides). Erst in neuerer Zeit hat diese rankende Pflanze, die vom Kaplande stammt, die verdiente Beachtung gefunden. Die meterlangen Triebe mit den dunkelgrünen Blättern nehmen sich, an den Fensterrahmen hochgezogen,

wunderhübsch aus, wo sie nach und nach eine grüne Wand bilden; ebenso kann man sie in zierlicher Form an einem Drahtgestell hin und her leiten. Nicht minder wirkungsvoll ist Medeola als Ampelgewächs, wenn die schlanken, dünnen Zweige zierlich und anmutig herabhängen. Auch bei der Anfertigung feiner Blumenarbeiten leisten die myrtenähnlichen Blätter gute Dienste. Die Blüten sind klein und unscheinbar, duften aber angenehm nach Orangen. Sehr anmutig und eigenartig ist die Verwendung der Schlingpflanze zur Ausschmückung einer festlichen Tafel. Dazu eignen sich besonders die an Bindfaden gezogenen Gewächse. Man stellt mehrere Töpfe auf die Mitte der Tafel, vielleicht zur Seite des mittleren Aufsatzes oder Blumenstraußes, und leitet die langen, grünen Blattgewinde nach dem Kronleuchter, von wo aus die verschlungenen Enden noch gefällig niederhängen. — Die hübsche Pflanze kann leicht vermehrt werden, entweder durch Teilung des knolligen Wurzelstocks oder durch Anzucht aus Samen. Allerdings keimen die schwarzen harten Körner erst nach 6 Wochen, wenn man sie im März in Sägemehl legt, dann aber entwickeln sie bald dünne Triebe wie der Spargel. Später setzt man die Sämlinge einzeln in kleine Töpfe mit guter Erde und sorgt bei schnellem Wachstum für reichliche Bewässerung. Sonst ist das Myrtenblatt ungemein anspruchslos und hart; es wächst gleich gut am sonnigen wie am schattigen Platz, am Fenster wie auf den Konsolen und auf dem Blumentisch; im Winter verträgt es die Wärme des Wohnzimmers, hält aber auch bei einer Wärme von nur 2—3 ° aus. Ein Beschneiden ist nicht nötig — es sei denn, daß ältere abgestorbene Ranken entfernt werden müssen; dagegen ist die Pflanze für jährliches Umpflanzen im Spätsommer dankbar.

611. Der Spargel, seine Ernte und Bearbeitung der Beete. Das Ernten oder Stechen des Spargels ist eine derjenigen Gartenarbeiten, welche am sorgfältigsten ausgeführt werden müssen, um eine lang andauernde, reichliche Nutzung der Anlagen zu erzielen. Im dritten Jahre nach der Anpflanzung des Spargels kann man schon einige der stärksten Pfeifen stechen, jedoch ist es für spätere Ernten vorteilhafter, im dritten Jahre noch nicht zu ernten, im vierten Jahre hin und wieder die stärksten Pfeifen zu entnehmen und erst im fünften Jahre mit der ausgiebigen Ernte zu beginnen. Der Beginn der Ernte in jedem Frühjahr richtet sich nach der Witterung und der mehr oder weniger günstigen Lage. In günstigen, recht warmen Lagen erscheinen die ersten Pfeifen bereits Mitte April. Die Ernte kann bis zum 20. Juni ausgedehnt werden; nach dieser Zeit muß man sämtliche Schosse wachsen lassen. Das Stechen geschieht in den frühen Morgenstunden und spät am Abend mittels eines langen sogenannten Spargelmessers. Dabei hüte man sich, zu tief zu stechen, um nicht den Kopf der Spargelpflanze zu verletzen oder die nebenstehenden kleinen Pfeifen, welche in den nächsten Tagen erscheinen, abzuschneiden. Am sichersten verfährt man, indem man durch vorsichtiges Hinwegräumen der Erde die Pfeife so tief als möglich freilegt und alsdann abschneidet oder durch einen leichten Druck abbricht. Die Franzosen lieben den Spargel, wenn er bereits grünlich gefärbte Köpfe hat, der Deutsche hingegen will nur Spargel mit weißen Köpfen, weshalb man bei uns die Pfeifen stechen muß, sobald sie die Erdoberfläche durchbrochen haben. Die grüne Farbe der Köpfe verändert den Geschmack des Spargels nicht wesent-

lich, wohl aber ist die Behandlung der Pfeifen nach dem Stechen auf den Geschmack von großem Einfluß. Am besten schmeckt der Spargel, wenn er nach dem Stechen baldigst zubereitet und gegessen wird. Ist man genötigt, ihn einige Tage lang aufzuheben, so schlage man ihn, ohne ihn vorher zu reinigen, liegend im Keller in feuchten Sand ein. Die Behandlung der Beete nach Beendigung der Ernte (15.—20. Juni) ist von besonderer Wichtigkeit für die Erträge der nächsten Jahre. Durch das Stechen der Spargelschosse ist die Pflanze entkräftet und muß deshalb nach dieser Zeit um so sorgfältiger gepflegt werden, damit ihr wieder Kraft und Reservestoffe für die nächstjährigen Triebe zugeführt werden. Dieses erreicht man durch wiederholte Verabreichung eines milden, flüssigen, schnellwirkenden Düngers nach Beendigung der Ernte. Die Düngung bewirkt eine kräftige Entwickelung des Krautes und dadurch gleichzeitig die Ansammlung der Reservestoffe in dem Wurzelstock der Spargelpflanze. — Ende Oktober oder Anfang November beginnt das Kraut gelb zu werden; alle in demselben noch befindlichen nutzbaren Stoffe ziehen sich in den dauernden Teil der Pflanze, die Winterknospe (Wurzelstock) als Reservestoffe für das nächste Frühjahr zurück. Erst dann, wenn das Kraut seine grüne Farbe vollständig verloren hat, wird es zwecklos und kann abgeschnitten werden. Alsdann werden die Beete mit der Hacke gelockert, um die wohltuende Einwirkung der Witterung auf den Boden zu fördern. Auch eine Düngung der Anlage im November ist am Platze. Man benutze nur gut zersetzten, humusreichen Dünger, welcher im nächsten Frühjahr schnell wirkt. Langer, strohiger Dünger würde im nächsten Jahre das gerade Aufschießen der Pfeifen hindern und auch das Stechen erschweren. Der kurze Rindermist ist vorzüglich, demselben vorzuziehen ist indessen ein nahrhafter Kompost, den man sich herstellt, indem man alle organischen Substanzen, wie Unkraut, Laub, Küchenabfälle usw., auf einem Haufen sammelt. Dieser wird häufiger eingestochen und mit Jauche durchsetzt. Erst dann, wenn alle Stoffe gut zersetzt sind, wird dieser Kompost im Herbst zum Düngen der Spargelbeete benutzt, indem man entweder die ganzen Beete mit demselben bedeckt oder jede einzelne Pflanze düngt.

612. Verjüngung alter Gummibäume. Das Verjüngungswerk besteht einfach darin, daß man dem Baum einen Teil seines Stammes abschneidet. Es ist dabei nicht notwendig, besonders hoch zu köpfen, ja, es ist sogar vorteilhafter, etwas tiefer zu gehen, da der Gummibaum nach dem Köpfen mehrere Triebe entwickelt und die Blätter derselben anfangs sehr klein sind. Um von unten herauf Blätter zu haben, kann man den Stamm sogar bis nahe über dem Boden abschneiden. Daß er nach dem Schnitte weißen Saft absondert, schadet ihm nicht. Aus dem abgeschnittenen Teile lassen sich eine ganze Menge Pflanzen ziehen, indem jedes Blatt mit einem Stengel als Steckling behandelt wird. Es läßt sich dies allerdings nur mit großer Erfahrung oder im Treibhause machen. Im Zimmer muß man sich damit begnügen, aus der nach dem vierten oder fünften Blatte abgeschnittenen Spitze eine neue Pflanze zu ziehen. Der Steckling wird, nachdem er ausgeblutet hat, in ein mit Wasser gefülltes Glas gestellt. Diese hartgewordene Flüssigkeit an der Schnittwunde muß vor dem Einstellen abgerieben werden. Es dauert nun zwar Wochen, bis der Gummibaumsteckling Wurzeln bildet,

aber schließlich kommt es doch so weit, und dann pflanzt man ihn in einen kleinen Topf mit guter Erde. Das Zurückschneiden der Gummibäume geschieht am besten im April bis Mai. Wie kommt man nun überhaupt dazu, erst große Gummibäume zu ziehen? Man stellt die jungen Pflanzen dicht ans Fenster und gieße sie, sobald sie Wasser bedürfen, d. h. nur mäßig feucht sind. Ende Mai gehört der Gummibaum ins Freie oder doch ans offene Fenster. Ins Freie an eine sonnige Stelle aber erst, nachdem er vorher acht Tage lang im Schatten eines Baumes gestanden hat. Dann ist der Topf bis an den Rand in die Erde einzusenken und ist morgens und abends bei warmem Wetter zu spritzen, auch im Verlauf von acht Tagen einmal mit flüssigem Dung zu düngen. Zeitig kommt der Gummibaum wieder ins Zimmer — Ende August, Mitte September. Im Winter ist der Gummibaum nicht warm zu stellen. Er darf im Winter nicht treiben. 5—6° R. sind ihm zusagend.

613. Anlage einer Obstplantage. Man stecke alle 10 m einen Pfahl in die Erde und nehme eine 20 m lange Schnur, in deren Mitte ein Pfahl befestigt ist. Nun halte man die Enden der Leine an die Pfähle und ziehe sie an. Auf diese Weise bezeichne man auch die Standpunkte der anderen Reihen. Jeder dieser Punkte gilt als Mitte des nun herzustellenden Pflanzloches von mindestens 1 m Durchmesser und Tiefe.

614. Verjüngung alter Spargelbeete. Je älter ein Spargelbeet wird, desto mehr geht der Ertrag zurück, desto schwächer werden die einzelnen Pflanzen. Des Kostenpunktes wegen ist es indessen nicht geraten, sofort eine Neuanlage vorzunehmen. So lange die Beete noch genügend mit Pflanzen, wenn auch mit schwachen, bestanden sind, kann man durch Anwendung künstlicher Düngemittel die Menge und Güte des Ertrages der Beete bedeutend heben. Die Düngung kann im Herbste und im Frühjahr geschehen. Im letzten Falle nehme man die sogenannten Nährsalze, die sich leicht lösen und noch für den neuen Trieb ausgenützt werden können. Mit 1 kg der Salze kann man für eine Fläche von 20 qm auskommen. Gut ist es, wenn man vorher, sobald der Frost aufhört, eine Düngung mit Chilisalpeter, auch 1 kg auf 20 qm, vornimmt, der man dann noch durch verdünnte Jauche nachhelfen kann. Letzteres ist auch für die Zeit gleich nach dem Stechen, Ende Juni oder Anfang Juli, zu empfehlen, da die Pflanze um diese Zeit in den sich neubildenden Wurzeln Vorratsstoffe für den nächstjährigen Trieb aufspeichert. Im Herbst düngt man am besten mit Kalisalzen, aber man muß gleichzeitig mit verrottetem Stalldünger oder mit gut durchgearbeitetem Kompost nachhelfen, wenn der Ertrag lohnend sein soll.

615. Tuberosen. Sie gehört zu den knollenbildenden Gewächsen, geht im Winter ein und schlägt im Frühjahre wieder aus. Ihre Blütezeit fällt in die Monate August bis Oktober. Die Tuberosen sind in Ostindien heimisch und gehören zum Geschlecht der Liliaceen. Ihre schilfartigen Blätter erinnern an die einer Yucca. Aus deren Mitte erhebt sich dann der 1½—2 m hohe Blütenstengel, an dessen Ende die schönen Blumen von fast betäubendem, orangenartigen Geruche sitzen. Sie sind sahnengelb oder hellrosa, auch wohl beide Farben gemischt, und sind, wie die Blüten aller ähnlichen Gewächse, von langer Dauer, so daß man den Genuß des köstlichen Geruches, wie den Anblick der lieblichen Blume, wochenlang genießen kann. Die trichterförmigen

Blumen bilden eine Rispe oder Ähre und erblühen, wie z. B. bei den Gladiolen, nach und nach. Eine Pflanze genügt, um ein ganzes Zimmer zu durchduften, darum tut man wohl, die Tuberosen, falls man deren mehr haben will, im Freien aufzustellen. Der Geruch ist des Abends am stärksten. Der dekorative Wert der Tuberose ist kein geringer. Sie eignet sich wie die Yucca zur Einzelstellung im Rasen, wo man sie mit dem Topfe einsenken kann. Wer die Zwiebeln lieber ins freie Land legt, möge dies Ende Mai tun, und die Zwiebeln vor Eintritt der Fröste wieder herausnehmen. Im Zimmer ist sie ein reizvoller Schmuck für die Mitte des Tisches und eine schöne Dekoration zwischen Blattgewächsen. Ziehen im Herbst die Blätter der im Topf eingepflanzten Tuberose ein, so beläßt man sie in demselben, hört jedoch auf zu gießen und bringt die Pflanze in einen frostfreien Keller, wo sie, bis die Keimkraft sich wieder in der Zwiebel regt, stehen bleibt und nicht gegossen wird. Etwa im April ist die Winterruhe der Tuberose zu Ende.

616. Zentifolien. Die beste Zeit zum Verpflanzen der Zentifolien ist das Frühjahr; Herbstpflanzungen leiden leicht an Frostschäden. Die Vermehrung durch Stecklinge ist leicht und läßt sich vom Juni bis September ausführen. Nach der ersten Blüte werden die Rosen zurückgeschnitten und hierbei saftgrüne Zweige zur Vermehrung ausgewählt. Die Stecklinge werden auf 4—5 Augen Länge geschnitten, am untersten läßt man ein Stück des Blattstiels stehen, bei den oberen kürzt man nur 1—3 Fieberblättchen ein. Die Stecklinge werden nun, ziemlich eng, ungefähr 2½ cm tief, in gut ausgewaschenen Flußsand gesteckt und mäßig feucht gehalten. Das Gefäß ist mit einer Glasscheibe zu bedecken; nach bald erfolgter Bewurzelung der Stecklinge werden diese in lockere, etwas sandige Erde einzeln in kleine Töpfe gepflanzt.

617. Blühende Kastanien im Winter. Im November oder Dezember trage man den Ast eines Kastanienbaumes in ein Zimmer, so groß, wie man ihn haben kann. Diesen Ast schneide man unten schräg durch, damit er desto mehr Wasser aufnehmen kann und stelle ihn in einen Kübel mit lauem Wasser, das man nach einigen Tagen stets erneuere. Rascher noch geht das Blühen vor sich, wenn man von Zeit zu Zeit den Ast lauwarm überrieselt; man nehme dazu ein kleines Gießkännchen, fülle es mit lauem Wasser, stelle den Ast in ein leeres Schaff und gieße langsam, Zweig für Zweig und auch die Rinde. Bald springen die Knospen, die Blüten werden sichtbar, und in einigen Wochen steht mitten im Winter ein Gegenstück zum Weihnachtsbaum vor uns, herrlich zartgrün, die weißen Kerzen emporragend.

618. Yucca ist eine Kalthauspflanze, gedeiht am besten im Winter im ungeheizten, frostfreien Zimmer und im Sommer im Freien oder auch im Zimmer, auf offenen Veranden, Terrassen und Balkonen. Sie verlangt im Sommer reichliche und im Winter mäßige Bewässerung, zumal wenn sie im Sommer als Mittelpflanze auf Blumenbeete ausgepflanzt und im Herbst wieder eingetopft war. Zum Auspflanzen ins freie Land eignet sich vorzüglich die Sorte Yucca filamentosa mit feinen Fasern an den Blättern. Sie überwintert im Freien bei leichter Bedeckung und schmückt das Beet im Sommer mit ihren großen, reinweißen Blütenrispen auf hohem Schaft.

619. Laubdünger. Im Obstgarten harke man jeden Herbst alles abgefallene Laub zusammen, werfe es in die Düngergrube und bringe im Laufe des Winters alles Schmutz- und Seifenwasser, auch Küchenabfälle darauf. Im Frühjahr hat man dann einen guten Komposthünger für junge Obstbäume und Gemüse.

620. Auswachsen der Zwiebeln zu verhüten. Wenn man die Zwiebeln aufnimmt, lasse man sie lange auf der Erde in Regen und Sonnenschein liegen, die Stengel, welche dann dürr sind, schneide man nicht, sondern drehe sie etwa 2 cm von den Knollen entfernt, ab, wobei gleichzeitig die Luft etwas abgeschlossen wird. Dann breite man sie auf dem frostfreien Boden aus, wo sie der Luft und Sonne ausgesetzt sind, und lasse sie ruhig liegen. Man erhält auf diese Weise Zwiebeln und Schalotten sehr lange.

621. Rankepflanzen für Balkons. Für den Balkon einer im Garten gelegenen Villa eignen sich am besten Geisblatt (Lonicera), Clematis (Waldrebe) und Glycine mit hellblauen Traubenblüten, für den Balkon eines Hauses ohne Garten indessen von den genannten höchstens Clematis, welche, in entsprechend große Holzkästen gepflanzt, noch ziemlich üppig gedeihen. Am besten eignen sich indessen die weniger ihrer Blüten als ihrer Belaubung wegen geschätzte Glockenrebe (Cobaea scandens), ferner in erster Linie Tropaolum peregrinum mit zahlreichen gelben Blüten, Maurandia und Thunbergia in verschiedenen Farben, Pilogyne suavis. und endlich noch die mehr hängenden als rankenden, in sonniger Lage aber reich blühenden Efeupelargonien (Pelargonium peltatum). Cobaea, Tropaolum, Maurendia und Tunbergia werden aus Samen am besten im Zimmer angezogen und später (Mitte Mai) in den Balkonkasten gepflanzt.

622. Aufbewahrung von Weißkraut. Man ziehe im Spätherbst die am festesten geschlossenen Köpfe mit der Wurzel aus, entferne die nicht festschließenden Blätter, setze sie an einem recht trockenen Tage im Garten in gerader Linie, die Köpfe nach unten, dicht aneinander, mache dann an beiden Seiten eine Rinne und werfe die gewonnene Erde so hoch und ziemlich breit über den Kohl, daß nur die Wurzeln hervorragen. Unbedenklich kann man ihn — aber ja unberührt — den Winter über durchfrieren lassen, der Frost zieht im Frühling durch die Wurzeln wieder ab. Die Aufbewahrungsstelle muß frei und trocken sein, daher nicht unter Bäumen liegen.

623. Pflanzen und verpflanzen. Man tauche die Wurzeln jeder Pflanze, die man im Garten verpflanzt, und jeder Topfpflanze, der man andere Erde gibt, in Wasser und ziehe sie dann durch ganz trockenen Sand. Dieser geht dabei in die feinsten Poren der Wurzeln und führt dann der Pflanze leicht Nahrung zu. Man gibt ihr also ein Hilfsmittel mit in die Erde hinein, das sie sich dort erst selber bereiten soll. Wenn Pflanzen so in die Erde gebracht und dann gehörig angegossen werden, wird fast nie eine eingehen. Man kann auf diese Weise Pflanzen selbst zu einer Zeit in andere Erde bringen, wo sie sehr empfindlich sind. Als Erklärung für die Wirksamkeit dieses Mittels sei noch hinzugefügt, daß der die feuchten Wurzeln fest umschließende Sand das Hohlliegen der Wurzeln nach der Pflanzung verhütet, beziehungsweise vermindert. Bei schwerem, nicht sandigem Boden ist diese Methode am meisten zu empfehlen, da hier der schwere Boden sich den Wurzeln nicht

fest anschmiegt; vorteilhafter ist es jedoch, bei solchen Pflanzungen in schwerem Boden diesen recht sorgfältig zu bearbeiten und ihn mürbe und locker zu machen, sowie nicht unmittelbar nach Regenwetter zu pflanzen, denn einerseits erfordert oben empfohlenes Mittel bei großen Pflanzungen viel Mühe und Zeitverlust, andererseits würde der an den Wurzeln haftende Sand durch den ersten Regen oder durch das Angießen fortgespült, wenn die Wurzeln hohl liegen.

624. Anpfählen der Obstbäume. Es ist anzuraten, zugleich mit dem Pflanzen eines jungen Obstbaumes auch den Baumpfahl einzusetzen, da durch das spätere Eintreiben des Pfahles in den Boden die jungen Wurzeln leicht beschädigt werden. Um die Baumpfähle, die unten, soweit sie in die Erde kommen, etwas spitz behauen werden, vor Fäulnis zu schützen, kohle man sie über einem Feuer an. Man kann sie statt dessen auch in Teer oder Karbolineum tauchen. Den Pfahl stecke man nun ½ m tief in die noch lockere Erde, möglichst auf die Nordostseite des Baumstammes, da dieser dadurch mehr Schutz gegen Frost erhält. Der Pfahl darf nie in die Baumkrone hineinragen, sondern muß mit der Stammhöhe abschließen, damit sich nicht bei heftigem Winde die zarten Äste an ihm reiben und ihn verletzen. Man hefte die Bäume mit Bast oder besser mit Weidenzweigen, die 24 Stunden in Wasser gelegen, um sie recht biegsam zu machen, an die Pfähle, jedoch nur lose, da sich in den ersten Monaten die Bäume noch senken, bei einem festen Anbinden daher leicht die Rinde Schaden erleidet. Das Anbinden geschieht in Form einer 8, so daß die Schlinge sich zwischen Baum und Pfahl kreuzt, wodurch das Scheuern des Baumes am Pfahl und auch Verletzungen vermieden werden. Nach einem halben Jahr ungefähr kann das festere Anbinden des Baumes dann in obiger Weise ausgeführt werden. Es ist auch zu empfehlen, jährlich um die Obstbäume, wenigstens im Umkreis eines Meters, das Erdreich aufzulockern und von Unkraut oder Gras zu reinigen. Man darf dabei allerdings nicht zutief hacken, um die Wurzeln nicht zu beschädigen. Sowohl der Zutritt von Luft durch die gelockerte Erde, als von Feuchtigkeit, tut den Wurzeln und daher den Bäumen gut. Auf trockenem Boden läßt man zur Ansammlung der Feuchtigkeit die Baumscheibe, d. i. das Erdreich um den Baum herum, welches etwa 10 cm tiefer liegt, als das umgebende Land; auf sehr nassem Boden dagegen pflanzt man den Baum auf einen Hügel, um das überflüssige Wasser abzuleiten.

625. Schildläuse auf Zimmerpflanzen. Die im Zimmer gehaltenen Pflanzen müssen im Herbst sorgfältig besichtigt werden, ob sich nicht etwa Schildläuse auf ihnen eingefunden haben; namentlich haben Myrten, Orangen usw. von diesen Schmarotzern zu leiden. Im Herbst wird die Vernichtung mit dem größten Erfolg vorgenommen, weil zu dieser Zeit keine frei umher laufenden Schildläuse vorhanden sind. Hat man die Pflanze jetzt gründlich gereinigt, so kann man sicher sein, sie ganz von dem Schädling befreit zu haben. Freilich ist auch jetzt die Vernichtung nicht ganz leicht, denn man muß die Schildläuse von allen Zweigen und Blättern sorgfältig abbürsten, sammeln und verbrennen. Es gibt kein anderes Mittel, als diese mechanische Vernichtung, da Tabaksaft und andere ähnliche Stoffe die Schildläuse nicht töten.

626. Cocos Wedeliana wächst in ihrer Heimat auf felsigem Boden, edarf also nur geringer Feuchtigkeit. In der Zimmergärtnerei ist dies also ohl zu beachten und die Palme möglichst trocken zu halten.

627. Klettergurke. Man kann die Fruchtbarkeit der Klettergurke m ein Beträchtliches erhöhen, wenn man reichlich düngt und gießt; besonders üssiger (in Wasser gelöster) Taubendung ist nicht genug zu empfehlen.

628. Ballonpflanze Cardiospernum hirsutum. Der Samen wird rühzeitig in Töpfen gesäet (je 3 Korn) und im Mai ins Freie oder in Töpfe erpflanzt; sie rankt bald in die Höhe, erreicht schon im Juli eine Höhe von —8 m, trägt elegant gefiedertes Laub und zahlreiche weiße, duftende Blüm- en, ähnlich dem Waldmeister, die von den Bienen stets umschwärmt sind. as Interessanteste aber sind die bronzefarbigen blasigen Früchte, die wie hwebende Ballons die ganze Pflanze schmücken. Sie ist eine Prachtschling- flanze für jeden Garten zur Deckung von Sommerhäusern, Söllern und ahlen Stellen, unvergleichlich zierend im Topfe vor dem Fenster. Die izenden Fruchthülsen bleiben monatelang an der Pflanze und schmücken ast den ganzen Winter.

629. Flieder im Topf. Die jungen Triebe der verblühten Flieder- Syringa) Topfbäume müssen bis auf zwei Augen zurückgeschnitten werden. lsdann werden die Pflanzen, welche nicht mehr genügend Erde im Topf aben, in frische, recht kräftige Komposterde verpflanzt, und die Töpfe bis n den Topfrand auf einem Gartenbeete eingesenkt. Während des Sommers uß für reichliche Bewässerung und im Herbst für flüssige Düngung gesorgt erden. Das Verpflanzen nach der Blüte ist indessen nicht erforderlich, enn die alte Erde noch nicht allzusehr ausgenutzt ist. Statt dessen müssen er die Töpfe vom Frühjahr bis zum Herbst in Zwischenräumen von 3—4 ochen kräftig am Abend gedüngt werden, wozu man Hornspänewasser, fgelösten Kuhdung oder künstlichen Dünger verwenden kann. Die Töpfe erden im Winter, wenn man mit der Treiberei beginnen will, ins Zimmer ge- ellt. Bessere Erfolge erzielt man, wenn man die verblühten Fliederbäume f ein kräftig gedüngtes Gartenbeet auspflanzt, nachdem der Wurzelballen n wenig gelockert worden. Im Herbst oder zeitig im nächsten Frühjahr flanzt man sie wieder in Töpfe und kultiviert sie in diesen noch ein Jahr im arten. Durch diese zweijährige Kultur wird die durch das letzte Treiben schwächte Pflanze gekräftigt und blüht im zweiten Frühjahr um so besser. s ist noch zu beachten, daß Flieder, wie überhaupt alle blühenden Sträucher, ur wenig oder garnicht, jedoch wenn erforderlich (wie bei abgetriebenen flanzen) nur im Frühjahr nach der Blüte beschnitten werden dürfen.

630. Mottenblume ist die vom Kap stammende Mottenpflanze; hält sich jahrelang und beherrscht mit ihren großen, breiten Blättern ld ein großes Fenster. Trocknet man einige solcher Blätter und legt sie die Pelzwerke, Wäsche und Kleider, so läßt sich keine Motte oder sonstiges ngeziefer mehr sehen. Auch meiden die namentlich zur Sommerzeit so stigen Fliegen gänzlich das Wohnzimmer, in welchem eine große Motten- flanze sich befindet, da sie den eigentümlichen moschusartigen Geruch der lätter nicht ertragen können. Auch verschwinden Wanzen über Nacht, enn man getrocknete Blätter in die Bettstellen, und wo sie sich sonst aufhalten,

legt. Es ist dies somit eine allseits verwendbare nützliche Zimmerpflanze, die im Herbst und Winter in sehr schöner, azurblauer Blume blüht.

631. Erdbeerzucht. Die beste Pflanzzeit für Erdbeeren sind die Monate August und September; man braucht ein tiefgegrabenes, stark gedüngtes Land, am besten eignet sich Kuhdünger oder alter Pferdedünger. Die großfrüchtigsten Erdbeerpflanzen werden in drei Reihen auf 1,20 m breites Land mit 50 cm Abstand gepflanzt; die Monatserdbeere in vier Reihen mit 35 cm. Nach der Pflanzung werden die Beete mit verrottetem Dünger belegt und feucht gehalten. Dunggüsse nach und vor der Ernte befördern die Ausbildung der Früchte sehr. Alle Ranken müssen tunlichst entfernt werden, damit die Kraft den Stöcken bleibt. Vor Beginn des Winters bedeckt man den Boden mit einer Schicht Dünger, so daß das Herz der Erdbeerpflanze frei bleibt. Länger als 3—4 Jahre darf man kein Erdbeerbeet stehen lassen, da der Ertrag dann sehr nachläßt; man muß in diesen Zeiträumen mit dem Lande wechseln. Die besten, ertragreichsten Sorten sind „König Albert" und „Laxtons Noble" auch „Königin Luise". Letztere besitzt eine Tragbarkeit, wie sie von keiner andern Sorte erreicht wird. Man pflückt die Erdbeeren am besten früh morgens, weil sie dann den feinsten Duft und besten Geschmack haben.

632. Sauerampfer. Der Sauerampfer sollte in keinem Gemüsegarten fehlen, da seine Blätter nicht nur ein schmackhaftes Gemüse geben, sondern die Pflanze auch während des ganzen Sommers auf Jahre hindurch sehr ertragfähig ist. Besonders zur Einfassung der Wege im, Gemüsegarten eignet sich die immergrüne, gleichmäßige Kante gut, da sie mit dem Kantenstecher leicht in Ordnung gehalten werden kann. Obwohl sie überall und leicht gedeiht, so gewinnt man doch größere Erträge in gutem feuchten Erdreich. Durch große und saftige Blätter zeichnet sich der Belleville-Sauerampfer aus. Man gewinnt Pflanzen durch Zerteilen der Stöcke; jedes Stückchen mit einem nur geringen Wurzelstöckchen wächst leicht im Frühjahr und Herbst. Will man aber säen, so säe man im Frühjahr auf ein tiefgelockertes Beet, und die kleinen gewachsenen Pflänzchen setze man, wenn sie 6—8 Blättchen getrieben haben, längs einer gesteckten Schnur in Abständen von 10 cm als Einfassungen. Sobald sie sich schön entwickelt haben, breche man das Herzchen aus, damit sie Seitentriebe bilden und die Einfassung sich schließe. Der Sauerampfer ist von Unkraut und Butterblumen frei zu halten, und sind später die Blütenstengel auszuschneiden, da die Pflanze sonst durch Samentragung geschwächt wird. Außerdem sind die Blätter des Ampfers zum Putzen von Messing, Kupfer und Bronze zu gebrauchen.

633. Lilium Harrisi. Die Lilium Harrisi wird im Herbst in einen nicht zu großen Topf (Nr. 4 oder 5) mit einer reichlichen Scherbenunterlage gesetzt und mit guter Erde, Mistbeet- oder Lauberde, mit Lehm und Sand gefüllt. Die Zwiebel muß so tief gepflanzt werden, daß sie mehrere Zentimeter hoch bedeckt ist, auch ist es ratsam, die Schuppen etwas auszudrücken, damit viel Erde dazwischen falle. Während des Winters hält man den Topf am besten in einem kühlen oder nur mäßig erwärmten Zimmer etwas feucht, damit die Bewurzelung langsam und kräftig erfolge. Sobald der Trieb erscheint

rträgt die Pflanze einen recht hellen Standort, dann wird auch fleißig ge-
ssen, so daß die Erde nie ganz trocken wird, ebenso ist Spritzen von Vorteil.
esondere Aufmerksamkeit richte man stets auf das Reinhalten der Pflanze
n Ungeziefer und namentlich beachte man die Rückseite der unteren Blätter.
ben sich Blattläuse dennoch eingenistet, so bestreut man die Pflanze am
sten mit persischem Insektenpulver und reinigt sie nach einigen Stunden.
ei nochmaliger Anwendung des Mittels am anderen Tage werden die un-
betenen Gäste sicher verschwinden. Wenn man die Pflanze hell hält und
Gießen fortfährt, erscheint bald neben dem verblühten Stengel, den man
rtschneidet, ein neuer Schaft, der im Spätsommer oder Herbst zur Blüte
langt. Jetzt erst schränkt man die Bewässerung mehr und mehr ein, hört
er nicht vollständig mit Gießen auf. Damit die Pflanze sich recht erhole,
ihr jetzt wieder ein Aufenthalt in kühlerem Raume dienlich. Das Umpflanzen
aucht nur alle 2—3 Jahre vorgenommen zu werden Bei sorgfältiger
ehandlung blühen selbst die Brutzwiebeln schon nach Jahresfrist.

634. Asteroma des Rosenlaubes ist eine schon längere Zeit bekannte
uberkrankung der Rosenblätter, hervorgerufen durch einen Pilz (Asterosa
diosum), der innerhalb der letzteren häufig auftritt und beträchtlichen
chaden verursachen kann. Er macht sich bemerkbar an der Blattoberseite
rch dunkelbraune oder graue, fast kreisrunde, am Rande strahlig gestreifte
lecken von kaum 1 mm Durchmesser, die sich jedoch nach und nach über die
nze Blattoberfläche ausbreiten. In der Mitte der Flecken fallen dunklere
ünktchen auf. Zwischen der Oberhaut (Epidermis) und deren äußerer
erdickungsschicht (Cuticula) breiten sich die langen Pilzfäden aus. Sie
ingen auch in das innere Zellgewebe ein und können schließlich das ganze
latt durchwuchern. Unter der Cuticula bildet der Pilz zweizellige, farblose
eimkörner (Sporen), so lange er im Blatte schmarotzt. Dies sind jene hervor-
tenden dunklen Punkte. Über den Sporenhaufen reißt die Cuticula endlich
f. Die nun abfallenden Sporen sind fähig, sofort auszukeimen. Durch
egen, Tau u. a. gelangen die Keimkörner leicht auf andere Blätter, den Nähr-
den für die Fortpflanzung der Krankheit. Im abgefallenen kranken Laube
erwintern viele der spät entstandenen Sporen. Die Kälte tötet sie nicht und
Frühlinge werden sie aufs neue der Ausgangspunkt der Asteroma. Es
deshalb rätlich, erkranktes Laub im Herbste zu vernichten. Da jedoch Sporen
ch auf Knospen überwintern, macht sie ein starkes Zurückschneiden der
gegriffenen Rosenstöcke notwendig.

635. Frühkartoffeln. Pflanzt man frühe Kartoffeln in einen Garten,
elcher durch Bäume beschattet ist, so kann man die Beobachtung machen,
ß die Kartoffeln unverhältnismäßig stark ins Kraut schießen, wodurch be-
ntlich der Ertrag sehr beeinträchtigt wird. Um diesem Übelstande abzu-
lfen, empfiehlt sich folgendes Verfahren: Sobald die Kartoffeln zu blühen
ginnen, schneidet man das Kraut mit einem scharfen Messer fast zur Hälfte
. Hierdurch erreicht man, daß die Bodenkraft den Knollen zugute kommt,
das Kraut im Wachstum gehemmt wird.

636. Behandlung erkrankter Topfpflanzen. Wenn Pflanzen ihr
ub abzuwerfen beginnen, so ist dies ein Zeichen, daß ihre Gesundheit be-
trächtigt ist, indem durch Mangel an Nahrung in kleinen Töpfen, durch

Überhitzen, durch Kälte, durch übermäßige Anwendung von Reizmitteln, z. B. Guano, oder durch andere Ursachen die feinen Faserwurzeln, welche der Pflanze die Nahrung zuführen, zerstört sind. Der gewöhnliche Fehler, der in solchen Fällen, besonders von den Laien, begangen wird, besteht darin, daß sie den Pflanzen eine starke Portion Wasser oder gar einen tüchtigen Dungguß geben, wodurch das Übel nur verschlimmert wird. Wenn aber eine Pflanze trauert und die Blätter abzuwerfen beginnt, lasse man den Boden zuerst beinahe trocken werden, dann stürze man die Pflanze aus dem Topfe, nehme den Ballen, welchen die Wurzeln durchzogen haben, zwischen die Hände und entferne die äußere schlechte Erde, sowie alle faulen Wurzeln. Darauf versetze man die Pflanze in frische, möglichst trockene Erde und nehme dazu einen frischen Topf oder wasche den alten gut aus, damit den Wurzeln die nötige Luft durch die Poren des Topfes zugeführt werden kann. Der Topf sollte nur so groß sein, daß nicht mehr als ein Zoll Erde zwischen dem Topf und dem Wurzelballen Platz finden kann. Nach dem Verpflanzen gebe man Wasser genug, daß sich der Boden setze und begieße nicht eher wieder, bis die Pflanze wieder zu wachsen beginnt oder der Boden einigermaßen trocken geworden ist. Dann muß natürlich Wasser gegeben werden, wenn die Pflanze nicht vertrocknen soll. Zu vermeiden ist aber vor allem die Übersättigung des Bodens mit zu viel Wasser, was auch in den meisten Fällen die erste Veranlassung zur Krankheit gegeben hat.

637. Gladiolus. Oft erscheint der Blütenschaft so spät, daß der Frost die Knospen zerstört, oder die Pflanze nur Blätter treibt und der Blütenkeim verkümmert. Um die schöne Blume zum frühen Blühen zu bringen, wende man folgendes Verfahren an: Ende März legt man die Knollen in laues Wasser und lasse sie darin etwa 48 Stunden einquellen; das Wasser wird öfter erneuert, damit es immer warm bleibt. Dann werden die Knollen in Töpfe, einzeln — gesetzt, so, daß 6—8 cm Erde unter und ebensoviel über die Zwiebel kommen. Man nimmt gute Rasen- oder Gartenerde (frischgedüngte verträgt Gladiolus nicht) drückt diese an die Knolle an und begießt lauwarm, was man nach Erfordernis täglich wiederholt. Die Töpfe stellt man auf Schränke im warmen Zimmer oder in der Küche, wo die Zwiebel bald austreibt. Ist der Keim einige Zoll hoch, erfordert die Pflanze auch Licht, und man kann sie nunmehr zwischen das Doppelfenster stellen. Im Mai, wenn keine Fröste mehr zu befürchten sind, topft man die Pflanzen samt dem Wurzelballen aus und setzt diesen in ein vorbereitetes, genügend großes Loch, auf einem sonnig gelegenen Gartenbeet und bedeckt die Knollen etwa 8—10 cm hoch mit Erde. Die meterlangen Stäbe zum Anbinden des Blütenschaftes, welcher oft bis zu 24 Blüten bringt, kann man gleich mit einsetzen. In sehr warmer Lage pflanzt man die Knollen gleich in das dazu bestimmte Beet; sie blühen aber immer spät, weshalb das wohl ganz unbekannte Verfahren, die Knollen einzuquellen, zu empfehlen ist. „Gladiolus Lemoinei" lassen viele in der freien Erde überwintern; die Knollen aber leiden sehr oft durch Frost und Nässe; es ist vorzuziehen, sie gleich denjenigen von Gladiolus Gandavensis im Spätherbst aus der Erde zu nehmen, luftig auf dem Dachboden zu trocknen, und nachdem man dann die kleinen Brutzwiebeln abgenommen, Wurzeln und Stengel beschnitten hat, frostfrei aufzubewahren. Es ist unnötig, die

Knollen in trockenen Sand einzuschichten; man bewahre sie in Körbchen und Schachteln auf. Die kleinen Brutzwiebeln pflanzt man zum Erstarken Ende Mai ins Freie, auf sonnige Beete; man wiederholt dies alljährlich, denn blühbar sind diese gewöhnlich erst nach drei Jahren. Man kann auch Samen ernten, aber das Ausreifen schwächt die Knollen und gerät nur in sehr günstigen Jahren, wenn der Herbst schön und trocken ist.

638. Weißfäule an Nußbäumen. Der Pilz, der die Weißfäule hervorruft, setzt sich nur am alten Holz fest, ebenso wie die Rotfäule der Kastanien usw. Man schneide alles tote Holz fort und mache einen Umschlag aus Lehmbrei, der aber fortgesetzt zu kontrollieren und zu erneuern ist.

639. Azaleenzucht im Zimmer. Wie bei jeder Pflanze, so muß man auch besonders bei der Azalee auf richtiges Gießen sehen. Die Klage, die man meistens zu hören bekommt, daß die Knospen, die sich so hübsch entwickelt haben, abfallen, schreibt man erstens dem zu, daß die Erde zu naß gehalten wird, oder daß die Pflanzen zu warm stehen. Sobald dieselbe abgeblüht hat, setze man sie, wenn kein Frost mehr zu befürchten ist, in den Garten, und zwar ist es vorteilhaft, sie erst an einem schattigen Orte aufzubewahren. Wenn kein Garten zur Verfügung steht, kann ein Blumenbrett vor dem Fenster, falls es schattig ist, zu demselben Zweck dienen. Tritt wärmere Witterung ein, kann man den schattigen Standpunkt mit einem sonnigen vertauschen, muß aber dann darauf sehen, daß die Azalee nie zu trocken wird. Ein Überbrausen der ganzen Pflanze gereicht derselben auch sehr zum Vorteil; desgleichen ein Dungguß, der aber höchstens alle 8—14 Tage vollzogen werden darf, da sonst ein Versauern der Erde zu nahe liegt. Wird die Witterung rauher, so ungefähr Ende September, nehme man die Azalee ins Zimmer, und zwar in ein kühles, welches nicht geheizt wird. Eine Azalee kann 5—2 Grad Wärme vertragen, ja, selbst 0 Grad wirkt meistens nicht schädlich auf sie ein. Man beobachte jetzt aber, daß man die Azalee mäßig feucht halte, das heißt, gieße erst dann gieße, wenn die oberste Schicht der Erde körnig oder staubig ist, und beim Berühren mit dem Finger, noch besser beim Reiben, keine Feuchtigkeit zu bemerken ist. Bekommt die Azalee trotz regelmäßigen Gießens ein schlappes Aussehen, so haben meistens Läuse oder die sogenannte schwarze Fliege die Schuld daran. Man räuchere in diesem Falle die Pflanze mit Tabak oder Insektenpulver, merke aber dabei, daß man dies nicht während der Entwicklung tun darf. Die beste Zeit dazu ist dann, wenn die Pflanze aus dem Freien ins Zimmer kommt, da die älteren Zweige den Rauch vertragen können.

640. Chrysanthemum auszupflanzen. In den freien Grund ausgepflanzte Chrysanthemum müssen spätestens Ende August in Töpfe gepflanzt werden und sind danach einige Tage zu beschatten und öfters zu spritzen, damit die Blätter nicht welken und abfallen.

641. Blautannen. Blaunadelige Tannen sind besonders lichtbedürftig und gedeihen nicht im Schatten.

642. Christrosen, Helleborus. Abgeblühte Christrosen, die man in Töpfen erhalten hat, sollen nach der Blüte im kühlen Zimmer stehen.

643. Düngen der Topfpflanzen. Um Topfpflanzen besser mit künstlichen Düngern düngen zu können, vor allem deshalb, damit man nicht

zu viel nehme, vermischt man sie mit fein zerriebenem Torfmull. 5 Teile Torfmull auf 1 Teil Dünger. Ohne Beimischung von Torfmull — man kann statt dessen auch trockenen Sand oder Erde verwenden — wird die Prise leicht zu groß und schadet.

644. Rosenstecklinge von wurzelechten Rosen. Die noch in Näpfen stehenden Rosenstecklinge haben in dem ungeheizten Zimmer einen ganz guten Stand. Die Erde in den Näpfen muß mäßig feucht gehalten werden. Das Verpflanzen in Töpfe hat erst Anfang März zu geschehen. Das Gelbwerden und Abfallen einzelner Blätter schadet nicht.

645. Farne im Zimmer. Man dünge sowohl die im Winter im Zimmer untergebrachten Farne, ebenso wie Asparagus, Palmen, Philodendron und sonstige im Winter treibende Gewächse alle 14 Tage, falls sehr starkentwickelte Pflanzen vorhanden, alle 4 Wochen mit einer Prise mit trockenem Sand vermischten Hornmehl oder Salmiakwasser. Das Verhältnis sei bei dem Hornmehl 1 : 50, bei der Flüssigkeit 1 Liter Wasser auf $^1/_{16}$ Liter Salmiak.

646. Ueberwinterung im Mistbeetkasten. Winterlevkojen- und Artischockenpflanzen und Efeu lassen sich recht gut in tiefen, frostfreien Mistbeetkästen überwintern.

647. Ballentrockene Palmen. Palmen, welche im Winter schnell trockene Blätter bekommen, sind ballentrocken und müssen 4—5 Stunden im Wasser stehen.

648. Farne in Holzkästen. Nephrolepis exaltata gigantea, eine der schönsten Zimmerfarne, wird besonders schön, wenn es in mehr breiten als tiefen Gefäßen steht. Holzkästen eignen sich für diese Pflanzen besonders.

649. Abgeblühte Topfrosen. Man schneidet mit der Rosenschere oder mit scharfem Messer die Triebe zurück und pflanzt die Rosen ohne den Topf ins freie Land. Den Topfballen lockert man mit einem stumpfen Hölzchen vorsichtig auf, damit die Wurzeln schneller in das Erdreich greifen können, und gießt gut an.

650. Eremurus. Die Lebensbedingungen der Eremurus sind dem Grunde nach die gleichen wie bei anderen winterharten Zwiebel- und Knollengewächsen staudenartigen Charakters. Sie gedeihen fast in jedem Boden und in jeder Lage, wenn eine gewisse Feuchtigkeit und genügend Nährstoffe vorhanden sind. Zur Entwicklung besonders kräftiger Blütenschäfte verlangen sie indessen eine vorherige gute Durchwurzelung und einen möglichst lehmhaltigen, sonnig und warm gelegenen Standplatz, auf dem es nicht an Feuchtigkeit mangelt. Einmal angepflanzt, können sie sich dann jahrelang auf demselben Standplatz überlassen bleiben, ohne auch nur einmal in der Blüte zu versagen.

Nach dem Blühen sterben die Eremurus wie Frispflanzen allmählich ab und treten in eine natürliche Ruheperiode ein, während welcher sie eventuell auch geteilt werden können. Ihre Neupflanzung geschieht mit anderen Zwiebelgewächsen im zeitigen Herbste, damit sie noch vor Beginn des Winters einwurzeln und ihre Blüten im Frühling um so schöner und voller entwickeln.

Fredebeul & Koenen, Verlag, Essen.

Praktische Werke für jedes Haus!

In unserem Verlage ist außer dem vorliegenden Buche noch eine Reihe praktischer Werke erschienen, die wegen ihres gediegenen Inhaltes bereits in den weitesten Kreisen Beifall gefunden haben. Viele davon sind schon in Tausenden von Häusern zu finden, wo sie als nie versagende Ratgeber benutzt werden. ////

Henriette Davidis' Kochbuch

Nebst einem Anhange „Die internationale Küche". Neu bearbeitet von Charlotte Täuber. Mit vielen Illustrationen. Preis elegant gebunden 1.50 Mk.

In leichtverständlicher Form werden hier alle, besonders für die bürgerliche Küche in Betracht kommenden Speisen vorgeführt. Eine ausführliche Nahrungsmittellehre nebst einer Abhandlung über Krankenkost und Heiltränke ist beigegeben. Wer ein praktisches und billiges, kurz, ein in jeder Weise zweckdienliches Kochbuch sein eigen nennen will, dem sei die Anschaffung dieses Kochbuches angelegentlichst empfohlen.

Die Hausbäckerei

1000 erprobte Rezepte, zusammengestellt nach Fachleuten, Hausfrauen usw. von M. Lorenz. 255 Seiten. Geheftet 1.10 Mk., gebunden 1.65 Mk.

Ein billiges und reichhaltiges Rezeptbuch für die häusliche Backkunst, die in den allgemeinen Kochbüchern mehr oder minder stiefmütterlich behandelt zu werden pflegt. Es ist darin jedes Backwerk, das der Verfasserin bekannt geworden und zumeist von ihr selbst erprobt ist, vom Grobbrot bis zur feinsten Torte, berücksichtigt.

Fredebeul & Koenen, Verlag, Essen.

Das Einmachen und Konservieren

Von Maria Lorenz. 2. vermehrte und verbesserte Auflage. Preis 75 Pfg.

Ein Handbuch zum Bereiten eingemachter Früchte, Gelees, Marmeladen, Fruchtsäfte, Essige und Liköre sowie zur Herstellung von Obstweinen. Vollständige Anleitung zum Einmachen von Gemüsen in Büchsen und Einlegen in Salz und Essig, zum Dörren und Abbacken von Gemüsen und Früchten, sowie einiger Pasteten, Braten und Fischkonserven nach selbst erprobten und erfahrungsgemäß guten Rezepten aus alter und neuer Zeit nebst Erwähnung der verschiedenen Sterilisier-Apparate.

Das goldene Anstandsbuch

Ein Wegweiser für die gute Lebensart zu Hause, in Gesellschaft u. im öffentlichen Leben. Von J. v. Eltz. 9. Auflage. XVI und 546 S. Groß-Oktav. Broschiert 4.50 Mk., in elegantem Leinenband 5.50 Mk.

Dieses Werk hat von Anfang an den einmütigen Beifall der Kritik und des Publikums gefunden. Es ist keine trockene Zusammenstellung von Anstandsregeln, noch viel weniger eine Nachahmung von Knigges „Umgang mit Menschen", eines Werkes, das lediglich für die Verhältnisse des 18. Jahrhunderts berechnet war, sondern ein ganz modernes Werk, das in einer feinen Form dem Leser und der Leserin sagt, was sich in den verschiedensten Verhältnissen des privaten, gesellschaftlichen und öffentlichen Lebens schickt. Das Buch ist elegant und geistreich geschrieben und bietet Jung und Alt eine anregende Lektüre.

Das goldene Glückwunschbuch

Eine Sammlung von Gedichten für die Jugend und für Erwachsene zu allen Festen und besonderen Gelegenheiten. Von Maria Pohl. 2. Auflage. Im hübschen Ganzleinenband 1.65 Mk.

Lebens- und Anstandsfragen

Alles und Neues über die Kunst zu leben, über Liebe und Ehe, die geselligen Sitten, besondere Anstandsfragen usw. Von J. von Eltz. XII und 553 S. Groß-Oktav. Broschiert 4.50 Mk., in elegantem Leinenband 5.50 Mk.

„Das Buch kann eine Fundgrube reifster Erziehungs- und Bildungsgrundsätze genannt werden."
(Augsburger Postzeitung).

„Das Werk wird sicher eine weite Verbreitung finden, da es sich nicht auf Anstandsregeln beschränkt, sondern auch zu zahlreichen Fragen des modernen Lebens Stellung nimmt. Wir können das Buch nur empfehlen." (Reclams Universum.)

„Die schöne Ausstattung des inhaltreichen Werkes macht es zu Geschenkzwecken sehr geeignet."
(Allg. Literaturblatt).

Das kleine Anstandsbuch

Ein Leitfaden des guten Tones für jedermann. Von J. von Eltz. 8. und 9. Auflage. 187 S. Broschiert 1.10 Mk., in Ganzleinen geb. 1.50 Mk.

Ein Auszug aus dem Goldenen Anstandsbuch für alle, denen das erste Werk zu teuer ist. Der Stoff ist auf dem knappen Raum erschöpfend behandelt. Das Buch verdient dieselbe Empfehlung wie „Das goldene Anstandsbuch". (Die Welt, Berlin.)

Lehrbuch für die kath. Kindergärtnerin

Von Regine Strobel. Mit 96 Abbildungen und 2 Beschäftigungsplänen. Broschiert 1.10 Mk., in Ganzleinen gebunden 1.65 Mk.

Das Lehrbuch wird durch die Klarheit und Einfachheit der Darstellung sicher das Seinige dazu beitragen, daß die bisherigen systemlosen Kleinkinderschulen durch die pädagogisch weit mehr zu empfehlenden Kindergärten ersetzt werden.
(Augsb. Postzeitung.)

Fredebeul & Koenen, Verlag, Essen.

Lehrbuch für Dienstmädchen

in bürgerlichen und vornehmen Häusern. Von Elise Keltinger. 4. vermehrte und verbesserte Auflage. 207 S. Kartoniert 1.10 Mk., gebunden in Ganzleinen 1.65 Mk.

Das Büchlein unterrichtet über alle Arbeiten, die das Dienstmädchen in den bürgerlichen und vornehmen Häusern zu verrichten hat.

Das höfliche Kind

Ein Anstandsbüchlein in Reimen für die liebe Jugend. Herausgegeben von einem Kinderfreunde. 4. Auflage. Broschiert 0.30 M., in Leinen gebunden 0.50 M.

Das Büchlein empfiehlt sich, weil es den Kindern die Höflichkeitsregeln in leicht verständlichen Versen beibringt, und jederzeit ins Gedächtnis zurückruft.

Kinderpflege und Kinderernährung

besonders in den ersten Lebensjahren. 60 wichtige Fragen und Antworten für Mütter aus dem Bürger- und Arbeiterstande. Von B. Schmüderich, prakt. Arzt. 2. Auflage. 0.30 Mk.

Goldene Regeln der Geflügelzucht

Praktische Anleitung zur Erlernung der rentablen Geflügelzucht für jedermann. Nach den ersten und besten Quellen zusammengestellt von Heinrich Bals. 53 Seiten. Broschiert 0.50 Mk.

Katechismus für Handwerker und Kleingewerbetreibende nebst Buchführung

Gleichzeitig Anleitung zur Ablegung der Gesellen- u. Meisterprüfung. Von Dr. A. Grunenberg. Broschiert 0,80 Mk., gebunden 1 Mk.

Die vorstehend verzeichneten Werke sind durch alle Buchhandlungen zu beziehen.